



Jornal Oficial do Município de Londrina

IMPrensa Oficial do Município de Londrina

ANO XXVI

Nº 5189

Publicação Diária

Terça-feira, 7 de maio de 2024

JORNAL DO EXECUTIVO ATOS LEGISLATIVOS LEIS

LEI Nº 13.775, DE 06 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Institui o Dia Municipal dos Colecionadores, Atiradores e Caçadores – CACs, no Município de Londrina.

A CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO DO MUNICÍPIO, SANCIONO A SEGUINTE

LEI:

Art. 1º Passa a fazer parte do Calendário Oficial de Eventos do Município de Londrina o Dia Municipal dos Colecionadores, Atiradores e Caçadores – CACs, a ser realizado anualmente no dia 09 de julho.

Art. 2º O Dia Municipal dos Colecionadores, Atiradores e Caçadores – CACs tem o objetivo de promover atividades voltadas a dar visibilidade aos CACs, por meio das seguintes ações:

- I – estimular ações e campanhas relacionadas aos Colecionadores, Atiradores e Caçadores — CACs;
- II – promover debates e outros eventos públicos que divulguem atividades de esclarecimentos em prol dos CACs;
- III – apoiar as atividades organizadas e desenvolvidas pelo CACs;
- IV – reconhecer e divulgar os direitos e leis aplicáveis que promovam os CACs.

Art. 3º Fica reconhecido no âmbito municipal, através da presente legislação, o risco da atividade e a ameaça à vida e à integridade física dos Colecionadores, Atiradores Esportivos e Caçadores (CACs).

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Londrina, 06 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município

Ref.

Projeto de Lei nº 119/2022

Autoria: **Giovani Augusto Pereira de Mattos, Fernando Madureira da Silva, Roberto Fú Lourenço, Jessica Ramos Moreno, Claudinei Pereira dos Santos, Thiago Henrique de Souza, Ailton da Silva Nantes e Eduardo Tominaga**

LEI Nº 13.776, DE 06 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Confere o título de Cidadão Honorário de Londrina ao Doutor José Laurindo de Souza Netto.

A CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO DO MUNICÍPIO, SANCIONO A SEGUINTE

LEI:

Art. 1º Fica conferido o título de Cidadão Honorário de Londrina ao Doutor José Laurindo de Souza Netto.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Londrina, 06 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município

Ref.

Projeto de Lei nº 35/2024

Autoria: **Executivo Municipal**

LEI Nº 13.777, DE 06 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Desafeta de uso comum do povo e/ou especial a área de terras de propriedade do Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel, autoriza sua doação à empresa Kobrateg Indústria e Tecnologia – Eireli e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO DO MUNICÍPIO, SANCIONO A SEGUINTE

LEI:

Art. 1º Fica desafetada de uso comum do povo e/ou especial, a área de terras totalizando 3.452,58 m², constituída do Lote nº 03 com a área de 1.206,32 m², Lote nº 04 com área de 1.086,30 m² e Lote nº 05 com área de 1.159,96 m², todos da Quadra 2, do Parque Tecnológico Francisco Sciarra, situados na Gleba Ribeirão Lindoia, sem benfeitorias, de propriedade do Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel, conforme matrículas nº 9240, 9241 e 9242 do 4º Ofício de Registro de Imóveis da Comarca de Londrina.

Art. 2º Fica o Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel, autorizado a outorgar em doação à empresa Kbratec Indústria e Tecnologia – Eireli, o imóvel descrito no artigo 1º desta Lei, mediante prévia avaliação.

Art. 3º Na área descrita no artigo 1º desta Lei, a donatária promoverá a implantação da indústria para o desenvolvimento de suas atividades.

Art. 4º As obras para implantação da empresa deverão ser iniciadas em até 12 (doze) meses e concluídas em 36 (trinta e seis) meses, contados a partir da data da publicação da lei.

Parágrafo único. O projeto de expansão prevê a construção de, no mínimo, 2.000 m² de área, que deverá contemplar a sede da empresa Kbratec e que sediará a expansão das linhas de produção da empresa.

Art. 5º Do instrumento público de doação deverão constar, entre outras, cláusulas especiais, estabelecendo que:

I – a donatária deverá cumprir todas as exigências da Lei Municipal n.º 5.669/93, que dispõe sobre a Política de Desenvolvimento Industrial do Município de Londrina;

II – a donatária deverá manter no mínimo 14 empregos diretos no Município de Londrina pelo período de 10 anos, comprovados por meio do envio anual ao Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel e à Comissão de Fiscalização de Bens Públicos, de documentos comprobatórios.

III – a donatária deverá realizar recolhimento de tributos municipais, estaduais ou federais, a partir da aprovação desta Lei, em valor equivalente ao valor de mercado do imóvel público avaliado pelo Município, desconsiderados eventuais incentivos tributários ou isenções fiscais de qualquer natureza;

IV – para efeito de cálculo e atualização de valores, será considerado o IPCA ou outro índice que o substitua, da seguinte forma:

a) para o valor fixado do imóvel, a atualização será feita anualmente a contar da data da publicação desta Lei;

b) para os valores de tributos, a atualização será feita no período compreendido entre a data do efetivo recolhimento e a data fim da efetiva atualização anual citada no item “a”;

V – a donatária deverá cumprir o tempo mínimo de permanência e desenvolvimento de atividades no imóvel por 10 anos, contados da expedição do alvará de licença para funcionamento da empresa, independentemente de eventual cumprimento do inciso IV, do art. 5º, desta Lei, em período inferior;

VI – a donatária deverá aderir ao Programa “Boa Praça”, ou outro programa similar que o substitua, pelo prazo de 5 (cinco) anos, não considerado neste prazo os procedimentos e atos administrativos necessários para aprovação do referido programa, nos termos do Decreto Municipal nº 817/2017.

Art. 6º A donatária deverá:

I – obedecer às normas de equilíbrio ambiental e as relativas à segurança e à medicina do trabalho nos termos do artigo 3º, inciso II, da Lei Municipal nº 9.284/2003;

II – comprovar a destinação de empregos para pessoas portadoras de deficiência, em percentual fixado em Lei, quando for o caso, conforme artigo 3º, inciso III, da Lei Municipal nº 9.284/2003; e

III – comprovar a destinação de empregos para pessoa com mais de 40 (quarenta) anos de idade, nos termos do artigo 41-B, inciso I, da Lei Municipal nº 5.669/1993.

Art. 7º A fiscalização para controle das condições estabelecidas nas Leis Municipais nºs 5.669/93 e 9.284/2003 será realizada, periodicamente, pelo Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel.

Art. 8º A prorrogação de prazo para cumprimento dos encargos previstos na presente lei de doação, poderá ocorrer uma única vez e desde que o interessado comprove que:

I – o prazo para início e conclusão das obras ainda não expirou;

II – deu início às obras e já edificou 20% do seu total;

III – possui os respectivos projetos devidamente aprovados pela Secretaria Municipal de Obras e Pavimentação; e

IV – está apto financeiramente a concluir as obras.

§ 1º Excepcionalmente, e havendo interesse devidamente justificado, poderá haver uma segunda prorrogação de prazo desde que a parte interessada já tenha construído, no mínimo, 80% das obras previstas no artigo 4º desta Lei.

§ 2º Na hipótese de prazo já vencido, dever-se-á proceder à nova doação, conforme o caso, vedada a prorrogação de prazo já vencido.

Art. 9º As despesas decorrentes da escrituração do imóvel a que alude esta Lei correrão às expensas da donatária, incluído o Imposto de Causa Mortis e Doação de Quaisquer Bens ou Direitos – ITCMD.

Art. 10. O imóvel objeto da doação, com todas as benfeitorias e instalações nele existentes, será revertido automaticamente e de pleno direito à posse e propriedade do Instituto de Desenvolvimento de Londrina – Codel, nos seguintes casos:

I – descumprimento do interesse público;

II – modificação da finalidade da doação;

III – extinção da donatária; ou

IV – descumprimento de quaisquer das obrigações previstas nesta Lei e na Lei Municipal nº 5.669/1993, ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. As benfeitorias e instalações existentes no imóvel, quando da reversão, não darão direito à donatária a qualquer indenização ou compensação.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente a Lei Municipal nº 11.265, de 12 de julho de 2011.

Londrina, 06 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município

Ref.

Projeto de Lei nº 259/2021

Autoria: **Executivo Municipal**

Aprovado na forma do Substitutivo nº 1 com as Emendas nºs 2, 3 e 4.

LEI Nº 13.778, DE 06 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Institui o uso do Cordão de Girassol como instrumento auxiliar de orientação e identificação de pessoas com deficiência não visível e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO DO MUNICÍPIO, SANCIONO A SEGUINTE

LE:

Art. 1º Fica instituído o uso do Cordão de Girassol como instrumento auxiliar de orientação e identificação de pessoas com deficiência não visível no Município de Londrina.

Parágrafo único. Considera-se pessoa com deficiência não visível aquela com deficiência não aparente e não identificada de maneira imediata.

Art. 2º O objetivo do uso do Cordão de Girassol é conferir identificação imediata à pessoa com deficiência não visível para garantir agilidade na assistência e na segurança das pessoas que fazem uso do acessório.

Art. 3º Ficam os estabelecimentos públicos e privados obrigados a orientar seus colaboradores e funcionários sobre a possibilidade de as pessoas com deficiência não visível ou seus familiares utilizarem o Cordão de Girassol como meio de identificação da deficiência.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Londrina, 06 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município

Ref.

Projeto de Lei nº 157/2023

Autoria: **Jessica Ramos Moreno**

DECRETOS

DECRETO Nº 510 DE 22 DE ABRIL DE 2024

SÚMULA: Regulamenta a Lei Municipal nº 13.707, de 19 de dezembro de 2023, que institui o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Londrina e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/LD), de competência do Município de Londrina, 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 13707 de 19 de dezembro de 2023, será executado pela Gerência de Agroindústria vinculada à Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão exercidas em todo o território do Município de Londrina em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos de produtos de origem animal que se enquadrem no art. 6º deste Decreto.

Art. 3º. Para fins deste Decreto, considerar-se-á 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 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 4º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD obedecerá às normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, e às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 5º. Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal de Londrina - SIM/LD fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se referem os artigos 2º e 3º 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 – obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;

V – inspeção "ante mortem" 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;

IX – 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. 6º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

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

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; 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. 7º. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

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 mortem 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 Instrução de Trabalho nº 9 (Anexo IX).

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.

Seção I 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.

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 – estabelecimentos de carne e derivados com autosserviço: estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, corte, desossa, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou comercialização no próprio estabelecimento de carnes e produtos cárneos, e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

Seção II 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 pré-beneficiamento; beneficiamento; manipulação; fabricação; maturação; ralação; fracionamento; acondicionamento; rotulagem; armazenagem e 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;

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; e

V – estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço: estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou comercialização de leite e derivados no próprio estabelecimento, e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

Seção III Dos Estabelecimentos de 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 o recebimento; a manipulação; a industrialização; o acondicionamento; a rotulagem; a armazenagem; e a expedição de produtos comestíveis.

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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;

IV – estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção; à depuração; ao acondicionamento; à rotulagem; à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves; e

V – estabelecimentos de pescado e produtos de pescado com autosserviço: estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou comercialização de pescado e de produtos de pescado no próprio estabelecimento, e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

Seção IV 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;

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção; à recepção; à ovoscopia; à classificação; à industrialização; ao acondicionamento; à rotulagem; à armazenagem; e à expedição de ovos e derivados;

III – estabelecimentos de ovos e derivados com autosserviço: estabelecimento destinado à recepção, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e/ou comercialização de ovos ou de seus derivados no próprio estabelecimento.

§ 1º. É permitida a 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.

§ 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.

Seção V Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

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

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

Seção VI 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 III DA IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se as seguintes nomenclaturas:

- I** – “AFC”, para abatedouro frigorífico carnes;
- II** – “UBC”, para unidade beneficiamento de produtos cárneos;
- III** – “AFP”, para abatedouro frigorífico de pescado;
- IV** – “BF”, para barco-fábrica de pescados;
- V** – “UBP”, para unidade de beneficiamento de pescado;
- VI** – “BEM” para Estação depuradora de moluscos bivalves;
- VII** – “GA”, para granja avícola;
- VIII** – “UBO”, para unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- IX** – “GL”, para granja leiteira;
- X** – “PR”, para posto de refrigeração;
- XI** – “UBL”, para unidade de beneficiamento de leite;
- XII** – “Q”, para queijaria;
- XIII** – “UBA”, para unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas;
- XIV** – “AE”, para entreposto; e
- XV** – “AS”, para estabelecimentos de autosserviço.

§ 1º. A classificação do estabelecimento será definida conforme sua atividade principal, sendo esta, definida conforme o tipo de produto com maior volume de produção local.

§ 2º. Os estabelecimentos que apenas receberem produtos de origem animal já inspecionados para distribuição e comércio, responsáveis somente pelo seu armazenamento, distribuição e transporte, não havendo manipulação, ficam responsáveis pela manutenção da qualidade do produto final, tendo sua fiscalização sanitária realizada somente pela Autarquia Municipal de Saúde, setor de Vigilância Sanitária, não necessitando de registro junto ao SIM/LD, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, lanchonetes, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

§ 3º. Entende-se por autosserviço, o sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

§ 4º. Os estabelecimentos registrados como autosserviço, não poderão fabricar para terceiros, ficando a terceirização da produção, exclusivamente para os demais estabelecimentos classificados neste regulamento.

§ 5º. Não é permitido aos estabelecimentos registrados como autosserviço, o comércio atacadista e/ou serviço de entrega para outras empresas.

§ 6º. Serão classificados e registrados como “produtos de origem animal” os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade respeitando um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada, incluindo os derivados lácteos, desde que ocorra apenas o fracionamento, embalagem e rotulagem do produto recebido já inspecionado na origem, sendo que o produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM/LD.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 17. Para construção, instalação e/ou funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM/LD de seus projetos e localização.

Art. 18. 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.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM/LD, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Art. 73 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 19. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 20. O processo para obtenção do Registro junto ao SIM/LD deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I – Solicitação de registro no SIM/LD;

II – Requerimento de aprovação do terreno e/ou estabelecimento preexistente;

III – Requerimento de aprovação do projeto de construção;

IV – Plantas:

a) situação – escala 1/500, mostrando a localização do estabelecimento, rios, estradas, vias de acesso, moradias e criações, até um raio de 1.000 (um mil) metros;

b) baixa com *lay out* dos equipamentos, máquinas, pontos de água quente e fria, ralos em escala 1/100;

c) fachada – escala 1/50;

d) de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas – escala 1/100;

e) Detalhes de equipamentos – escala 1/10 ou 1/100;

V – Memorial descritivo da construção;

VI – Memorial Econômico–Sanitário;

VII – Fotocópia do documento de liberação emitida pela Secretaria Municipal do Ambiente;

VIII – Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo profissional engenheiro ou arquiteto responsável pelo projeto junto CREA/CAU, conforme o caso;

IX – Fotocópia do Contrato Social e alterações ou Cadastro de Produtores Rurais - CAD/PRO;

X – Fotocópia da Inscrição no CNPJ ou CPF, conforme o caso;

XI – Fotocópia do Alvará de funcionamento;

XII – Parecer da Vigilância Sanitária ou Licença Sanitária;

XIII – Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos funcionários;

XIV – Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida por profissional responsável pela condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica, legalmente habilitado no respectivo conselho de classe, acompanhada da cópia do documento/carteira de registro do referido profissional;

XV – Laudo de limpeza da caixa d'água assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da respectiva licença sanitária da empresa;

XVI – Laudo de desinsetização (relatório) assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da respectiva licença sanitária da empresa;

XVII – Fotocópia do termo de compromisso e/ou do contrato firmado com empresa devidamente licenciada para o recolhimento dos resíduos sólidos, conforme o caso;

XVIII – Cópia da licença sanitária dos veículos de transporte dos produtos;

XIX – Formulário de registro de produtos de origem animal (relatório técnico dos produtos);

XX – Dizeres obrigatórios na rotulagem dos produtos;

XXI – Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 6 (Anexo VI); e

XXII – Termo de Compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas, pelas autoridades competentes.

§ 1º. 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.

§ 2º. A aprovação do projeto de construção pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD não isenta ou desobriga o interessado da obtenção da aprovação pelos demais órgãos competentes.

§ 3º. Na planta baixa mencionado na alínea *b* do inc. IV, deverão ser representados a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor.

Art. 21. Os estabelecimentos a que se refere este Decreto, ao serem registrados no SIM/LD, receberão um número de registro.

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

§ 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. 22. A aprovação do projeto referido no Art. 20, inc. III, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 2 (Anexo II).

Parágrafo único. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 23. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM/LD, a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

Art. 24. Cumpridas as exigências do presente Decreto, será autorizado o funcionamento do estabelecimento mediante emissão do respectivo Certificado de Registro, e será instalado o Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. A expedição do Certificado de Registro, habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para o exercício das atividades para as quais foi liberada.

§ 2º. Do Certificado de Registro no SIM/LD, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a sua localização.

§ 3º. O Certificado de Registro no SIM-LD terá validade de 12 (doze) meses, e deverá ser afixado em local visível ao público e acessível à fiscalização.

§ 4º. Em caso de alterações na razão social, a empresa deverá solicitar a atualização do certificado.

§ 5º. Estabelecimentos registrados e classificados como autosserviço, terão descritos em seus certificados a relação de produtos liberados para o fracionamento e comercialização no local.

§ 6º. A renovação do Registro no SIM/LD deverá ser requerida por meio do site oficial do Município de Londrina, após pagamento de taxas pré-determinadas pela legislação tributária em vigor.

§ 7º. O Registro no SIM-LD poderá ser cancelado/cassado a qualquer tempo, quando solicitado pela empresa ou em caso de faltas, para as quais seja prevista multa grave, nos termos do previsto na alínea c do inc. II do Art. 114, e demais circunstâncias previstas neste Decreto e nas demais normas aplicáveis, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, só poderá ser realizada após aprovação prévia dos respectivos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários, as obras e construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM/LD, e pelos demais órgãos competentes.

Art. 26. Os estabelecimentos já registrados no SIM/LD deverão 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, 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.

Parágrafo único. O SIM/LD estabelecerá em normas complementares, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

CAPÍTULO V DA TRANSFERÊNCIA

Art. 27. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado, arrendado ou transferido a terceiro a qualquer título, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM/LD.

§ 1º. Caso o adquirente, locatário, arrendatário ou equivalente não promova a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM/LD pelo transferente.

§ 2º. Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na transferência, 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 realizar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º. No caso de o transferente ter efetuado a comunicação a que se refere o § 1º, e o terceiro não apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta dias), os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º. Assim que realizada a transferência do registro junto ao SIM/LD, o novo empresário ou sociedade empresária será obrigada 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; e

c) determinações sanitárias de qualquer natureza.

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. 28. O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, aos mesmos critérios estabelecidos para o registro.

CAPÍTULO VI DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29. Respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, e sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns:

- 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;
- VI** – 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;
- VII** – “*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;
- VIII** – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, tais como “*gressit*”, “*korodur*”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais, tais como;
- 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;
- 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 em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores;
- XIII** – proibição de 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 proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais;
- XIV** – iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;
- 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 e com 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/manipulação 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** – esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas, chairas (“fuzis”), serras e demais instrumentos de trabalho, quando usados, com carga completa de água limpa e 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, e que deverão:
 - a)** ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada;
 - b)** ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento; e
 - c)** ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.
- XX** – locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXI** – 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** – 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 nas áreas de produção e manipulação, conforme legislação vigente, em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

XXVII – dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

XXVIII – rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais;

XXIX – rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXX – sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica;

XXXI – sala de máquinas, quando existente, com área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento e, quando localizada no prédio industrial, separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração;

XXXII – dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXIII – veículos de transporte de produtos de origem animal providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

XXXIV – adoção de mecanismos e/ou sistemas de conduta e organização de forma a manter o estabelecimento e suas dependências, livres de produtos, objetos ou materiais estranhos e/ou em desuso à finalidade do local;

XXXV – adoção de mecanismos e/ou sistemas de forma a manter o estabelecimento e suas dependências, livres de moscas, baratas, ratos e quaisquer outros insetos e/ou animais capazes de expor a risco, a higiene e sanidade do local e dos produtos de origem animal;

XXXVI – dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

§ 1º. Ficam dispensadas das especificações descritas no inc. X do *caput*, as salas de abates, 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/LD.

§ 2º. Os sistemas de iluminação e ventilação tratados no inc. XIV do *caput*, deverão atender ainda, às seguintes disposições:

I – a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria;

II – 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*;

III – é proibida a utilização de luz colorida que atrapalhe a visualização, mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;

IV – 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

V – é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

§ 3º. As empresas registradas como autosserviço poderão ser dispensadas do provimento de lavador de botas em sua barreira sanitária exigida no inc. XVI, a critério do SIM/LD, e desde que as botas sejam mantidas limpas, em bom estado de conservação e de uso exclusivo no respectivo estabelecimento.

§ 4º. A rede de esgoto e sistema de tratamento de águas previstos no inc. XXIX do *caput*, deverão ser instalados respeitando ainda, às seguintes disposições:

I – as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento;

II – nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;

III – é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial;

IV – as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;

V – todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias;

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

§ 5º. Os sanitários e vestiários tratados no inc. XXX do *caput*, deverão ser instalados respeitando ainda, às seguintes disposições:

I – 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;

II – os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

III – 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 papéis com tampa acionadas sem contato manual;

IV – é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "*turco*";

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

Art. 30. O estabelecimento poderá exercer mais de uma atividade, trabalhar com mais de um produto ou com diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a respectiva necessidade e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser

concluída uma determinada atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra, desde que prevista no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento e no memorial econômico-sanitário, ficando ainda, a critério do SIM/LD, a liberação ou não.

§ 1º. A área de desossa e fracionamento deverá ser distinta da área de preparação e fabricação dos demais produtos cárneos (espetinhos, linguixas, hambúrgueres e demais produtos).

§ 2º. A área de fracionamento de frios e derivados lácteos deverá ser distinta da área de manipulação, fabricação e produção de produtos cárneos.

Art. 31. 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. 32. 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;

III – local para lavagem e depuração de moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora; 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. 33. 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. 34. 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. 35. 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. 36. 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 18 de dezembro de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 37. 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.

Art. 38. As demais informações e especificações não contidas neste Decreto deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e outras que vierem a substituí-la.

CAPÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 39. A inspeção "*ante mortem*" e "*post mortem*", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

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

CAPÍTULO VIII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 40. 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. 41. 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. 42. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, e sempre que necessário:

I – durante a manipulação; e

II – na saída de sanitários.

Art. 43. 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. 44. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 45. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, diariamente higienizados, íntegros e completos (botas, calça, jaleco, avental, touca, conforme legislação vigente).

§ 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.

§ 4º. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 46. 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. 47. As empresas devem apresentar ao SIM/LD, para devida apreciação, os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa, o desenvolvimento e implementação desses programas no estabelecimento, conforme a Instrução de Trabalho nº 6, Anexo VI deste Decreto.

Art. 48. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 49. 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. 50. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 51. 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. 52. 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 imediatamente afastado de suas atividades.

Art. 53. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 54. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 55. 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. 56. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o contato ou o uso com produtos comestíveis.

Art. 57. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 58. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência, ainda que ocasional ou temporária.

Art. 59. É obrigatória a higienização, sempre que necessário, de todos os instrumentos de trabalho.

Art. 60. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 61. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 62. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a instalação 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/LD.

Art. 63. O SIM/LD determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação, uso e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 64. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO IX DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 65. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

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.

IV – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD, 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/LD; e

b) o projeto aprovado.

VI – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/LD, a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, 72 (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/LD a 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/LD durante as fiscalizações;

XIX – comunicar ao SIM/LD:

a) com antecedência de, no mínimo, 5 (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.

XX – no caso de cassação de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM/LD, a rotulagem existente em estoque;

XXI – recolher as taxas de inspeção sanitária instituídas pela legislação vigente;

XXII – atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção, mencionados no inciso III, fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas, ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM/LD.

Art. 66. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico para condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, legalmente habilitado no conselho de classe, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM/LD deverá ser comunicado sobre eventuais substituições ou baixa dos profissionais de que trata o *caput*.

Art. 67. Os estabelecimentos sob inspeção pelo SIM/LD, não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano para manipulação, fracionamento e/ou comercialização que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento devidamente registrado sob o Serviço de Inspeção Municipal de Londrina, Serviço de Inspeção Estadual do Estado do Paraná (SIP), sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI).

Art. 68. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública;

II – não tenham sido alterados, adulterados, falsificados e/ou fraudados; e

III – tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos de que tratam os incisos I a III do *caput*.

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

Seção I Do Registro

Art. 69. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Londrina sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD, deve ser devidamente registrado.

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

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

§ 3º. Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares, poderão ser registrados mediante prévia aprovação pelo SIM/LD.

Art. 70. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM/LD, de acordo com a Instrução de Trabalho nº 3, contida no Anexo III deste Decreto.

Art. 71. 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. 72. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 3, contida no Anexo III deste Decreto.

Art. 73. 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. 74. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo SIM/LD ao estabelecimento solicitante, informando "Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº 0000000-000".

§ 1º. Os 2 (dois) primeiros algarismos indicarão o mês em que foi solicitado o registro do produto (ex.: 04 para o mês de Abril), seguidos de 2 (dois) algarismos que indicarão o respectivo ano (ex.: 24 para o ano de 2024), seguidos de 3 (três) algarismos indicando o número de registro da empresa junto ao SIM/LD (ex.: 002 para a empresa nº 2) separados por um traço (-) de 3 (três) algarismos finais sequenciais para cada produto a ser registrado (ex.: 001, 002, 003...).

§ 2º. O número a ser atribuído ao registro do produto deve ser sequencialmente gerado pelo estabelecimento.

§ 3º. O número de registro é específico para cada produto, sendo vedada a sua reutilização.

§ 4º. O número de registro do produto é preenchido e controlado pela empresa.

§ 5º. É de responsabilidade da empresa e de seu responsável técnico a apresentação do processo de registro de produtos em conformidade com a legislação pertinente.

§ 6º. O produto deve corresponder exatamente ao contido no registro realizado pelo estabelecimento.

Seção II Dos Rótulos e Embalagens

Art. 75. 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 contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 76. Entende-se por embalagem, o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

- I – exposição;
- II – embarque;
- III – transporte;
- IV – armazenagem.

Art. 77. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem 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. 78. 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 devidamente 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. 79. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM/LD devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto na Instrução de Trabalho 5 (Anexo V).

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM/LD poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo a Instrução de Trabalho nº 5, contida no Anexo V deste Decreto.

CAPÍTULO XI DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 80. A chancela e o carimbo de inspeção representam a marca oficial do SIM/LD e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 81. As chancelas e carimbos do SIM/LD a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados, sem prejuízo de outras exigências previstas em normas complementares, obedecerão à descrição e aos modelos determinados neste Decreto, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra, fonte "Bebas Neue Regular" e, quando cabível, conterão o número de registro do estabelecimento junto ao SIM/LD, e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, em cor única, quando impressos, gravados ou litografados, e atenderão às especificações fixadas neste Decreto.

Art. 82. As chancelas e carimbos do SIM/LD, além de outras previstas em normas complementares, serão obrigatoriamente utilizados com as seguintes especificações:

I – Nos modelos com forma hexagonal, a marca do SIM/LD terá medidas de base e altura iguais à metade da medida do comprimento horizontal entre os dois ângulos mais distantes, contendo:

- a) a palavra "LONDRINA", em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte superior interna da figura;
- b) a palavra "INSPECIONADO", em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte interna da figura, logo abaixo do previsto no inciso anterior;
- c) o número de registro do estabelecimento junto ao SIM/LD, exemplificado nos modelos dos inc. I, II e III do Art. 83 com "000", disposto horizontalmente e centralizado na parte interna central da figura, logo abaixo do previsto no inciso anterior;
- d) as iniciais "S. I. M.", referentes ao Serviço de Inspeção Municipal, em letras maiúsculas, disposta horizontalmente e centralizada na parte inferior interna da figura; e
- e) bordas e dizeres em negrito, na cor preta, com fundo em branco.

II – Nos modelos com forma retangular, a marca do SIM/LD deverá conter, em todos os casos, a palavra "LONDRINA" e as iniciais "S. I. M.", referentes ao Serviço de Inspeção Municipal, em letras maiúsculas dispostas horizontalmente e alinhadas na parte interna da figura, com bordas e dizeres em negrito, na cor preta, com fundo em branco, além das demais características específicas de cada caso, conforme o disposto nos incisos IV e V do Art. 83 deste Decreto.

Parágrafo único. Para carimbagem da respectiva marca em carcaças, deverá ser utilizada tinta à base de violeta de metila.

Art. 83. As chancelas e carimbos do SIM/LD serão utilizados, exclusivamente, nos seguintes modelos:

I – Modelo 1: marca hexagonal medindo 7,50 cm (sete centímetros e cinco milímetros) de comprimento e 3,75 cm (três centímetros e setenta e cinco décimos de milímetros) de base e altura, para uso externo sobre carcaças ou quartos de carcaças de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza:

II – Modelo 2: marca hexagonal medindo 6,0 cm (seis centímetros) de comprimento e 3,00 cm (três centímetros) de base e altura, para uso externo sobre carcaças ou quartos de carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza:

III – Modelo 3:

a) marca hexagonal medindo 1,6 cm (um centímetro e seis milímetros) de comprimento e 8,00 mm (oito milímetros) de base e altura, para uso em rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, quando aplicados em embalagens com superfície visível para rotulagem igual ou menor a 10 cm² (dez centímetros quadrados):

b) marca hexagonal medindo 2,00 cm (dois centímetros) de comprimento e 1,00 cm (um centímetro) de base e altura, para uso em rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, quando aplicados em embalagens com peso de até 1 Kg (um quilograma):

c) marca hexagonal medindo 3,0 cm (três centímetros) de comprimento e 1,50 cm (um centímetro e 5 milímetros) de base e altura, para uso em rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, quando aplicados em embalagens com peso de até 10 Kg (dez quilogramas):

d) marca hexagonal medindo 4,0 cm (quatro centímetros) de comprimento e 2,00 cm (dois centímetros) de base e altura, para uso em rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, quando aplicados em embalagens com peso superior a 10 Kg (dez quilogramas):

IV – Modelo 4: marca retangular medindo 7,00 cm (sete centímetros) de base e 4,00 cm (quatro centímetros) de altura, identificada com a palavra “LONDRINA”, na parte superior; as iniciais “S. I. M.”, referentes ao Serviço de Inspeção Municipal, na parte central; e, a palavra “CONDENADO”, na parte inferior; todas em letras maiúsculas dispostas horizontalmente e centralizadas na parte interna da figura, para uso em carcaças ou partes de carcaças condenadas:

V – Modelo 5: marca retangular medindo 7,00 cm (sete centímetros) de base e 6,00 cm (seis centímetros) de altura:

a) identificada com a letra “E” em maiúsculo, disposta verticalmente e alinhada à direita na parte interna da figura, medindo 5,00 (cinco centímetros) de altura, para uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor:

b) identificada com a letra “S” em maiúsculo, disposta verticalmente e alinhada à direita na parte interna da figura, medindo 5,00 (cinco centímetros) de altura, para uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de salga:

c) identificada com a letra “C” em maiúsculo, disposta verticalmente e alinhada à direita na parte interna da figura, medindo 5,00 (cinco centímetros) de altura, para uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de cozimento:

d) identificada com as letras “T” e “F” em maiúsculo, dispostas verticalmente e alinhadas à direita na parte interna da figura, medindo, cada uma, 2,10 cm (dois centímetros e um milímetro) de altura, para uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de tratamento pelo frio:

e) identificada com as letras “F” e “C” em maiúsculo, disposta verticalmente e alinhada à direita na parte interna da figura, medindo, cada uma, 2,10 cm (dois centímetros e um milímetro) de altura, para uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de fusão pelo calor:

Art. 84. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), a chancela não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 85. 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. 86. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 87. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD.

Art. 88. 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 alimentos.

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 89. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e quaisquer substâncias utilizadas em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias.

§ 1º. Sempre que o SIM/LD 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/LD.

§ 3º. Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais, análises em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e/ou acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

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

Art. 90. 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. 91. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM/LD, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 4, contida no Anexo IV deste Decreto.

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/LD, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos na Instrução de Trabalho mencionada no *caput*.

Art. 92. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância utilizada em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado e/ou vinculado ao Município de Londrina, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sendo que uma deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM/LD.

§ 2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua inviolabilidade, conservação e integridade física.

§ 3º. Não serão coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I – a quantidade ou a natureza do produto não permitir;

II – o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 93. 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*, deve ter por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 94. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

§ 1º. A coleta oficial de produtos e água é obrigatória, definida e realizada pelos médicos veterinários do SIM/LD, que devem seguir os padrões de coleta.

§ 2º. Para o controle microbiológico e físico-químico serão utilizados os parâmetros estipulados pela legislação vigente, bem como os que estão dispostas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto.

CAPÍTULO XIII DOS ATOS FISCALIZATÓRIOS

Seção I Das Infrações e Responsabilidades

Art. 95. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, o Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, e a Lei Municipal nº 13.707, de 19 de dezembro de 2023, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas na legislação aplicável e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 96. Serão responsabilizadas pela infração, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/LD;

II – proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/LD onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III – que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 97. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM/LD deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão de produtos, rótulos e embalagens;

II – suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV – determinação de coleta de amostras, pela empresa, para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º. As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 2º. Sempre que necessário, poderá ser determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 3º. Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º. As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º. Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º. Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º. O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 98. O SIM/LD poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o *caput* serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

Seção III Das Infrações

Art.99. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I – construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;

II – não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

IV – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

V – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;

VI – utilizar rótulo que não atende ao disposto neste Decreto e na legislação aplicável específica;

VII – expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/LD;

VIII – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX – desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X – omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII – reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII – não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV – adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;

XV – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;

XVII – utilizar produtos com prazo de validade expirada em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;

XVIII – sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;

XIX – fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;

XX – ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI – adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII – simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII – embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV – desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/LD;

XXV – produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI – utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII – utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII – fraudar documentos oficiais;

XXIX – não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX – deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares;

XXXI – prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;

XXXII – por, aos produtos, novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII – importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/LD;

XXXVI – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;

XXXVII – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVIII – descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXXIX – não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 100. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se alterados;

II – apresentem-se adulterados;

III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;

VII – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X – apresentem embalagens estufadas ou danificadas;

XI – apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII – estejam com o prazo de validade expirado;

XIII – não possuam procedência conhecida; ou

XIV – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 101. Outras situações não previstas nos artigos 99 e 100, podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/LD.

Art. 102. Além dos casos previstos nos artigos 99 e 100, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, caso:

I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano, a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 103. Além dos casos previstos nos artigos 99 e 100, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, caso:

- I – estejam em mau estado de conservação e/ou com aspecto repugnante;
- II – apresentem sinais de deterioração;
- III – sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/LD;
- VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 104. Além dos casos previstos nos artigos 99 e 100, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentarem:

- I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II – mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III – podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V – sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI – rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII – rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 105. Além dos casos previstos nos artigos 99 e 100, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I – provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II – na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV – revele presença de colostro.

Art. 106. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado, devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Também se considera impróprio para produção de leite para consumo humano direto, o leite cru quando não aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 107. Além dos casos previstos nos artigos 99 e 100, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 108. São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos de origem animal que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

Art. 109. São consideradas adulteradas as matérias primas ou os produtos de origem animal fraudados ou falsificados.

§ 1º. Consideram-se fraudados:

- I – as matérias-primas ou os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- II – as matérias-primas ou os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;
- III – as matérias-primas ou os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;
- IV – as matérias-primas ou os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
- V – os produtos que tenham sofrido alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

§ 2º. Consideram-se falsificados:

- I** – as matérias-primas ou os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/LD;
- II** – as matérias-primas ou os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/LD e que se denominem como este sem que o seja;
- III** – as matérias-primas ou os produtos que tenham sido elaborados da forma ou sejam de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- IV** – que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- V** – que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 110. O SIM/LD, com base no Ministério da Agricultura e Pecuária, estabelecerá em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 111. Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/LD poderá:

- I** – autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;
- II** – determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que trata o Art. 172 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 112. Nos casos previstos nos artigos 99 e 100, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I** – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II** – nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Seção IV Das Penalidades

Art. 113. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 114. Aos infratores dos dispositivos da Lei Municipal nº 13.707, de 19 de dezembro de 2023, deste Decreto e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

- I** – Advertência, quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;
- II** – Multa;
- III** – Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV** – Inutilização de produtos e/ou equipamentos, nos casos previstos neste Decreto e demais normas aplicáveis;
- V** – Cancelamento do registro do produto;
- VI** – Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- VII** – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VIII** – Cassação de registro do estabelecimento, em caso de reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividade, nos períodos máximos fixados no art. 517 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 115. A penalidade de multa será aplicada de acordo com a gravidade da infração, classificada da seguinte forma:

- I** – Infração leve, no valor de 25 a 500 UFIRs, quando o infrator:
- a)** construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD;
- b)** não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- c)** utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação específica aplicável;
- d)** expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- e)** ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f)** elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;
- g)** expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/LD;

h) deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares.

II – Infração moderada, no valor de 501 a 2000 UFIRs, quando o infrator:

- a)** desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b)** desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- c)** omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d)** receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e)** utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f)** não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g)** adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- h)** fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- i)** elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;
- j)** prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;
- k)** apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.

III – Infração grave, no valor de 2001 a 2500 UFIRs, quando o infrator:

- a)** utilizar produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
- b)** sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/LD e ao consumidor;
- c)** fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;
- d)** ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e)** adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f)** simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- g)** embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- h)** desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/LD;
- i)** produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- j)** utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- k)** utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/LD e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- l)** fraudar documentos oficiais;
- m)** não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- n)** prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;
- o)** receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- p)** descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- q)** não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

§ 1º. As infrações poderão receber gradação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pela reincidência.

§ 2º. As multas previstas neste Decreto serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 116. O valor da multa a ser aplicada ao infrator, sem prejuízo das demais disposições previstas pela legislação aplicável, será definido levando-se em conta, ainda, as circunstâncias atenuantes e/ou agravantes.

I – São consideradas circunstâncias atenuantes:

- a) o infrator ser primário na mesma infração;
- b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- d) a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e) a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f) a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g) a infração não afetar a qualidade do produto;
- h) o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa; ou
- i) o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

II – São consideradas circunstâncias agravantes:

- a) o infrator ser reincidente específico;
- b) o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d) o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e) a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f) o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g) o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h) o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 117. A aplicação da penalidade de multa, em caso nenhum, isentará ou desobrigará o infrator da inutilização do produto ou da reparação do dano eventualmente causado, quando cabíveis tais medidas, nem tampouco o isentarão de responder por eventual ação civil e criminal.

Parágrafo único. A aplicação da penalidade de multa não isentará ou desobrigará o infrator, ainda, da apreensão e/ou do cancelamento do registro do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento, quando cabíveis, tais medidas.

Art. 118. O cancelamento do registro do produto, sem prejuízo da aplicação da penalidade de multa, dar-se-á nos casos previstos no Art. 99, incisos XVI, XX, XXV, XXVI, XXVII e XXXII, sem prejuízo de outros casos em que, a critério do SIM/LD, de forma justificada, verificar-se a necessidade da medida.

Art. 119. As sanções de que tratam os incisos IV e V do Art. 114, poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste Decreto e no art. 495 do Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017.

Art. 120. A suspensão de atividades de que trata o inciso VI e a interdição de que trata o inciso VII do Art. 114, serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do Decreto Federal nº 9013 de 29 de março de 2017.

Parágrafo único. Se a interdição total ou parcial não for levantada, após 12 (doze) meses, será cassado o registro do estabelecimento.

Art. 121. As penalidades de cancelamento do registro de determinado produto, suspensão das atividades, de interdição e de cassação do registro do estabelecimento, são de competência do responsável do SIM/LD.

Art. 122. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte de produtos apreendidos e/ou condenados, bem como de destruição destes últimos.

Art. 123. O produto condenado poderá ser objeto de destruição a expensas do infrator ou objeto de doação a órgãos públicos ou a entidades filantrópicas, desde que não ofereça riscos à saúde pública.

Art. 124. Será aplicada a penalidade de suspensão da atividade, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos nos artigos 514 e 515 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 125. Será aplicada a penalidade de interdição total ou parcial, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos nos artigos 517 e 517-A do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 126. Será aplicada a penalidade de cassação do registro, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, aos casos previstos no artigo 519 do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

Art. 127. Aos que cometerem outras infrações não previstas neste Decreto, na Lei Municipal nº 13.707 de 19 de dezembro de 2023 ou em normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10% (dez por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa prevista neste Decreto, de acordo com a gravidade da infração e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas neste Decreto, mediante decisão devidamente fundamentada do SIM/LD.

Art. 128. Para os fins do presente Decreto, considera-se reincidência, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado e julgado, e que não caiba qualquer recurso administrativo.

Art. 129. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, em decorrência de qualquer norma legal, possam ser impostas por autoridades competentes.

Seção V Do Processo Administrativo

Subseção I Da Autuação, Instrução e Julgamento

Art. 130. O descumprimento às disposições deste Decreto, da Lei Municipal nº 13707 de 19 de dezembro de 2023 e das normas complementares, será apurado em processo administrativo devidamente instruído.

Art. 131. O procedimento administrativo terá início com a lavratura de Auto de Infração.

Art. 132. O Auto de Infração será lavrado em 2 (duas) vias, sendo uma destinada à instrução do processo administrativo, e outra, ao infrator, e conterá:

- I – nome do infrator ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;
- II – o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;
- III – a disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV – a indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V – nome, número de inscrição e assinatura do agente autuante;
- VI – assinatura do autuado ou de seu representante legal;
- VII – o prazo de interposição de defesa.

Parágrafo único. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto/termo ser assinado, a rogo, na presença de 1 (uma) testemunha, e, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 133. O auto de infração deverá ser lavrado pelo Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser claro e preciso, sem rasuras nem emenda.

Art. 134. O autuado terá ciência da lavratura de Auto de Infração, para defesa:

- I – pessoalmente;
- II – pelo correio; ou
- III – por edital, publicado no Jornal Oficial do Município, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido.

§ 1º. Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a exarar ciência, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao responsável ou proprietário do estabelecimento por correspondência registrada e mediante Aviso de Recebimento (AR).

§ 2º. Quando a ciência do infrator se der pelo correio, a mesma deverá ser feita com Aviso de Recebimento (AR), considerando-se efetivada quando juntada aos autos do processo, independentemente de quem o tenha recebido.

Art. 135. No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por edital.

Parágrafo único. O Edital será publicado uma única vez, no Jornal Oficial do Município, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a publicação.

Art. 136. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação ao Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação.

§ 1º. Se a irregularidade constituir perigo iminente para a saúde ou segurança, a critério do SIM/LD, independentemente do prazo previsto no *caput*, o infrator deverá proceder à imediata regularização, sob pena de interdição, sem prejuízo da adoção das demais medidas necessárias à devida regularização.

§ 2º. Se a irregularidade não constituir perigo iminente, conforme previsto no § 1º, o infrator será intimado a proceder à regularização no prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias.

§ 3º. Quando o interessado, alegando motivos relevantes devidamente comprovados, pleitear prorrogação de prazo, poderá ser excepcionalmente concedido pela autoridade sanitária responsável pelo processo, desde que o prazo total não ultrapasse 90 (noventa) dias.

Art. 137. O processo administrativo será instruído com:

- I – a juntada de provas relacionadas com as infrações cometidas;
- II – o fornecimento de informações quanto aos antecedentes do infrator, em relação às normas sanitárias;
- III – demais informações, documentos e diligências pertinentes.

Art. 138. Devidamente instruído, e após examinadas as provas colhidas, o responsável pela Gerência de Agroindústria da Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, decidirá fundamentadamente.

§ 1º. Da decisão deverão constar:

- I – o nome do autuado ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;

- II – o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;
- III – os elementos de defesa apresentados pelo autuado e a sua apreciação, fundamentada;
- IV – conclusão, acolhendo a defesa apresentada ou rejeitando-a.

§ 2º. Quando a defesa do autuado for rejeitada, deverá constar, ainda, na conclusão da decisão:

- I – a disposição legal ou regulamentar infringida;
- II – a penalidade imposta e o seu fundamento legal;
- III – o prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso.

§ 3º. Quando aplicada a pena de multa, o infrator será cientificado do prazo para o respectivo recolhimento.

Art. 139. As omissões ou incorreções dos autos do processo não acarretarão nulidade quando constarem no processo, elementos suficientes para a devida regularização do feito, conforme o caso.

Subseção II Dos Recursos

Art. 140. Decidida pela aplicação da penalidade, caberá recurso, ao responsável pela Diretoria de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da ciência da decisão.

Art. 141. Da decisão que julgar o recurso mencionado no artigo anterior, mantendo ou não a aplicação da penalidade, caberá recurso, ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da ciência da decisão.

Art. 142. Não serão conhecidos os recursos interpostos:

- I – fora do prazo; e
- II – por pessoa não legitimada.

Art. 143. Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada à Secretaria Municipal de Fazenda, que procederá a cobrança da multa.

Art. 144. O infrator, uma vez multado e encerrado o processo administrativo, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e apresentar ao SIM/LD, o respectivo comprovante.

Art. 145. O não recolhimento da multa no prazo mencionado, implicará na inscrição do débito em dívida ativa e a conseqüente cobrança pelos órgãos competentes.

Parágrafo único. O não pagamento da multa no prazo regulamentar poderá acarretar, ainda, a critério do SIM/LD, a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 146. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das determinações decorrentes dos fatos que a tenham motivado, dando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a critério do SIM/LD, ter as atividades suspensas ou cassado o registro do estabelecimento.

Seção VI Da Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 147. Os alimentos manifestamente deteriorados e/ou alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pelo SIM/LD, bem como os alimentos com data de validade expirada e/ou de origem clandestina, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 148. O SIM/LD lavrará o auto de infração e o respectivo termo de apreensão para inutilização, que especificará a natureza, a marca e a quantidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, justificado no termo pelo agente fiscalizador.

Art. 149. Quando o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para o local designado pelo SIM/LD.

Parágrafo único. O infrator deverá informar e comprovar a destinação final do produto, sendo que o descarte deverá ser acompanhado pelo SIM/LD, até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 150. Aos servidores do SIM/LD, quando em serviço da fiscalização, deverá ser garantido livre acesso, a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou não no Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIV DA ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO SIM/LD

Art. 151. O SIM/LD deverá dispor de:

- I – Médico Veterinário e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitados para realização, execução e fiscalização da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, obedecendo à legislação vigente;
- II – meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários; e
- III – estrutura para arquivar documentos, com intuito principal de possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa, conforme a metodologia prevista no Anexo I deste Decreto.

§ 1º. A inspeção “*ante mortem*” e “*post mortem*” é privativa do Médico Veterinário.

§ 2º. O profissional de nível médio deve ser habilitado para desempenhar trabalhos de fiscalização no campo da higiene pública e sanitária, como inspecionar ambientes e estabelecimentos de alimentação e autosserviços, auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor; proceder à fiscalização dos estabelecimentos de venda e produção de gêneros alimentícios, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos oferecidos ao consumo; realizar trabalhos e controles administrativos do serviço de inspeção; exercer atividades de planejamento e execução das ações de fiscalização sanitária; fiscalizar a qualidade das águas de uso coletivo; emitir laudos e pareceres sobre assuntos de sua responsabilidade.

Art. 152. O SIM/LD deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 153. 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 rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidas ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 154. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento deve facilitar a seus técnicos do SIM/LD:

I – o acesso a estágios e cursos; e

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

Art. 155. O SIM/LD deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização em nível de consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária, conforme consta da Instrução de Trabalho nº 8 (AnexoVIII).

Art. 156. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM/LD ou pelos gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais órgãos.

Art. 157. O SIM/LD, se necessário, expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 158. Os estabelecimentos registrados no SIM/LD terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 159. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Londrina, 22 de abril de 2024. Marcelo Belinati Martins, João Luiz Martins Esteves, Secretário(a) Municipal de Governo Prefeito do Município, João Mendonça da Silva, Secretário(a) Municipal de Agricultura e Abastecimento

IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO GESTÃO DE DOCUMENTOS

CÓDIGO: 01	DATA DE EMISSÃO: 19/12/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 19/12/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2025	VERSÃO Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

GESTÃO DE DOCUMENTOS

1. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização dos documentos e arquivos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, além de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir a administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

1.2. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD/LD, sendo que a documentação deve ficar sob responsabilidade do serviço.

1.3. DEFINIÇÕES

“Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para guarda permanente” (Lei Federal nº8159, de 08-01-1991).

1.4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD.

1.5. PROCEDIMENTO

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle de tarefas, etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

1.5.1 Protocolo:

Executar as atividades de receber documentos, registrar em caderno de protocolo numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do recebedor (nome e assinatura). Após, os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento. SIM/LDultaneamente a isso é realizado o escâner de todos os documentos e salvos no programa informatizado da Prefeitura de Londrina para os arquivos recebidos em via física. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa registrada ao SIM/LD recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este. Exemplo:

01- E- 001/00- Central Carnes
02-L- 001/20- MM de Souza Frios

Além das pastas físicas, os processos mais novos são arquivados diretamente no sistema SEI, conforme são inseridos ou gerados.

1.5.2 Arquivamento:

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, cadernos encadernados, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço, além dos arquivos digitais salvos em computadores da prefeitura. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. Para que os documentos do arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa registrada ao SIM/LD recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

1.5.2.1 Processo de adesão:

Será constituído pela documentação mínima para registro dos estabelecimentos, conforme solicitação do SIM/LD, que está descrito em procedimento na Instrução de trabalho nº 2. Após o fechamento do processo de adesão, todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas.

1.5.2.2 Documentos atualizados:

Pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de adesão.

1.5.2.3 Registro de visitas:

São utilizadas para registro de frequência pelo serviço de inspeção no estabelecimento (ANEXO 1.7.1). Todas as folhas devem ser datadas e assinadas. Serão arquivados em ordem cronológica.

1.5.3 Memorial descritivo de produtos:

Processo onde constam os produtos que a empresa produz. Neste, cada produto aprovado possui um subprocesso onde os mesmos devem estar carimbados e assinados, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação registro do produto, incluindo o Certificado – parecer favorável à fabricação. Exemplo:

5.3 Memorial descritivo de produtos
5.3.1 Linguíça Colonial
5.3.2 Linguíça de Carne Suína Congelada
5.3.3 Linguíça Toscana Resfriada

A criação do subprocesso se faz devido a necessidades futuras de alteração de formulação, métodos de produção, alteração de rótulo, entre outras.

1.5.4 Coletas fiscais:

Esse arquivo possui as seguintes subdivisões:

1.5.4.1 Laudos de Análises Microbiológicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise

Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM/LD, os laudos das análises microbiológicas devem ser arquivados em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas) e informando a RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

1.5.4.2 Laudos de Análises Físico-químicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise

Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM/LD, as análises físico-químicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas) e informando a RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

1.5.4.3 Laudos de Análises fiscais de Água e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM/LD, as análises de água devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas) e informando a RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

1.5.5 Relatórios de Supervisão:

Devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão.

Supervisão dos Estabelecimentos Registrados no SIM/LD: Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD devem ser supervisionados de acordo com o tipo de atividade e risco sanitário. As unidades indicadas ao SUSAF devem passar por supervisão anualmente pelo SIM/LD.

Plano de ação para a correção das não conformidades apontadas no relatório de supervisão deve ser arquivado acompanhado de seu respectivo relatório. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data.

1.5.6 Relatório de não conformidade (RNC):

Devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM/LD e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.

1.5.7. Autos de Infração/Interdição/Apreensão/Suspensão:

Devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados.

1.5.8 Planilhas de Inspeção/fiscalização:

Realizadas pelo fiscal do SIM/LD. Estas devem ser divididas em subprocessos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. Exemplos:

5.8 Planilhas de Inspeção/fiscalização

5.8.1 Planilhas de Verificação Oficial das áreas de inspeção in loco e documental

5.8.2 Planilha de PPHO - Liberação de Abate

1.5.9 Verificação oficial de Formulação de Produtos:

Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM/LD, a verificação oficial de formulação de produtos deve ser efetuada pelo fiscal do SIM/LD, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

1.5.10 Verificação oficial de Aferição de Peso/Volume

Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM/LD, a verificação oficial de aferição de peso/volume deve ser efetuada pelo fiscal do SIM/LD, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

1.5.11 Regime especial de Fiscalização – REF

O procedimento deve ser realizado conforme descrito na Instrução de trabalho nº 5. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

1.5.12 Documentos gerais protocolados:

Item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa. Quando for o caso, informar o número do respectivo ofício expedido pelo SIM/LD (em resposta).

***Procedimento exclusivo para as atividades em Abatedouros:**

1.5.13 Planilha de Inspeção *ante mortem* e Planilha de condenações de vísceras:

Devem ser realizadas a cada abate pelo fiscal do SIM/LD, em ordem cronológica. Devem estar carimbadas e assinadas.

1.5.14 Laudos de Condenações de Carcaças:

Devem ser realizados a cada abate pelo fiscal do SIM/LD, em caso de condenações, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados.

1.5.15. Dados Nosográficos:

Realizados e arquivados pelo fiscal do SIM/LD, mensalmente, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados. Nos dados nosográficos, constam as estatísticas de abate, que são alimentadas pelas planilhas de inspeção *ante mortem*, relatório de condenações de carcaça e seus respectivos julgamento. Todas as informações contidas nas planilhas e relatórios devem ser compiladas gerando os dados nosográficos pelo responsável do SIM/LD, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior. Depois de preenchido e assinado pelo responsável do SIM/LD, deve ser arquivado.

1.5.16. Documentos do SIM/LD

1.5.16.1 Ofícios Expedidos

Pasta destinada para arquivar todos os ofícios expedidos pelo SIM/LD, que são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pelo SIM/LD. Todos os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

1.5.16.2 Documentos recebidos

Pasta destinada para arquivar os documentos recebidos pelo SIM/LD que não tenham pasta específica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta específica das empresas. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo.

1.5.16.3 Registro de reuniões

Pasta destinada para arquivar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM/LD. O registro deve apresentar convocação, lista de presença, fotos, material utilizado e ata da reunião realizada. Arquivado em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados pelo SIM/LD.

1.5.16.4 Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária

Pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizada pelo SIM/LD. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

1.5.16.5 Registro de treinamentos, capacitações e participações em eventos

Pasta destinada para arquivar os registros de convocação, lista de presença, fotos, material utilizado, programação do treinamento/capacitação e certificados de participação (Modelo 1.6.8). Arquivado em ordem cronológica.

1.5.16.6 Controle dos Dados estatísticos

O estabelecimento deve encaminhar ao SIM/LD os relatórios de produção e comercialização até o décimo dia útil de cada mês subsequente. Devem estar carimbados e assinados. As informações contidas nos relatórios devem ser compiladas pelo responsável do SIM/LD, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior, gerando os dados estatísticos mensais. Os relatórios recebidos devem ser arquivados. O relatório anual dos dados estatísticos deve ser assinado pelo responsável do SIM/LD e arquivado. Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.7. Controle dos RNCs emitidos

Os RNCs devem ser registrados em planilha específicas separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, elemento de controle, a principal não conformidade, prazo para correção e a situação (data e resultado da verificação oficial – atendido ou não atendido). A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.8 Controle dos Autos

Os autos devem ser registrados em planilha específica. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do SIM/LD, o número do Auto, a data em que foi gerado, a não conformidade que motivou o auto, a penalidade aplicada e a situação/decisão. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.9 Banco de Dados de Registro de Estabelecimentos

Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, nº do SIM/LD, data de registro inicial do estabelecimento, endereço completo, telefone, e-mail, responsável legal, responsável técnico, data/protocolo do último projeto aprovado, situação (ativo, suspenso, interditado, paralisado, cancelado), classificação (de acordo com o decreto municipal), espécies abatidas e capacidade de abate (quando couber). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.10 Banco de Dados de registro de produtos

Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, SIM/LD/SUSAF, classificação, nº do registro do estabelecimento, categoria, padrão de nomenclatura, denominação de venda, marca, tipo de embalagem, apresentação (peso), data de registro do produto, nº do registro do produto, validade (dia, mês, ano), status (ativo cancelado). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.11 Controle das frequências de fiscalizações/inspeções

Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: identificação do estabelecimento, mês de fiscalização/inspeção programada e data de execução, e justificativa para fiscalização/inspeção não realizada. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

1.5.16.12 Controle das coletas fiscais

Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, classificação, nº do SIM/LD, categoria produto, denominação de venda do produto, nº de registro do produto, mês de coleta programado, data da coleta realizada, nº SOA, nº laudo, tipo de análise realizada (microbiológico / físico-químico), resultado das análises (conforme /não conforme), parâmetro(s) violado(s), ação fiscal (RNC/Auto/etc.) e justificativa para análises não realizadas. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

1.5.17 Empréstimo

Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM/LD.

1.5.18 Destinação

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas seu encaminhamento ao (SIM/LD). Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

1.6. HISTÓRICO

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	19/12/2023	--	Criação do documento.

1.7. ANEXOS

1.7.1 – REGISTRO DE FISCALIZAÇÃO:

Dia:	Mês:	Ano:	Hora Inicial:	Hora Final:
------	------	------	---------------	-------------

Unidade:	Nº Registro no SIM/LD:
----------	------------------------

Principais atividades realizadas e/ou Assuntos abordados:

Principais pessoas contatadas:

Total de pessoas envolvidas:

Servidor SIM/LD
(Assinatura e Carimbo)

Representante do Estabelecimento
(Assinatura)

1.7.2 – RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Dia:	Mês:	Ano:
-------------	-------------	-------------

Estabelecimento:	
Nº Registro no SIM/LD:	Classificação:
Médico Veterinário(a) Oficial:	
Supervisor(es)/Auditor(es):	

1. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

2. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO				
Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto pré aprovado			
2.2				
2.3				
2.4				
2.5				
2.6				
2.7				
2.8				
2.9				
2.10				
2.11				
2.12				
2.13				
2.14				
2.15				
2.16				
2.17				
2.18				
2.19				
2.20				
2.21				

3. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
1.	PAC 01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)*			
1.1	Programa descrito;			
1.2	Registros;			
1.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
1.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
2.	PAC 02 - Água de abastecimento*			
2.1	Programa descrito;			
2.2	Registros;			
2.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
2.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
3.	PAC 03 – Controle Integrado de Pragas*			
3.1	Programa descrito;			
3.2	Registros;			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
3.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
4.	PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional*			
4.1	Programa descrito;			
4.2	Registros;			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
4.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
5.	PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários*			

--	--

CONCLUSÃO

() **O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SUSAF/PR.**

() **O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:**

Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.

() **O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole).** AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A SUPERVISÃO seguem o descrito na legislação municipal.

DESCRIÇÃO

Nome	Assinatura	Entidade

Todas as folhas do presente relatório devem ser rubricadas pelo (s) supervisor (es) e responsável legal da indústria. Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM/LD e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

**IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
GESTÃO DE DOCUMENTOS**

CÓDIGO: 01	DATA DE EMISSÃO: 27/12/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 27/12/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2025	VERSÃO Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

2. REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO MUNICIPAL.
DECRETO Nº 9013 DE 29 DE MARÇO DE 2017.
DECRETO Nº 10468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 DE 14 DE MARÇO DE 2019.

2.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM/LD.

2.2 Definição

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

2.3 Aplicação

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

2.4 Usuários Principais

Médico Veterinário do SIM/LD e responsáveis pelo estabelecimento.

2.5 Procedimento

Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

2.5.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos:

- I. Solicitação de registro no SIM/LD;
- II. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente;
- III. Requerimento de aprovação do projeto de construção;
- IV. Plantas:
 - a. situação – escala 1/500, mostrando a localização do estabelecimento, rios, estradas, vias de acesso, moradias, criações etc. até um raio de 1000 metros (quando for o caso);
 - b. baixa com lay out dos equipamentos, máquinas, pontos de água quente e fria, ralos em escala – escala 1/100;
 - c. fachada – escala 1/50;
 - d. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas – escala 1/100;
 - e. detalhes de equipamentos – escala 1/10 ou 1/100;
 - f. 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;

- VI. Memorial Econômico Sanitário;
- VII. Fotocópia do documento de liberação emitida pela Secretaria Municipal do Ambiente;
- VIII. Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro emitido pelo profissional engenheiro ou arquiteto responsável pelo projeto junto CREA/CAU, conforme o caso;
- IX. Fotocópia do Contrato social e alterações ou Cadastro de Produtores Rurais- CAD/PRO;
- X. Fotocópia da Inscrição no CNPJ ou CPF (caso de pessoa física);
- XI. Fotocópia do Alvará de funcionamento;
- XII. Parecer da VISA Municipal ou Expedição da Licença Sanitária;
- XIII. Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos funcionários;
- XIV. Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica). Quando a água da SANEPAR apresentar comprovante de abastecimento pela rede, apresentar o mesmo e, após a construção do local para armazenamento (caixa d'água ou similar, desde que autorizado seu uso pelo fiscal do SIM), exame bacteriológico de ponto interno, devendo se enquadrar nos padrões oficiais conforme legislação vigente;
- XV. Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART); legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica e cópia do documento/carteira de registro;
- XVI. Laudo de limpeza da caixa d'água assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;
- XVII. Laudo de desinsetização assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;
- XVIII. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIX. Cópia da licença sanitária dos veículos de transporte dos produtos;
- XX. Formulário de registro de produtos de origem animal (relatório técnico dos produtos);
- XXI. Dizeres obrigatórios de rotulagem dos produtos;
- XXII. Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 6 (Anexo VI); e
- XXIII. 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, pelas autoridades competentes.

2.5.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM/LD, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc). A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevenindo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10m (dez metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas.

As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Facilidade na delimitação da área.

Depois de inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM/LD efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno/Estabelecimento preexistente (Anexo 2.6.8).

2.5.3 Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

- Estabelecimentos novos - cor preta;
- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
 - a) Cor preta - para partes a serem conservadas;
 - b) Cor vermelha - para partes a serem construídas;
 - c) Cor amarela - para partes a serem demolidas.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a) Orientação;
- b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM/LD deve avaliar o cumprimento à legislação higiênica sanitária e de inspeção de Produtos de Origem Animal, bem como se atende as normas de construções vigentes e, utilizar o Modelo de Check-list de Análise de Projeto (Anexo 2.6.9) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo. Outras exigências podem ser feitas, mediante a localização e classificação do complexo industrial.

O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenvolvimento das obras, o SIM/LD pode fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a vistoria do fiscal do SIM/LD para constatar a compatibilidade das obras com o projeto aprovado e as condições gerais para início das atividades, emitindo Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (Anexo 2.6.10), o qual também deve ser anexado ao processo de registro.

Todos os projetos aprovados pelo SIM/LD devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

2.5.4 Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

- a) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Anexo 2.6.4);
- b) Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 2.5.3;
- c) Memorial Descritivo de Construção (Anexo 2.6.5);
- d) Memorial Econômico Sanitário (Anexo 2.6.6);
- e) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
- f) Cronograma de obras.

Após aprovação prévia pelo SIM/LD da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 2.5.1 - item d) e enviar novamente para o SIM para aprovação final.

2.5.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM/LD, devem ser entregues os seguintes documentos, conforme Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIM/POA - Anexo 2.6.1:

- Alvará de funcionamento;
- Laudo de análise de água (Física Química e Microbiológica);
- Anotação de Responsabilidade Técnica – ART/DRT;
- Programas de Autocontrole – PAC ou Manual de Boas Práticas ficando a critério do fiscal dependendo da necessidade da empresa.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)/LD e estar ciente das legislações que regem o SIM/LD, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (Anexo 2.6.11). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

O estabelecimento registrado ou alterado deve ser cadastrado no Banco de Dados de registro de estabelecimentos (Instrução de trabalho 1).

2.6 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	27/12/2023	--	Criação do documento.

2.7. Anexos

ANEXO 2.6.1 – PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/LD

Interessado: _____ ***Processo número:** _____

Documento		
01	Requerimento de solicitação de registro no SIM	
02	Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente	
03	**Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento	
04	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)	
06	Plantas: situação - escala 1/500; baixa com lay out - escala 1/100; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100	
07	Memorial Descritivo de Construção	
08	Memorial Econômico-Sanitário	
09	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.	
10	**Aprovação do projeto: CHECK-LIST PLANTA	
11	**Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento	
12	Contrato social e alterações ou CADPRO	
13	Inscrição no CNPJ ou CPF	
14	Alvará de funcionamento	
15	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).	
16	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).	
17	Programas de Autocontroles ou Manual de Boas Práticas	
18	Termo de compromisso com o SIM/LD	
19	Licença Sanitária	
20	Comprovante de treinamento de Boas Práticas	
21	Laudo limpeza caixa d'água	
22	Laudo desinsetização	
23	Termo de compromisso de resíduos sólidos	
24	Licença sanitária veículos	
25	Formulário de Registro de produtos e rotulagem	
26	**Certificado de registro no SIM	

*o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente. **Realizado pelo Médico Veterinário do SIM/LD.

Observações:

Assinatura e carimbo do responsável:

Data: _____

Anexo 2.6.2 – REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no endereço _____, no município de _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/LD).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

MODELO 2.6.3 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de inspeção Municipal – SIM/LD.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, desejando construir um(a) _____ (classificação do estabelecimento) _____, localizado no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno/estabelecimento preexistente e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

Anexo: 2.6.4 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, representante 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.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

ANEXO 2.6.5 – MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;

14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux) quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e Modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____, ____ de _____ de 20 ____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável
CREA nº: _____

ANEXO 2.6.6 – MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do Estabelecimento:	Número do processo:
Razão social:	
CNPJ:	Propriedade: () Própria () Arrendada
Denominação comercial:	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:			
Bairro:	CEP:		
Município:	UF:		
Caixa Postal:	Telefone fixo:		
E-mail:	Celular:		

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. REPRESENTANTE LEGAL

Nome:
CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	
CPF:	
Formação:	Número no Conselho Regional:

6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (Kg/L/Un/Dia):	Estocagem estática (Kg/L/Un/Dia):
----------------------------	-----------------------------------

7. NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:
------------	-----------

8. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas à Inspeção Municipal: SIM () NÃO ()
 Descrição das Instalações do SIM (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):

9. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR

Denominação do produto	Unidade de Medida
01.	
02.	
03.	
04.	
05.	
06.	
07.	
08.	
09.	
10.	
11.	
12.	

10. DESCRIÇÃO DOS FLUXOS DE PRODUÇÃO

Descrição (descrever como será o processo de fabricação, do recebimento de matérias primas à expedição, de todos os produtos que pretende produzir, incluindo os critérios de segurança de tempo e temperatura a serem utilizados como garantia de segurança dos produtos):

11. MEIOS DE TRANSPORTE (matéria prima e produtos)

Descrição:

12. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

13. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação	Quantidade	Capacidade de Operação (hora)
01.		
02.		
03.		
04.		
05.		
06.		
07.		
08.		

14. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

15. NATUREZA DO TETO

Descrição:

17. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

18. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Descrição:

19. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

20. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

21. BARREIRAS SANITÁRIAS

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

22. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*

Espécie	Capacidade/Dia	Velocidade de Abate Cabeça/Hora

* De acordo com o licenciamento ambiental
AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico
------	---	---

*Rubricar todas as páginas do Memorial

ANEXO 2.6.7 – TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº13707, de 19 de dezembro de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/LD) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Assinatura do Proprietário

ANEXO 2.6.8 – LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

_____, ____ de _____ de 20____

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 a – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima resfriada para aves			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara de matéria prima congelada para aves			
Câmara e/ou antecâmara de descongelamento			
Câmara e/ou antecâmara de descongelamento para aves			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de salga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Antessala para fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagens primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagens secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira / outro _____)			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de materiais de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

1

2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 b – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

1

2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 c – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de aspersão (corredor de abate)			

Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			
Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

1

2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 d – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavação de carcaças (após sangria e escaldagem)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamoscamento			

Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Tripária – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banheira			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:
 1
 2

Fiscal do SIM/LD
 Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 e – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavação dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, drenoprensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			

Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro _____)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis			
Sanitários e vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

1

2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 f – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro _____)			
Setor de manipulação, equipamentos (Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador)			
Setor de descristalização			
Setor de lavação dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			

Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			

Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
--	--	--	--

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

1
2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 g – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADO, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES, BARCO FÁBRICA

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem - cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório / administração			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

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

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

Itens a serem corrigidos:

3
4

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.9 h – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento matéria prima			
Câmara de congelamento matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			
Sala de pasteurização			
Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização, esterilização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			
Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de resíduos			
Escritório / administração			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica

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

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

Itens a serem corrigidos:

- 1
- 2

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

ANEXO 2.6.10 – LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/denominação:

Endereço completo:

Número SIM:

Classificação do Estabelecimento:

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

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

Circulação de veículos internos: SIM () NÃO ()

Pavimentação das áreas circundantes: SIM () NÃO ()

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

Inspeção permanente () Inspeção periódica ()

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

Estilo da construção: Vertical () Horizontal ()

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

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

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

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

Capacidade máxima de recebimento em quilos ou litros:

Produção diária em quilos ou litros:	Produção mensal em quilos ou litros:
Número de operários:	homens mulheres
Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário () Ferroviário () Tração animal ()	
Outros ():	

3. DEPENDÊNCIAS

Plataforma de recepção de matéria prima: SIM () Não ()
Independente da expedição: SIM () Não ()
Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou Similar () Lajotas ()
Liga de epoxi () Outros ():
Pé-direito conforme projeto aprovado? SIM () Não ()
Altura da plataforma conforme projeto aprovado? SIM () Não ()
Impermeabilização das paredes: Gressit ou SIMilar () azulejo () cimento liso () outros
Cobertura: Estrutura: Metálica () Telhas a vista () Alumínio () Amianto () Lage ()
Lavagem de utensílios: SIM () Não (); Manual () Mecânica ()
Instalações d'água para limpeza SIM () Não ()
Instalações de vapor para limpeza: SIM () Não ()
Escoamento das águas de limpeza: Suficiente () Insuficiente () Precário ()
Iluminação artificial satisfaz: SIM () Não ()
Iluminação natural suficiente: SIM () Não ()
Laboratório de recepção:
Características físicas satisfatórias: SIM () Não ()
Equipamentos para análises de rotina: Completos () Incompletos () Ausentes ()
Número de analistas:

4. EXPEDIÇÃO

Dimensões suficientes: SIM () Não ()
Características físicas regulamentares: SIM () Não ()
Estado geral de conservação e higiene satisfazem: SIM () Não ()

5. SISTEMA DE FRIO

Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios: SIM () Não ()
--

6. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira: SIM () Não (); Baixa pressão () Alta pressão ()
No corpo do edifício: SIM () Não ()
Alimentação: Óleo () Lenha ()
Pressão de vapor suficiente: SIM () Não ()

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sede para inspeção: SIM () Não ()
Vestiários e sanitários com dimensões suficientes:
Vestiários e sanitários separados do corpo industrial: SIM () Não ()
Almoxarifado: SIM () Não ()
Escritório: SIM () Não ()
Local para refeições: SIM () Não ()

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência: Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()
Tratamento: SIM () Não ()
Volume disponível suficiente: SIM () Não ()
Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares: SIM () Não ()
Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares: SIM () Não ()
Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9. REDE DE ESGOTOS

Tratamento prévio: SIM () Não ()
Vazão suficiente: SIM () Não ()
Tanque de sedimentação: SIM () Não ()

10. FORÇA E LUZ

Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()
Carga: Suficiente () Insuficiente ()
Gerador próprio: SIM () Não ()

11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA

Caminhão: Isotérmico () Comum () Unidade frigorífica () CO ₂ ()
Local para lavagem de veículos: SIM () Não (); Satisfaz () Insatisfaz ()

12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

Veículo: Isotérmico () Comum ()

13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca: Muro () Outros ():

14. CONCLUSÃO:

- () Estabelecimento compatível com o projeto aprovado e possui condições gerais para início das atividades.
- () Estabelecimento **NÃO** compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria:

Local e data

Fiscal do SIM/LD
Carimbo do Fiscal

**IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS**

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSÃO
03	27/12/2023	27/12/2024	2025	Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

3. REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO MUNICIPAL
DECRETO Nº 9013 DE 29 DE MARÇO DE 2017.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005.
PORTARIA Nº 240, DE 23 DE JULHO DE 2021.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

3.1 Objetivos

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

3.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM/LD, sendo que a documentação de registro deve ficar arquivada na sede do SIM/LD e a outra na empresa. Poderá ser realizado o arquivamento digital.

3.3 Usuários principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, fiscal do SIM e responsável pelo SIM/LD.

3.4 Procedimento

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

3.5 Registro de produto

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

- a) Avaliação dos Memoriais Descritivos: todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO 3.7.3 e 3.7.4), os mesmos devem ser protocolados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD. O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo SIM/LD. No requerimento, o estabelecimento requer o registro do produto e atesta a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entra as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial, além da declaração que utiliza em seus produtos somente ingredientes e aditivos permitidos em legislações vigentes. Deverá ser feito o requerimento de registro com base no tipo de processo a ser realizado, podendo ser produto produzido ou produto fracionado. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente, utilizando o check-list de rotulagem (ANEXO 3.7.5), mas não se restringindo a ele, e dará o parecer final quanto ao registro, aprovando a formulação e o processo de fabricação do produto. Depois de avaliados e aprovados as vias serão distribuídas na sede do SIM/LD e a outra na empresa. O SIM/LD depois de sua avaliação (parecer técnico) irá emitir o certificado de aprovação dos produtos.
- b) Avaliação de produto não regulamentado: destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o Laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade e o Laudo Físico Químico atendendo o padrão que foi descrito no memorial.
- c) Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção: após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM/LD deverá coletar análise oficial microbiológica e físico-química conforme programa de trabalho do SIM/LD.
- d) Frequência das atualizações: Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

3.6 Fiscalização de rotulagem aprovada

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

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

3.7 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	27/12/2023	--	Criação do documento.
02	06/03/2024	Todas	Atualização dos formulários de registro.

3.8 Anexos

ANEXO 3.7.1 Solicitação de registro de produtos: relatório técnico e dizeres de rotulagem

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO	NOME COMUM/COMERCIAL	MARCA DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO

Obs: A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, sendo indicado da seguinte maneira: "Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº mêsanoSIM-xxx";

- 2 algarismos indicando o mês em que foi peticionado o formulário de registro do produto (ex.: 04 para o mês de abril), seguido de 2 algarismos finais indicando o ano em questão (ex.: 23 para o ano de 2023), seguido de 3 algarismos indicando o número de registro da empresa (ex.: 002 para a empresa nº 2), separado por um traço (-), seguido de números sequenciais para cada produto a ser registrado (ex.: 01, 02, 03...). Exemplo: 0423002-01; 0423002-02; 0423002-03. Para registros de produtos futuros, em outras datas, deve ser mantido o número de registro da empresa e dar continuidade na sequência numérica final, alterando somente o mês e ano em questão.
- O número a ser atribuído ao registro do produto deve ser sequencialmente gerado pelo estabelecimento.
- O número de registro é específico para cada produto, sendo vedada a sua reutilização.
- O número de registro do produto é preenchido e controlado pela empresa.

ANEXO 3.7.2 Tabela referência para o registro de produtos

Formulário de Registro de Produto Fracionado	Formulário de Registro de Produto Produzido
<p>Linha açougue Carne (resfriada ou congelada) (espécie) com osso Carne (resfriada ou congelada) (espécie) sem osso Obs: Portaria SDA nº744, de 25 de janeiro de 2023. Verificar a Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos das espécies animais de açougue. Linguixas</p> <p>Linha Fiambreria Sublinha branca: queijos Sublinha vermelha: derivados cárneos</p> <p>Linha Pescados Pescados frescos, resfriados e/ou congelados Crustáceos Moluscos Anfíbios Repteis</p>	<p>Deve ser registrado o RITQ e demais legislações vigentes</p>

ANEXO 3.7.3 – MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS PRODUZIDOS

1. REQUERIMENTO			
<p>Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, o atendimento da solicitação especificada neste documento, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entra as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada. O estabelecimento qualificado abaixo requer o registro de produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda que utiliza somente ingredientes e aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor.</p>			
2. IDENTIFICAÇÃO			
2.1. Número do registro no SIM	2.2. Nº de registro do Produto	2.3. Data de entrada no SIM	2.4. Comercialização: () SIM () SUSAF

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
3.1. Razão Social/ Pessoa Física:		
3.2. CNPJ ou CPF:	3.3. Inscrição Produtor Rural:	
3.4. Inscrição Estadual:	3.5. Classificação do Estabelecimento:	
3.6. Endereço:		
3.7. Bairro:	3.8. CEP:	
3.9. Município: Londrina	3.10. UF: Paraná	
3.11. Telefone Fixo:	3.12. Celular:	
3.13. Whatsapp:	3.14. E-mail/site:	
4. IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS		
4.1. Razão Social:	4.2. CNPJ	
4.3. Endereço:		
4.4. Bairro:	4.5. CEP:	
4.6. Telefone:	4.7. E-mail/site:	
5. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO		
<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Renovação do Registro <input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação e/ou composição do produto <input type="checkbox"/> Alteração de croquis do rótulo <input type="checkbox"/> Adição de rótulos		
6. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		
6.1. Denominação de venda (Para Pescado – nome Científico e nome comum):	6.2. Complemento do nome do produto (nome comum, cortes):	
6.3. Processo Tecnológico do Produto (cozido, defumado, maturado...):	6.4. Conservação do produto (resfriado, congelado...)	
6.5. Finalidade do produto (consumo direto, uso institucional, autosserviço...):	6.6. Marca do produto:	
6.7. Produto com atributos específicos (alegação funcional/saúde, diet, light, orgânico, caipira, prêmios, Kosher, Halal, Dop, etc)		
6.8. Característica do Rótulo	6.9. Característica da Embalagem Primária	6.10. 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"/> Gravado em relevo <input type="checkbox"/> Litografado / gravado a quente <input type="checkbox"/> Outros:	<input type="checkbox"/> Metal <input type="checkbox"/> Vidro <input type="checkbox"/> Isopor <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Envolvório natural / artificial <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Outros:	<input type="checkbox"/> Ausência de embalagem <input type="checkbox"/> Papelão <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Outros:
CONTEÚDO: PESO / VOLUME		
6.11. Quantidade de produto acondicionado:		6.12. Unidade de medida:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE		
6.13. Data de fabricação e validade: <input type="checkbox"/> dd/mm/aa ou <input type="checkbox"/> dd/mm/aaaa		6.14. Local e forma de indicação:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE		
6.15. <input type="checkbox"/> Data de fabricação / Lote 6.16. <input type="checkbox"/> Número sequencial (1, 2, 3...)		6.17. Informação de como é expresso / composto o lote de produção:
7. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: MATÉRIA – PRIMA/INGREDIENTES/ADITIVOS		
7.1. Matéria Prima	7.2. Quantidade (Kg ou L)	7.3. %
TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto)		100,00%
7.4. Contém:		
Glúten <input type="checkbox"/>	Corante <input type="checkbox"/>	
Amarelo Tartrazina <input type="checkbox"/>	Aromatizante <input type="checkbox"/>	
Fenilalanina <input type="checkbox"/>	Lactose <input type="checkbox"/>	
Ingrediente com origem transgênica <input type="checkbox"/>	Alergênicos <input type="checkbox"/>	
8. PROCEDÊNCIA DOS INGREDIENTES E EMBALAGENS:		
Produto	Fabricante (razão social)	CNPJ
		Registro no órgão competente (SIF/SIP/SIM-LD/ANVISA- ANEXO X)

9. PROCESSO DE FABRICAÇÃO: (Incluir desde a recepção até a expedição dos produtos, mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc).

10. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO (para produtos sem RTIQ devem ser informados os padrões microbiológicos e físico químicos comprovados por meio de laudos de análises).

11. SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM (descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível). Obs: embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos. Informar peso da embalagem.

12. ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM
 1- Local de Armazenamento (ex. câmara de expedição/câmara 1..):
 2- Forma de acondicionamento:
 3- Temperatura do local de Armazenamento:
 4- Temperatura do produto:
 5- Tempo de estocagem:

13. MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR
 1- Meio de Transporte/ Tipo de veículo::
 2- Forma de acondicionamento:
 3- Temperatura de conservação do produto:
 4- Temperatura do veículo transportador:

14. RELACIONAR:
 1- Parecer do Responsável técnico sobre o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da ANVISA 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na ANVISA, antes da aprovação pelo SIM.
 2- Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível.
 3- Documentos que visam respaldar produtos sem regulação técnica.
 4- Rótulo: reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e tamanho dos caracteres das informações obrigatórias dos rótulos.
 5- Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final. Produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada.
 6- Base Científica para produtos sem RTIQ.
 7- Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.

15- CHECK LIST DOS DIZERES OBRIGATORIOS DE ROTULAGEM

<input type="checkbox"/> Identificação do estabelecimento (nome fantasia, razão social, CNPJ e endereço completo); <input type="checkbox"/> Lista de Ingredientes; <input type="checkbox"/> Denominação de venda conforme RTIQ; <input type="checkbox"/> complemento (corte/tipo/nome comum); <input type="checkbox"/> Número de registro do produto no SIM/LD; <input type="checkbox"/> Marca Comercial; <input type="checkbox"/> Peso líquido e unidade de medida; <input type="checkbox"/> Identificação de lote; <input type="checkbox"/> Data de fabricação ou embalagem; <input type="checkbox"/> Tempo de validade; <input type="checkbox"/> Condições de conservação; <input type="checkbox"/> Condições de conservação após aberto;	<input type="checkbox"/> Informar sobre a presença de GLÚTEN e a presença de LACTOSE e ALERGÊNICOS; <input type="checkbox"/> Procedência do produto (para produto fracionado); <input type="checkbox"/> Símbolo com as informações obrigatórias do SIM/LD; <input type="checkbox"/> Identificação do país de origem "INDÚSTRIA BRASILEIRA"; <input type="checkbox"/> Informações nutricionais; <input type="checkbox"/> Informações adicionais (conforme legislação específica para produto); <input type="checkbox"/> A expressão "VÁLIDO PARA COMÉRCIO DE LONDRINA"; <input type="checkbox"/> Chancela com número de registro seguido da letra de classificação do estabelecimento.
---	--

ANEXO 3.7.4 FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS FRACIONADOS

1. REQUERIMENTO
 Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, o atendimento da solicitação especificada neste documento, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entra as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.
 O estabelecimento qualificado abaixo requer o registro de produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar as legislações vigentes para o produto.
 Declara ainda que utiliza somente ingredientes e aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor.

2. IDENTIFICAÇÃO

2.1. Número do registro no SIM	2.2. Nº de registro do Produto	2.3. Data de entrada no SIM	2.4. Comercialização: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> SUSAF
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	---

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1. Razão Social/ Pessoa Física:

3.2. CNPJ ou CPF:	3.3. Inscrição Produtor Rural:
-------------------	--------------------------------

3.4. Inscrição Estadual:		3.5. Classificação do Estabelecimento:			
3.6. Endereço:					
3.7. Bairro:			3.8. CEP:		
3.9. Município: Londrina			3.10. UF: Paraná		
3.11. Telefone Fixo:			3.12. Celular:		
3.13. Whatsapp:			3.14. E-mail/site:		
4. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO					
<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Renovação do Registro					
5. IDENTIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO					
5.1. Produtos fracionados					
Denominação de venda	Nome Comum/ Comercial	Marca	Conservação do produto	Validade após aberto, conforme indicado pelo fabricante	Validade após fracionamento pela empresa
5.2. Procedência					
Produto	Fabricante (Razão Social)	CNPJ	Registro no órgão competente		
6. ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE					
6.1. DESCRIÇÃO DO PROCESSO (incluir desde a recepção até a expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados):					
6.2. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE					
6.3. Data de fabricação e validade: <input type="checkbox"/> dd/mm/aa ou <input type="checkbox"/> dd/mm/aaaa			6.4. Local e forma de indicação:		
6.5. FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE					
6.6. <input type="checkbox"/> Data de fabricação / Lote			6.8. Informação de como é expresso / composto o lote de produção:		
6.7. <input type="checkbox"/> Número sequencial (1, 2, 3...)					
7. NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO:					
7.1. Informar as análises microbiológicas que serão realizadas e que deverão atender o disposto em legislação.					
8. SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM (descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível). Obs: embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos. Informar peso da embalagem.					
9. ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM					
1- Local de Armazenamento (ex. câmara de expedição/câmara 1..):					
2- Forma de acondicionamento:					
3- Temperatura do local de Armazenamento:					
4- Temperatura do produto:					
5- Tempo de estocagem:					
10. MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR					
1- Meio de Transporte/ Tipo de veículo::					
2- Forma de acondicionamento:					
3- Temperatura de conservação do produto:					
4- Temperatura do veículo transportador:					
11. DOCUMENTOS ACOMPANHANTES					
1- Fichas técnicas das embalagens, quando cabível;					
2- Rótulo original do produto a ser fracionado;					
3- Rótulo- reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo.					
12- CHECK LIST DOS DIZERES OBRIGATORIOS DE ROTULAGEM					
<input type="checkbox"/> Identificação do estabelecimento (nome fantasia, razão social, CNPJ e endereço completo);			<input type="checkbox"/> Informar sobre a presença de GLÚTEN e a presença de LACTOSE e ALERGÊNICOS;		

<input type="checkbox"/> Lista de Ingredientes; <input type="checkbox"/> Denominação de venda conforme RTIQ; <input type="checkbox"/> complemento (corte/tipo/nome comum); <input type="checkbox"/> Número de registro do produto no SIM/LD; <input type="checkbox"/> Marca Comercial; <input type="checkbox"/> Peso líquido e unidade de medida; <input type="checkbox"/> Identificação de lote; <input type="checkbox"/> Data de fabricação ou embalagem; <input type="checkbox"/> Tempo de validade; <input type="checkbox"/> Condições de conservação; <input type="checkbox"/> Condições de conservação após aberto;	<input type="checkbox"/> Procedência do produto (para produto fracionado); <input type="checkbox"/> Símbolo com as informações obrigatórias do SIM/LD; <input type="checkbox"/> Identificação do país de origem "INDÚSTRIA BRASILEIRA"; <input type="checkbox"/> Informações nutricionais; <input type="checkbox"/> Informações adicionais (conforme legislação específica para produto); <input type="checkbox"/> A expressão "VÁLIDO PARA COMÉRCIO DE LONDRINA"; <input type="checkbox"/> Chancela com número de registro seguido da letra de classificação do estabelecimento.
---	---

ANEXO 3.7.45– CHECK LIST DE ROTULAGEM

Razão Social:	Nº Registro no SIM/LD:		
Produto:	Nº Registro do Produto:		
Data:			
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	NA
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)			
Endereço completo			
Classificação do estabelecimento no SIM/LD conforme a Legislação Municipal			
CNPJ ou CPF			
Informações do importador (quando aplicável)			
Marca comercial do produto			
Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)			
Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"			
"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por"; "Embalado por" (quando aplicável)			
Número da Inscrição Estadual (IE)			
Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)			
NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO			
Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);			
Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos (exemplo: LINGUIÇA MISTA CONGELADA)			
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo) – exemplo: denominação de venda oficial – Linguíça de carne suína resfriada; Nome fantasia – Linguíça aperitivo/Linguíça de churrasco.			
Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA			
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA)			
Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres			
Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005)			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes àquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, quando aplicável (RDC nº 727/2022, ANVISA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020)			
Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017)			
LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005 ANVISA)			
Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ)			
De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA)			
Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes			
Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020			
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado			
É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único			
CONTEÚDO (VOLUME / PESO)			

Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto] (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II)			

Tabela II

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

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1)			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6) I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa; II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.			
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986			
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)			
Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma) (Portaria 664/2022, MAPA)			
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)			
Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria nº 392 de 29/09/2021)			
CONSERVAÇÃO DO PRODUTO			
Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)			
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE			
Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA)			
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA)			
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			
Carimbos conforme os Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM/LD (Decreto Municipal)			
Tamanho do carimbo do SIM/LD de acordo com o volume de produto acondicionado			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº / "			
Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g)			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360/2003 e RDC 727/2022, ANVISA)			
Uso da Tabela Nutricional SIM/LDplificada; "Não contém quantidade significativa de.... (Nutrientes obrigatórios)			
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003) 1. Carboidratos g, dos quais: A. açúcares g B. polióis g C. amido g D. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo). OU 2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos. 3. Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma: A. Gorduras totais g, das quais: B. gorduras saturadas g C. gorduras trans g D. gorduras monoinsaturadas g E. gorduras poliinsaturadas g F. colesterol mg			
As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA			

Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360/2003, ANVISA. Fórmula: Valor de referência no Anexo A ----- 100% Valor declarado na tabela ----- x			
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela RDC nº 360/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem			
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº 360/2003, ANVISA			
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)			
Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012			
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC nº 360, 23/12/2003			
Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, p.ex: diabéticos, gestantes, entre outros.			
INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS			
Descrição de “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020)			
Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (Portaria 664/2022, MAPA)			
Corantes artificiais: expressão “Colorido Artificialmente” (Decreto nº 986, 21/10/1969)			
Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (tabela orientativa a seguir)			

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Pannel Principal	Pannel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina a RDC 727/2022, ANVISA		

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007			
Indicar no pannel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) (IN22/2005)			
Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)			
Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações			
Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)			
Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)			
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC 727/2022, ANVISA): I - "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados"			
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador)", seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)			
As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)			
“CONTÉM LACTOSE” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de pannel principal igual ou inferior a 100 cm2, a altura mínima dos caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017)			
Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos			

Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".			
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460)			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" (RIISPOA)			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA)			
Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA)			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens (RIISPOA)			
Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"			
Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" / "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"			
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;			
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)			
DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS			
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)			
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc. (IN 22/2005 MAPA)			
Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto; (IN 22/2005 MAPA)			
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)			
Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa			
Não são permitidas alegações como "sem conservantes", "sem corantes artificiais", "contém corantes naturais", entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016)			
ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA			
Ortografia revisada e na língua oficial do país			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos			
Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA e RDC 727/2022 da ANVISA			
MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA			
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade			
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos			
Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis			
Quando não possui RTIQ cumpre os itens dos artigos			

C: conforme; NC: não conforme; NA: não aplicável

Data	Assinatura e carimbo do responsável
------	-------------------------------------

ANEXO 3.7.5 – CERTIFICADO (PARECER FAVORÁVEL À FABRICAÇÃO)

CERTIFICADO

Certifico que os produtos da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no município de _____, portando o registro de inspeção nº _____ foram avaliados pelo Fiscal de Inspeção _____, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº _____.

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de *Check List* de rotulagem conforme legislação específica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO	MARCA DO PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO (PESO)	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO

Local e data

Fiscal do SIM/LD

ANEXO 3.7.6 CONTROLE DE ROTULAGEM

Controle de Rotulagem		
Realizado pela empresa, mensalmente, onde deve apontar a entrada, descartes, saída e realizar a contagem do estoque da quantidade de rótulos disponíveis na unidade com o registro do SIM/LD.		
Estabelecimento:	Nº Registro SIM:	Identificação Rótulo:

DATA	COMPRA (QUANTIDADE) Nº NF	SAÍDA ESTOQUE	DESCARTES	ESTOQUE
TOTAL ESTOQUE				

Assinatura e carimbo do Responsável

**IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
ANÁLISES LABORATORIAIS**

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSÃO
01	28/12/2023	28/12/2024	2025	Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

Documentação de referência:

- DECRETO MUNICIPAL.
- DECRETO Nº 9013 DE 29 DE MARÇO DE 2017 e suas alterações.
- MANUAL DE COLETAS DO SITE DO MAPA, conforme link abaixo: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal>.
- REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS (RTIQ);
- PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 202.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

4.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/LD/LD. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM/LD em casos de desvios.

4.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede do SIM/LD.

4.3 Definições

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

Amostra oficial: Amostra coletada por serviço oficial do SIM/LD, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção. Deve ser sempre acompanhada de documento oficial de solicitação de análise.

Amostra de prova: Amostra oficial que será utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

Amostra de contraprova: Amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

Análise exploratória: Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.

Análise fiscal: Análise efetuada em amostras coletadas pelos servidores do SIM/POA.

Análise pericial: Análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado.

4.4 Usuários Principais

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD, Responsável pelo estabelecimento e Responsável Técnico.

4.5 Procedimento

4.5.1 Coleta de amostras fiscais de alimentos

As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM/LD, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, se aceita o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM/LD. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

4.5.2 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Modelo 1.14.1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento.

Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.

Materiais necessários:

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo 1.14.1);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;
- Lacre numerado.

4.6 Procedimento de Coleta para Análises Microbiológicas e Físico Químicas de Alimentos

A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM/LD, sendo que sempre que possível esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1º do art. 471 do decreto 9.013/2017. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando ao SIM/LD o descarte da amostra pelo laboratório.

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM/LD). O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob-refrigeração desde a saída da indústria até a chegada ao laboratório). Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior.

A responsabilidade pelo envio é da empresa. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. Os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM/LD deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório. Para tanto, recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, conseqüentemente, o seu congelamento.

Particularidades:

- Quanto à 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/LD. Não há contraprovas quando:

- A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

- O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova, ou seja, prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 dias contado da coleta;
- Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.
- Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

4.7 Procedimento para coleta de amostras de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos

A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos, pode ser realizada de duas formas: coleta através de swabs ou coleta de cortes.

▪ Coleta através de swabs: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm²) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente e livres de biocidas.

▪ Coleta através de cortes: será realizada a coleta de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

Deve ser realizada a esfregadura e/ou a coleta de cortes nos seguintes locais:

- Para carcaça de suíno abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo pernil, barriga, lombo e região axilar;
- Para carcaça de bovino abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazio, peito e pescoço.

4.8 Procedimento de coleta de amostras de leite cru refrigerado para estabelecimentos que beneficiam lácteos

Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.

Os parâmetros solicitados estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

4.9 Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações; Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece as listas de padrões microbiológico para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018, e suas alterações; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produzoesanimal/analises-laboratoriais>.

4.10 Frequência das Coletas

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal. O SIM/LD poderá estipular outra frequência de coleta, desde que baseada em análise de risco.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve registrar a justificativa da não realização da coleta. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o "n" (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produzoesanimal/analiseslaboratoriais>.

4.11 Ações Fiscais Mediante Resultados Não Conformes

O fiscal do SIM/LD é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito.

O SIM/LD deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

O SIM/LD pode não adotar ações fiscais quando o estabelecimento for capaz de comprovar que identificou e sanou o problema que levou ao resultado em desacordo da análise oficial, mediante registros de controles auditáveis e análises microbiológicas ou físico químicas laboratoriais (de controle da empresa de acordo com o respectivo programa de autocontrole), no período de ocorrência do desvio identificado pela análise oficial. Neste caso, o Responsável Técnico deverá apresentar relatório anexando todos os documentos que comprovem o saneamento das irregularidades, para avaliação do SIM/LD.

Quando o estabelecimento não for capaz de comprovar, que identificou e saneou o problema que levou ao resultado em desacordo da análise oficial, o SIM/LD deve tomar as seguintes ações:

4.11.1 Para análises Microbiológicas

- a) Lavar RNC;
- b) Solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão;
- c) Notificar, através de ofício, o recolhimento do lote do produto envolvido conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- d) Lavar Auto de infração;
- e) Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM/LD deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM/LD faça a liberação;
- f) Após a apresentação de laudo em conformidade pela empresa, o fiscal do SIM/LD deve emitir documento de liberação da produção e retorno das atividades.

Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:

- g) Para esses produtos devem seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

4.11.2 Para Análises Físico Químicas

- a) Lavar RNC;
- b) Dependendo a causa, grau do desvio, o risco a saúde pública e gere engano ao consumidor, a critério do fiscal do SIM/LD poderão ser adotadas as ações abaixo:
- c) Solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão;
- d) Lavar Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;

- e) Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM/LD deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- f) Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM/LD podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;
- g) Nos casos em que não existe contraprova ou a contraprova apresente-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM/LD deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM/LD faça a liberação;
- h) Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.
Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:
- i) Para esses produtos devem seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

4.12 Recorrência de não conformidades para resultado de análise Microbiológica e Físico Química

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório de lotes consecutivos, do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme descrito no item 5.7 do ANEXO 5.

4.13 Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico Química de Água de abastecimento

Observação: Caso o SIM/LD possua o mesmo entendimento que o MAPA, de que as coletas de amostras oficiais de água de abastecimento para ação de vigilância da qualidade da água são de competência dos Órgãos de Saúde Pública, no âmbito da Portaria GTM/MS nº 888, de 2021, e, por esta razão, não estão previstas no cronograma de coleta anual do SIM/LD, deverá incluir o seguinte texto:

“Com a publicação da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que trata da potabilidade da água, o SIM/LD não realizará coletas de amostras oficiais de água de abastecimento dentro do cronograma de coleta anual do SIM/LD.

Contudo, poderá, em situações excepcionais, coletar amostras para verificar a qualidade da água em estabelecimentos sob o SIM/LD, a fim de subsidiar a fiscalização. Logo, as orientações abaixo devem ser consideradas para as situações de excepcionalidade das coletas oficiais de água.

Além disso, caberá ao SIM/LD realizar a verificação oficial in loco do plano de amostragem do estabelecimento que se baseia na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e na mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre e pH em conformidade com as normativas do MAPA.

As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

Para estas análises serão utilizados equipamentos mensuradores do cloro e pH, conforme recomendação técnica do fabricante, sendo que estes devem possuir certificado de calibração válido e os reagentes devem estar dentro do prazo de validade.

4.13.1 Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA);
- Álcool 70%;
- Gaze ou algodão hidrófilo;
- Isqueiro;
- Frascos específicos para cada tipo de análise. Observação: O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

4.13.2 Procedimentos de Coleta

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob-refrigeração de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras.

4.13.3 Coleta da Água de Abastecimento

- Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.

- Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

- Coleta da Água: Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexado ao frasco e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM/LD). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

4.13.4 Transporte das Amostras

A empresa deve enviar ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas. O transporte deve ser feito no máximo a 5° C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

4.13.5 Cuidados Gerais

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório;
- Nunca congelar a amostra;
- Cuidar para que não vaze;
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada;
- Não abrir os frascos até o momento da coleta;
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
- Ser breve na coleta.

4.13.6 Análises Requeridas

- Para as empresas registradas no SIM/LD com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises listadas a seguir assinaladas com asterisco (*);

- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises;

- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre, em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo “Observações”. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Água de abastecimento	Microbiológica	* <i>Escherichia coli</i>	Portaria GM/MS nº 888
		* Coliformes totais	

Físico-Química	Alumínio
	Amônia (como NH ₃)
	* Cloro residual livre
	Cor
	Dureza total
	Ferro
	Nitrato
	Nitrito
	* pH
	Sólidos dissolvidos totais
	* Turbidez

4.13.7 Ações fiscais mediante resultados não conforme

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM/LD deve notificar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos.

- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Lavar RNC (obrigatório)
- Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM/LD deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM/LD deve emitir ofício de liberação da produção (quando aplicável).
- A critério do SIM/LD, em conformidade com a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

4.14 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	28/12/2023	--	Criação do documento.
02	06/03/2024	14	Inclusão da planilha verificação de resultados de análises oficiais

4.15 Anexos

ANEXO 4.15.1 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISES – SOA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/LD SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA			01. LABORATÓRIO () MICROBIOLOGIA () FÍSICO-QUÍMICA	03. Nº DA SOA/ANO
				02. RESPONSÁVEL PELA COLETA	04. Nº DO SIM/LD
05. PRODUTO		06. REGISTRO DO PRODUTO	07. MARCA		08. CNPJ
09. ESTABELECIMENTO			10. ENDEREÇO		
1ª parte: Laboratório					
11. DATA FABRICAÇÃO	12. DATA VALIDADE	13. Nº LOTE	14. TAMANHO DO LOTE	15. DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA	
Nº DO LACRE:			Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:		
16. TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					17. DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO	() CRISTAIS DE GELO	() RESFRIADO	() AMBIENTE	
18. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S)					
19. OBSERVAÇÕES					
20. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			21. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SIM/LD		
22. DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA			23. IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO		
24. TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO	() CRISTAIS DE GELO	() RESFRIADO	() AMBIENTE	() DECOMPOSIÇÃO
25. OBSERVAÇÕES					
26. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:					
	PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/LD SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA				27. Nº DA SOA/ANO
					✕
28. PRODUTO		29. DATA DO ENVIO		30. Nº SIM/LD	
31. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S)					2ª parte: SIM/LD
Nº DO LACRE:			Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:		
32. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA					

**ANEXO 4.15.2 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISES – SOA
VERIFICAÇÃO DE RESULTADOS DE ANÁLISES OFICIAIS**

Data:
 Responsável pela coleta:
 Identificador do documento:
 Município/UF:
 Nº da SOA/ANO:
 Chave da resposta do SOA:
 Análises: () Microbiológicas () Físico-químicas Área: () Alimentos () Água () RBQL () PACPOA () PNCRC
 Anexo SOA - PACPOA ou ROA - PNCRC:
 É uma análise de contraprova? () SIM () NÃO
 Laboratório:
 Estabelecimento:
 CPF/CNPJ:
 Registro no SIM:
 Endereço:
 E-mail:
 Qual foi o produto analisado?
 Quais foram os ensaios microbiológicos realizados?
 Quais foram os ensaios físico-químicos realizados?
 Resultado: () Conforme () Não conforme () Rejeição Motivo da rejeição (quando aplicável):
 Ação fiscal (quando aplicável):

Identificação do Fiscal do SIM/POA

Assinatura

**IT 05- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
COMBATE A FRAUDE EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

CÓDIGO: 01	DATA DE EMISSÃO: 28/12/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 28/12/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2025	VERSÃO Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

COMBATE A FRAUDES EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA
 DECRETO MUNICIPAL
 DECRETO Nº 9013 DE 29 DE MARÇO DE 2017.
 DECRETO Nº 10.468 DE 18 DE AGOSTO DE 2020.

5.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

5.2 Aplicação

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

5.3 Definições

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente produzido com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Constitui fraude em alimentos as alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas através de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA).

5.4 Usuários Principais

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD.

5.5 Procedimento

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos, como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, verificação do controle de formulação dos produtos, verificação da aferição de peso, inspeções e fiscalizações de rotina, supervisões, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção, comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

5.5.1 Análises Físico Químicas

Produtos acabados são coletados e enviados aos laboratórios para a realização de análises físico-químicas, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM/LD.

5.5.2 Verificação do Controle de Formulação

A verificação do controle de formulação é realizada como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. A verificação do controle de formulação deve ser realizada conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM/LD. A formulação deve ser a mesma aprovada pelo SIM/LD.

5.5.3 Verificação da Aferição de Peso e Volume

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco (Modelo 5.8.2). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM/LD.

5.5.4 Outros Métodos de Combate à Fraude

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa, conforme o PAC referente do estabelecimento. Durante as fiscalizações de rotina ou supervisões são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

5.6 Ações Fiscais

5.6.1 Desvio de Análises Físico Químicas

- Procedimento descrito no Anexo 1.

5.6.2 Desvio na Formulação dos Produtos, Aferição do Peso, entre outros

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de infração, ou interdição ou suspensão.

5.7 Regime Especial de Fiscalização (REF)

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/LD, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação, adulteração, violação dos parâmetros microbiológicos ou outras situações que julgar necessário.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado seguido insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais microbiológicas, ou físico químicas, ou comprovação de suspeitas de alteração.

5.7.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM/LD a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguido da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM/LD:

- a.a.i.a) Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme Anexo 7, Anexo 7.5.1;
- a.a.i.b) Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme Anexo 7, Anexo 7.5.2;
- a.a.i.c) Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- a.a.i.d) Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recolhimento, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- a.a.i.e) Lacração das instalações e/ou equipamentos;
- a.a.i.f) Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- a.a.i.g) Outras medidas corretivas, a juízo do SIM/LD de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

5.7.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a.1.a.a) Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos compostos por 05 amostras de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM/LD. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
 - a.1.a.b) A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM/LD após o recebimento do laudo.
 - a.1.a.c) A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM/LD, através de ofício emitido pelo SIM/LD.
- A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/LD/POA.

5.8 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	28/12/2023	--	Criação do documento.
02	06/06/2024	8	Inclusão da planilha de controle de Classificação dos ovos

5.9 Anexos

ANEXO 5.9.1 – VERIFICAÇÃO DO CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. O controle de todos os produtos deve ser realizado durante o ano. Quando for constatada não conformidade, um relatório de não conformidade (RNC) deve ser preenchido.

Estabelecimento:	Registro no SIM/LD:
Produto:	Nº Registro:
Data:	Responsável:

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%

Fiscal do SIM/LD

IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

CÓDIGO: 01	DATA DE EMISSÃO: 28/12/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 28/12/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2025	VERSÃO Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Documentação de referência

DECRETO MUNICIPAL.

DECRETO 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, QUE REGULAMENTA OS ARTIGOS 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº8. 171 DE 17 DE JANEIRO DE 1991.

INSTRUÇÃO NORMATIVA, Nº17 DE 06 DE MARÇO DE 2020.

PORTARIA Nº368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.

6.1 Objetivos

Estabelecer um procedimento que possibilite aos estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a implantar e executar, de forma compulsória, os autocontroles como pré-requisitos para seu registro no serviço de inspeção municipal.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de verificação oficial dos programas de autocontrole que contemplam a verificação local e documental pelo fiscal do SIM.

6.2 Definição

Os programas de autocontrole (PAC) são usados para se ter um controle do processo de produção. São procedimentos que se fundamentam na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. São programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPF, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PAC são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produções voltadas para a sanidade e qualidade.

6.3 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

6.4 Procedimentos Gerais

Os autocontroles determinados para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal compreendem os principais procedimentos das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Neste caso, os Programas de Autocontrole devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões e estão listados abaixo:

CÓDIGO	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE
1.	Manutenção de instalações e equipamentos
2.	Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias
3.	Iluminação
4.	Ventilação
5.	Água de abastecimento
6.	Águas residuais
7.	Controle Integrado de pragas
8.	Procedimentos padronizados de Higiene Operacional (PPHO)
9.	Higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos colaboradores
10.	Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)
11.	Matéria-prima, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade
12.	Controle de temperaturas
13.	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo
14.	Controles laboratoriais, análises e recall de produtos
15.	Controle de Formulação de produtos e combate à fraude
16.	Bem-estar animal (para estabelecimentos POA com inspeção permanente);
17.	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
18.	Material específico de Risco (MER) (para estabelecimentos POA com inspeção permanente);

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos.

Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, conforme estrutura de Programa de Autocontrole (Modelo 6.7.5.1). Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deve ser atualizado.

6.4.1 Implantação dos Programas de Autocontrole pelos Estabelecimentos

1	Manutenção das Instalações e Equipamentos
----------	--

Objetivo geral

Garantir que as instalações, equipamentos e seus utensílios estão localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, estão em condição sanitária.

Estabelecer procedimentos de:

Manutenção de setores com equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes;

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- A natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;
- A natureza dos equipamentos e utensílios;
- Os tipos de manutenção preventiva e corretiva de instalações e equipamentos.

2	Vestiários, Sanitários e Barreiras sanitárias
----------	--

Objetivo geral

Descrever se existem vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e se estes instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/ armazenamento. Descrever se os equipamentos são suficientes para satisfazer as necessidades da demanda, como são organizados e se estão em condições higiênicas adequadas a um estabelecimento produtor de alimentos.

Descrever o mecanismo de guarda de roupas e objetos pessoais e se estão em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas. Descrever como é a instalação dos vasos sanitários, se estão funcionando perfeitamente, sempre providos de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável ou outra forma de secagem de mãos. A lavagem de mãos é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e mictórios e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos. Os uniformes e aventais devem ser protegidos de contaminações.

Descrever os acessos às áreas industriais, se dispõem de barreiras sanitárias em número adequado, com torneiras, escova e detergente para a lavagem de calçados, denominada lava botas e torneira, pia e detergente para lavagem das mãos e antebraços. As torneiras devem ter fechamento automático. Descrever os cestos com tampas articuladas com abertura e fechamento não manual para o depósito de toalhas de papel não reciclado utilizadas. As barreiras devem ser localizadas em locais estratégicos, de forma que as pessoas, quando acessarem as áreas industriais sejam obrigadas a higienizarem os calçados, as mãos e antebraços.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição das instalações e equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da organização e funcionabilidade das instalações, equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da manutenção das instalações, equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Descrição da higienização das instalações, equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias.

3	Iluminação
----------	-------------------

Objetivo geral

Descrever a manutenção e a funcionalidade da iluminação de todas as áreas industriais, se dispõem de iluminação e intensidade adequadas, descrevendo as áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e expedição de matérias-primas e produtos.

Descrever se a intensidade da luz permite a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e superfícies que. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de tal maneira que não ocorram áreas de sombreamento. Todas as luminárias devem ser providas de protetores contra quebra de lâmpadas.

Descrever se os setores do estabelecimento dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição da localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores;
- Descrição da intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação;
- Descrição da manutenção das luminárias;
- Descrição da higienização das luminárias.

4	Ventilação
----------	-------------------

Objetivo geral

Manter as instalações construídas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existam mecanismos de controle de formação de condensação, neve e gelo. Garantir que os setores do estabelecimento dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal, impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação. Controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo que podem

propiciar odores indesejáveis, assim como condições ambientais insalubres das dependências industriais. A formação de vapor, neve ou gelo também é inconveniente nos locais de armazenagem de matérias-primas e produtos acabados, devendo ser controlada de forma preventiva.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição dos sistemas de ventilação incluindo os métodos utilizados para a prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo, quando aplicável, janelas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- Descrição da prevenção de formação de vapores, condensações e gelos em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos.

5	Captação, Tratamento e Distribuição de Água de Abastecimento
----------	---

Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente do órgão competente.

Mantiver a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo, periodicamente, os estabelecimentos devem analisar a água coletada na rede de distribuição.

Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e/ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Quando necessário, descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta sonoro e/ou visual que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento. Descrever a frequência da realização de análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo com a legislação vigente. Quando a cloração da água se fizer necessária, o monitoramento do cloro residual livre torna-se também obrigatório, com frequência mínima diária, podendo ser maior, conforme a especificidade de cada estabelecimento e produção.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- O sistema de captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;
- Os métodos utilizados para o tratamento da água de abastecimento;
- Como é realizada a identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- O procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;
- O procedimento de higienização dos reservatórios de água e gelo;
- O procedimento de coleta, da periodicidade e dos materiais necessários para envio de amostras de água de abastecimento e gelo para análise microbiológica e físico-química.

6	Águas Residuais
----------	------------------------

Objetivo geral

Avaliar se a direção dos sistemas de escoamento permite caimentos adequados dos pisos, das canaletas e tubulações se possuem dimensões apropriadas e identificadas para a sua condução, evitando empoçamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento.

Descrever como é o sistema de recolhimento de águas residuais e se este facilita o recolhimento e é capaz de drenar o volume produzido, bem como é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Descrever se no sistema de recolha das águas utilizadas existem ralos sinfoandos para impedir o refluxo de gases.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição do sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de águas residuais, presença de resíduos sólidos e refluxo de gases no piso e nos equipamentos.

7	Controle Integrado de Pragas
----------	-------------------------------------

Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição do o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- Descrição das armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- A identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- Descrição da frequência do monitoramento do controle;
- Descrição dos produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

8	Procedimentos Padronizados Operacionais - PPHO
----------	---

Objetivo Geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores.

Garantir que o ambiente está sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

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

9	Higiene, Hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários
----------	--

Objetivo Geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a antissepsia ou lavagem seguida de desinfecção das mãos e antebraços. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com sabão líquido antisséptico ou sabão líquido neutro e produto desinfetante para mãos, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa sem acionamento manual ou secador automático, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Nas entradas às áreas de produção, deve-se também garantir equipamentos para a higiene de botas, quando necessário, ou áreas para a troca e guarda de calçados, quando a atividade assim permitir.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e desinfecção. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.

Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores: espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como, por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles.

Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e desinfecção das mãos e antebraços.

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos nas áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação da carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional, devendo constar a expressão "apto a manipular alimentos".

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

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

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição das boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Descrição dos uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- Descrição dos controles de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame;
- Descrição das normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Descrição dos procedimentos de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- Descrição da frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores;

- Descrição dos procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Descrição dos procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA.

10	Procedimentos Sanitários das Operações - PSO
-----------	---

Objetivo Geral

Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados. Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contrafluxos.

Manter os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.

Manter os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta.

Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição dos procedimentos sanitários operacionais – PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- Descrição da frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- Descrição da capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

11	Matérias-primas, Ingredientes, Material de embalagem e Rastreabilidade
-----------	---

Objetivo Geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes, e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto, ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Podem ser utilizados os Modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima (Anexo 6.5.2), produção (Anexo 6.5.3) e expedição (Anexo 6.5.4).

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Descrição dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;
- Descrição das características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;
- Descrição do modo de armazenamento das embalagens, dos ingredientes e matérias primas;
- Descrição dos cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Descrição dos métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

12	Controle das Temperaturas
-----------	----------------------------------

Objetivo Geral

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.

Avaliar se as temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.

Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

Objetivos Específicos

- Descrição dos ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias primas que necessitem do controle de temperatura;
- Descrição das frequências de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

Observação: é importante que as temperaturas obedeçam as legislações vigentes ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica.

13	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo
-----------	--

Objetivo Geral

Descrever o procedimento de calibração e o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referências, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se a aferição. Manter os certificados de calibração atualizados, enviando todos os equipamentos e equipamentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais para proceder à calibração.

Garantir se nas situações em que não há necessidade do envio a outra instituição, os instrumentos/equipamentos estão sendo calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle de calibração.

Descrever as ações corretivas se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do equipamento.

Garantir que os instrumentos estão identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível relacionarem os instrumentos com as áreas ou aparelhos ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração e o desvio. Ainda na etiqueta ou na forma de identificação que a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

Objetivos Específicos

- Descrição do conceito de calibração e aferição;
- Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- Descrição do procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

14	Controles Laboratoriais, Análises e Recolhimento de Produtos
-----------	---

Objetivo Geral

Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.

Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal.

Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

O estabelecimento deve dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, deve oferecer evidências de que a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, meios descritos de como são rastreados e recolhidos, constando as seguintes diretrizes: capacitação dos funcionários, prever simulação de recall, procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e a sua destinação final.

Objetivos Específicos

- Descrição dos produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- Descrição dos requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes;
- Descrição do método de recolhimento e destinação de produtos, prevendo simulações de recolhimento.

15	Controle de Formulação dos Produtos
-----------	--

Objetivo Geral

Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas. Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade, prevenindo à fraude econômica.

Objetivos Específicos

- Descrição dos produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;
- Descrição dos procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

16	Bem-estar Animal
-----------	-------------------------

Objetivo Geral

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola que atendam a legislação pertinente.

Objetivos Específicos

- Descrição dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola, de acordo com a legislação.

17	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
-----------	---

Objetivo Geral

Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.

Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo e estabelecimento das medidas preventivas de controle;
 2. identificação do ponto crítico de controle (PCC);
 3. Estabelecimento do limite crítico;
- Determinação dos procedimentos de:
4. Monitoramento;
 5. Ações corretivas;
 6. Verificação;
 7. Registros.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

Objetivos Específicos

- Descrição das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme o Codex Alimentarius, normas ABNT ou internacionais, metodologia cientificamente reconhecida ou legislação vigente;
- Descrição das formas de controle dos Pontos de Controle e dos Pontos Críticos de Controle levantados.

18	Material Especificado de Risco (MER)
-----------	---

Objetivo Geral

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA nº 651/2022, Ofício Circular nº 67/2022/DAS/DAS/MAPA, e Ofício Circular nº 35/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA:

ESPÉCIE	ÓRGÃOS, PARTES OU TECIDOS ANIMAIS	IDADE
Bovinos e bubalinos	Amígdalas (tonsilas palatinas e linguais) e Íleo distal (70 cm)	Qualquer
	Encéfalo, olhos e medula espinhal	Igual ou superior a 30 meses

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Identificação, remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais abatidos);
- Inutilização mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo órgão competente;
- Medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas preventivas e corretivas, caso constatados.

6.4.2 Verificação Oficial dos Autocontroles Implementados pelas Empresas

Será analisada como atividade de rotina a verificação oficial da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob suas responsabilidades, de acordo com esta instrução de trabalho.

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verificam-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.

A verificação dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações.

6.4.2.1 As frequências da verificação oficial local, documental e os Modelos de planilhas a serem utilizados são os seguintes:

Verificação Oficial Local

A verificação oficial local no estabelecimento com inspeção periódica deverá ser feita em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade e a operacionalidade do estabelecimento. A frequência da verificação oficial local nos estabelecimentos com inspeção permanente será mensal. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Anexo 6.5.5).

A fiscalização local pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa e sequencialmente voltando-se para as áreas internas do estabelecimento, desde a recepção de matérias primas e ingredientes até a e expedição dos produtos, avaliando-se todas as áreas contempladas nos memoriais e plantas arquitetônicas aprovadas e processos de registro dos produtos fabricados, conforme a classificação do estabelecimento.

Para abatedouros o Serviço de Inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional – PPHO (Liberação de abate) (Anexo 6.7.6).

Verificação Oficial Documental

A verificação oficial documental no estabelecimento com inspeção permanente deverá ser feita com frequência mínima, trimestral, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano.

Para estabelecimento com inspeção periódica, os elementos de controle deverão ser verificados na mesma frequência de fiscalização, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano.

Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Anexo 6.7.5).

A verificação oficial documental consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Essa fiscalização deverá ser realizada conforme programa de trabalho do SIM e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Anexo 6.5.5).

6.4.2.2 Os procedimentos adotados pelos fiscais nas verificações oficiais locais estão descritos a seguir.

Verificação Oficial da Manutenção

Na fiscalização da manutenção, que inclui instalações, equipamentos e utensílios, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- As instalações estão de acordo com o projeto aprovado;
- Forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;
- A vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;
- Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;
- Os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;
- As instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;
- A empresa executa as manutenções preventivas e corretivas de acordo com o descrito no programa;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa.
- Os equipamentos e utensílios foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;
- Os equipamentos são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;
- Os equipamentos foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;
- Os equipamentos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;
- Equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;
- Existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;
- O acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;
- Os equipamentos ou utensílios são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

Na fiscalização vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Há ausência de comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
- São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;
- Foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
- As condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- As barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido neutro e sanitizante ou antisséptico, toalhas de papel descartável, não reciclado ou outro sistema seguro para a secagem das mãos), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;
- Os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;
- Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da iluminação, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- A cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;
- As luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;
- Todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas;
- Nas áreas obrigatórias é previsto o monitoramento dos LUX;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui águas residuais, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Todo o volume de águas residuais é drenado;
- Na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;
- As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- Quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- As águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;
- Os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui calibração e aferição de instrumentos, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- Há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;
- Há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;
- O cronograma de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- Quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;
- A empresa define qual o desvio aceitável dentro da faixa de uso do instrumento/equipamento;
- Quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações.

Verificação Oficial da Água de Abastecimento

Na fiscalização do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados;
- Existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;
- A água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;
- Quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- Quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
- O volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;

- O teor de CRL e pH apresenta-se em níveis adequados;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial do Controle Integrado de Pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve verificar:

- O ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- As áreas internas, buscando indícios da presença de pragas;
- Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;
- Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias;
- Verificar se a empresa terceirizada realiza as visitas nas frequências previstas;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial Higiene Industrial e Operacional

Na fiscalização do PPHO – limpeza e sanitização pré-operacional – o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;
- Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos;
- Quando ocorrer contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial da Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Na fiscalização do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;
- Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;
- Os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;
- Nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas "áreas limpas";
- Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;
- Na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;
- Os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se os mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;
- Todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos.

Verificação Oficial dos Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Na fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;
- Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;
- As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;
- Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos;
- Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;
- Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos;
- Os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;
- Os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;
- A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;
- Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;
- Os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;
- Nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

Verificação Oficial de Matéria Prima

Na fiscalização do controle de matérias primas, ingredientes e material de embalagem, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;
- As matérias primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexada ao mesmo), permitindo a rastreabilidade;
- A empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmem resultados confiáveis;
- Os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;
- A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;
- As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;
- Matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;
- Os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura do veículo é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;
- O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;

- Os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;
- Na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;
- As embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos;
- Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;
- As embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;
- As embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;
- As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima quando necessário;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);
- O que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos.

Verificação Oficial do Controle de Temperatura

Na fiscalização do controle das temperaturas, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação ou descrito nos programas de autocontroles;
- Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;
- Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas e preventivas eficientes com elas com embasamento técnico-científico e legal;
- As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo;
- Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;
- Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Na fiscalização do Sistema APPCC, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O programa APPCC atende as exigências de legislação e/ou científicas e metodológicas utilizadas;
- Os perigos identificados são significativos e possuem medidas preventivas de controle adequadas;
- Os pontos críticos de controle (PCC's) estão identificados;
- A empresa controla 100% os pontos críticos de controle (PCC's);
- Os pontos de controle (PC) são controlados apenas com as boas práticas de fabricação (BPF) e se estão identificados no programa;
- Os registros de monitoramento dos PCC's existem e são adequados;
- Há pertinência dos limites críticos estabelecidos;
- As ações corretivas retomam o controle do processo;
- Os monitores são capacitados para a realização dos monitoramentos e ações corretivas;
- As verificações são adequadas aos PCs e PCCs;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial das Análises Laboratoriais

Na fiscalização das Análises Laboratoriais (autocontrole), os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas e cumprem as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente;
- As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes são adequadas;
- O manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;
- Os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- Os analistas dominam as técnicas realizadas;
- Existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;
- Existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle de Formulação de Produtos

Na fiscalização do controle de formulação de produtos os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção e garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica de produto de origem animal;
- Os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;
- Há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes, com identificação dos respectivos lotes. Se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas. Se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento);
- Nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação e previsto no programa de autocontrole, aos produtos adulterados;
- As empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- Esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;
- Os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- Os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

Verificação Oficial do Controle de Rastreabilidade e Recolhimento

Na fiscalização do controle de rastreabilidade e recolhimento, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- Os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;

- A empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;
- Durante a verificação da rastreabilidade e possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.
- A unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle do Bem-Estar Animal

Na fiscalização do controle do bem-estar animal, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O atendimento de legislações específicas, como a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021;
- De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria;
- A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário.

Verificação Oficial do Controle do Material Específico de Risco

Na fiscalização do controle do MER, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O plano de recolha do MER está sendo cumprido em todas as etapas e está atendendo o disposto em legislação vigente (identificação, segregação e inutilização);
- O procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;
- Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;
- Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;
- O material de risco é descartado da forma correta e separado dos demais produtos não comestíveis.

6.4.4 Atualização dos Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PAC não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

6.4.5 Cronograma de Fiscalização

As fiscalizações documentais devem ser realizadas mensalmente conforme cronograma do SIM.

6.4.6 Relatório de Não Conformidade – RNC

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (Anexo 6.7.7).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório seguido do ano, a hora em que a não conformidade foi verificada, para qual estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes.

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega (Anexo 6.7.8), listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 023/2020, 024/2020) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC ou o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior ao prazo estipulado anteriormente.

6.4.6 Medidas Cautelares

Quando forem registrados RNCs por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, de Auto de Infração (conforme Anexo 7.5.4 da Instrução de Trabalho nº 7), ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNCs devem ser citados como elementos de convicção no Auto de Infração.

Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade e qualidade dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o primeiro RNC, sempre em duas vias.

Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas a critério do serviço de inspeção.

6.5. HISTÓRICO

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	28/12/2023	--	Criação do documento.
02	07/03/2024		Alteração planilha de verificação oficial das áreas de inspeção in loco e documental

6.6. ANEXOS

6.7 Modelos

MODELO 6.7.1 – PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Logotipo da Empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NOME DO PAC	Revisão _____ Data: mm/aaaa Página: 00 de 00
---------------------	---	--

Cabeçalho: neste item se apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, assim como data de elaboração, número da revisão e de páginas. Está presente em todas as páginas do documento.

**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00
NOME DO PAC**

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM:
----------------	---------------	---------------	-------------------

Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Presente em todas as páginas do documento. Deve ser assinado por todos os responsáveis.

1. Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

Quando todos os PAC são armazenados em uma única pasta, apenas uma única folha de apresentação pode ser elaborada para todo o conjunto, e os demais arquivos podem ser iniciados a partir do próximo item (objetivos).

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos (facultativo)

3. Documentos de Referência

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

4. Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.

5. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação.

6. Descrição do Procedimento

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado in loco, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos mais importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

7. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário. Deve incluir:

O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

- Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.
- Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.
- Responsável por monitorar: deve se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.
- Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento, de forma clara e objetiva.

8. Ações Corretivas

As ações corretivas definem quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades. São divididas em ações imediatas (correções) e ações planejadas (ou ações corretivas propriamente ditas).

- Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.
- Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

9. Avaliação da Efetividade do PAC

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerencia do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal.

10. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a verificação do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente. Também pode fazer parte da verificação o programa de coleta e análise microbiológica de alimentos e superfícies da empresa.

11. Anexos

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em Anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

12. Registros das Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

Cabe à empresa escolher o local de inclusão das alterações do documento.

13. Informações Adicionais

Neste item são descritas informações adicionais que a empresa julgar necessário, de forma facultativa.

ANEXO. 6.7.2 RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

Relatório de Recebimento de Matéria Prima					
Estabelecimento:			Registro do SIM:		
Data	Nome do Fornecedor e nº da nota fiscal	Matéria Prima	Quantidade	Nº do registro de Inspeção	Responsável

01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)					
Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/Instrumento	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário		
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade				
Item não conforme	Ação fiscal in loco				
02- Água de Abastecimento					
Ponto de coleta/Reservatório/ Equipamento	Cloro residual livre (PPM)	pH	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade				
Item não conforme	Ação fiscal in loco				
3- Controle Integrado de Pragas					
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário		
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade				
Item não conforme	Ação fiscal in loco				
4- Higiene Industrial e Operacional (PPHO)					
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário		
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade				
Item não conforme	Ação fiscal in loco				
5- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário		
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade				

Item não conforme	Ação fiscal in loco			
6- Procedimentos sanitários operacionais (PSO)				
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário	
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade			
Item não conforme	Ação fiscal in loco			
7- Controle de matéria-prima, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade				
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário	
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade			
Item não conforme	Ação fiscal in loco			
8- Controle de temperaturas				
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Mensuração	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade			
Item não conforme	Ação fiscal in loco			
9- APPCC				
Área/ Instalação/ Equipamento/	Há não conformidade? (sim ou não)	Mensuração	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Horário
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade			
Item não conforme	Ação fiscal in loco			

7. Reincidente: NÃO () SIM () – Quando reincidente, informar o número dos RNC anteriores que apontaram a não conformidade:	
8. Ação fiscal imediata:	
9. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:	
10. Data limite para a devolução do RNC respondido:	
11. Resposta do Gerente do Estabelecimento (ações imediatas):	
12. Resposta do Gerente do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):	
<i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>	
13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:	14. Data:
15. Assinatura de verificação do Veterinário ou Funcionário do SIM:	16. Data:
() Efetivas () Não Efetivas Novo RNC nº: _____	

ANEXO 6.7.9 – MODELO DE ENTREGA DE RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

Ao Senhor(a)

Prezado(a) Senhor(a),

Por meio deste, entrego a relação de Relatório(s) de Não Conformidade (RNC), identificado na unidade localizado _____, _____, _____. O relatório de não conformidade em Anexo é referente ao nº _____, onde a empresa deve apresentar o(s) plano(s) de ação(ões) imediata(s) e planejada(s) para os mesmos. Os relatórios devem ser respondidos e entregues ao serviço de inspeção até a data de _____. _____, ____ de _____ de 20____.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção

**IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS**

CÓDIGO: 01	DATA DE EMISSÃO: 20/12/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 20/12/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2025	VERSÃO Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

PROCESSOS ADMINISTRATIVOS

7.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita regulamentar as penalidades que serão aplicadas quando da ocorrência de infrações pelos estabelecimentos.

7.2 Definição

Consideram-se infrações o ato ou efeito de infringir as regras.

7.3 Aplicação

Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM, responsáveis do SIM e Assessores Jurídicos, Secretários de Agricultura de Prefeitos dos Municípios conveniados.

7.4 Procedimentos para Aplicação de Sanções

Na Lei de criação do serviço de inspeção-SIM do município de Londrina (Lei nº13707 de 19 de dezembro de 2023) são previstas as sanções legais conforme o que segue:

Art. 13. O infrator que descumprir as disposições previstas nesta Lei será punido em caráter administrativo.

§ 1º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções ao infrator:

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

II - multa, que varia entre 25 e 2500 UFIRs, nos casos não compreendidos no inciso I;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora; e

V - interdição, total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 2º As multas previstas no inciso I serão agravadas até o grau máximo, nos casos de:

I - artifício;

II - ardil;

III - simulação;

IV - desacato;

V - embarço; ou

VI - resistência à ação fiscal.

§ 3º O valor da multa será definido levando-se em conta:

I - as circunstâncias atenuantes ou agravantes; e

II - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V do § 1º poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 6º Quando for o caso, o infrator será punido mediante responsabilidade civil e criminal.

§ 7º As sanções previstas no caput serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no Código de Defesa do Consumidor.

§ 8º Caso o infrator venha a transgredir outras normas existentes que versam sobre os produtos de origem animal, será punido conforme o disposto nessas normas.

7.4.1 Das Responsabilidades

Serão responsabilizadas pela infração, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I. Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/LD;

II. Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/LD onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III. Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

7.4.2 Das Medidas Cautelares

Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM/LD deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização pela empresa de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram a sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

7.4.3 Das Infrações

Constituem infrações ao disposto no Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;

- II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;
- VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/LD;
- VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;
- XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
- XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;
- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;
- XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI - adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/LD;
- XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVIII - fraudar documentos oficiais;
- XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares;
- XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;
- XXXII - por aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/LD;
- XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;
- XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
- XL - Acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
- I - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se adulterados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;
- XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
- Outras situações não previstas nos incisos de I a XXXIX podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/LD.
- Além dos casos acima, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
- I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
- IV - são ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
- Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/LD;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

VIII - são também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento. Também considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares. Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados.

São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos que representem condições higiênicas sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco a saúde pública.

São considerados adulterados as matérias primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

II – falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/LD;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/LD e que se denominem como este sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

O SIM/LD com base no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/LD poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que trata o artigo 172 e suas alterações.

Nos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

7.4.4 Das Penalidades

As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Instrução e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

I - advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;

II - multa:

1. Leve, no valor de 25 a 500 UFIRs, :

a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/LD;

b) Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

c) Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

d) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

e) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

f) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/LD;

- g) Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/LD;
h) Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD nos prazos regulamentares.
i) Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro.
2. Moderada, no valor de 501 a 2000 UFIRs:
- a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
b) Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
e) Reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
f) Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/LD relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
h) Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
i) Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/LD;
j) Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/LD;
k) Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.
3. Grave, no valor de 2001 a 2500 UFIRs:
- a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
b) Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/LD e ao consumidor;
c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/LD;
d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
e) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
g) Embaraçar a ação de servidor do SIM/LD no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
h) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/LD;
i) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
k) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/LD e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
l) Fraudar documentos oficiais;
m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
n) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/LD;
o) Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar,
p) Acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
q) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
r) Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
s) Importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
- As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal. A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do decreto 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.
- Se a interdição total ou parcial não for levantada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.
- As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495 do decreto nº9013 de 29/03/2017 e suas alterações.
- As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.
- Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.
- a) 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.
- b) São consideradas circunstâncias agravantes:
- 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.

As penalidades a que se refere a presente instrução serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais. 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.

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 exige o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/LD.

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

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

Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Será aplicada a suspensão da atividade, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos no artigo 514 e 515 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a interdição total ou parcial, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 517 e 517 - A do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a cassação do registro, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 519 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

7.4.5 DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

O descumprimento às disposições do decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O auto de infração deve ser lavrado pelo Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

O procedimento administrativo relativo à infração de natureza sanitária terá início com a lavratura de Auto de Infração. Este será lavrado em **03 (três) vias**, sendo a primeira destinada à instrução do processo administrativo, a segunda ao infrator e a terceira para controle interno da autoridade sanitária, e conterà:

I - o nome do infrator ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;

II - o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;

VI - a assinatura do autuado ou de seu representante legal;

VII - o prazo de interposição de defesa.

O autuado terá ciência da infração, para defesa:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou por edital, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido.

Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a exarar ciência, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante aviso de recebimento – AR.

Quando a ciência do infrator se der pelo correio, a mesma deverá ser feita com aviso de recebimento, considerando-se efetivada quando juntada aos autos do processo, independentemente de quem o tenha recebido.

No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial. Quando a ciência se der por edital, será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação **10 (dez) dias** após a publicação.

Se a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde, a critério da autoridade sanitária, o infrator será intimado a proceder à regularização no **prazo de até 30 (trinta) dias**.

Quando o interessado, além do prazo estipulado no caput anterior e alegando motivos relevantes devidamente comprovados, pleitear prorrogação de prazo, poderá ser excepcionalmente concedido pela autoridade sanitária, desde que não ultrapasse **90 (noventa) dias**.

No caso em que a concessão do prazo de 90 (noventa) dias não tenha sido suficiente para concluir o solicitado pela autoridade sanitária, poderá ser firmado, desde que seja comprovado interesse do notificado, um **CAC** (Cronograma de Ações Corretivas), referente às não conformidades pontuadas e ainda não concluídas. Após o vencimento do CAC, não havendo o atendimento, a autoridade sanitária poderá emitir auto de infração com a penalidade multa.

O termo de intimação será lavrado em 03 vias, destinando-se a primeira à instrução do processo administrativo, quando for o caso, a segunda ao intimado e a terceira para controle interno da autoridade sanitária. O termo de intimação conterà dados suficientes para identificar o infrator e a infração, além de esclarecer a situação legal deste. Findo o prazo e persistindo a irregularidade, será lavrado o auto de infração e dado prosseguimento no processo administrativo sanitário.

A autoridade sanitária poderá expedir, no curso do processo, termo de intimação, para que o infrator tome ciência de algum ato e/ou termo do processo.

Instaurado o processo administrativo, será determinado, por despacho da autoridade imediatamente superior àquela que lavrou o auto de infração, a instrução do processo, com:

I - a juntada de provas relacionadas com as infrações cometidas;

II - o fornecimento de informações quanto aos antecedentes do infrator, em relação às normas sanitárias.

O termo de imposição de penalidade será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a primeira à instrução do processo administrativo, a segunda ao intimado e a terceira para controle interno da autoridade sanitária, constando os seguintes elementos:

I - o nome do autuado ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;

II - o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

V - o prazo de **15 (quinze) dias para interposição de recursos**;

VI - a assinatura da autoridade autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;

VII - a assinatura do autuado ou de seu representante legal.

Quando aplicada a pena de multa, o infrator será cientificado para efetuar o recolhimento, no prazo de **30 (trinta) dias**, contados da data desta ciência.

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

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

Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao setor responsável que procederá a cobrança da multa. O Município deve converter o valor da multa em UFIR (Unidade Fiscal de Referência).

O infrator, uma vez multado e encerrado o processo administrativo terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM/LD o competente comprovante de recolhimento à repartição.

O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/LD, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

7.4.6. RECURSOS

O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação ao auto de infração, no prazo de **15 (quinze) dias**, contados da notificação. Após a lavratura do auto de infração, a decisão caberá ao Gerente de Agroindústria.

Decorrido o prazo de defesa e após ouvir o autuante e examinar as provas colhidas, a autoridade competente decidirá fundamentadamente.

Decidida a aplicação da penalidade, caberá recurso, em primeira instância, à autoridade imediatamente superior àquela que proferiu a decisão, a Diretora de Abastecimento.

Da decisão da autoridade superior, mantendo ou não a aplicação da penalidade, caberá recurso, em segunda e última instância, ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após exaurida a esfera administrativa.

7.4.7. DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Os alimentos manifestamente deteriorados e/ou alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, bem como os alimentos com data de validade expirada e/ou de origem clandestina, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e o respectivo termo de apreensão para inutilização, que especificará a natureza, a marca e a quantidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, justificado no termo pelo agente fiscalizador.

Quando o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para o local designado, sendo que este deverá emitir documento que comprove a destinação final do produto e o descarte será acompanhado por autoridade sanitária que verificará sua destinação, até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano. Os servidores do SIM/LD, quando em serviço da fiscalização têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos produtos de origem animal registrados no serviço de inspeção.

O valor das multas cobradas através de autos de infração deverá ser destinado e vinculado ao setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/LD a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

7.4.6 Dos Documentos

Para fins de interdição total ou parcial de estabelecimento, utiliza-se o AUTO DE INTERDIÇÃO, conforme Modelo 7.5.1.

Para fins de apreensão de produtos, utiliza-se o AUTO DE APREENSÃO, conforme Modelo 7.5.2.

Para fins de suspensão de atividade, utiliza-se o AUTO DE SUSPENSÃO, conforme Modelo 7.5.3.

Para fins de infração deve ser utilizado o AUTO DE INFRAÇÃO, conforme Modelo ANEXO 7.5.4.

Para fins de intimação deve ser utilizado o TERMO DE INTIMAÇÃO, conforme Modelo ANEXO 7.5.5.

Para fins de controle de infrações, será preenchido a planilha conforme Modelo ANEXO 7.5.6.

7.5 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	20/12/2023	--	Criação do documento.
02	01/03/2024		Revisão e detalhamento do processo administrativo

7.5 Anexos

ANEXO 7.5.1 – AUTO DE INTERDIÇÃO

AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº ____/____

No dia ____ de ____ de _____, às ____ horas, no Município de _____, estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____. O serviço de inspeção SIM/LD, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar _____

_____ interditando _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: ____ de ____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/_____

Testemunhas:

ANEXO 7.5.2 – AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

Nº ____ / ____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM/LD:
Produto(s) Apreendido(s) e Quantidade(s)	
Total: _____ Kg	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Apreensão em 2 (duas) vias, dando cópia ao infrator, ficando os mesmos cientes de que a comercialização, aproveitamento ou inutilização dos produtos apreendidos fica condicionada à liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal.	
Assinatura e identificação do Autuante:	
Data: ____ / ____ / ____	
Assinatura e identificação do Autuado:	
Ciente, recebi a 1ª via em: ____ / ____ / ____	
Testemunhas:	

ANEXO 7.5.3 – AUTO DE SUSPENSÃO

AUTO DE SUSPENSÃO

Nº ____ / ____

No dia ____ de _____ de _____, as _____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____. O serviço de inspeção SIM/LD, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de suspensão por constar _____ suspendendo _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de suspensão, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: ____ de ____ de ____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____ / ____ / ____

Testemunhas:

ANEXO 7.5.4 – AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº ____ / ____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM:
Dispositivo Legal ou Regulamentar Infringido (Capitulação):	
Descrição da Infração:	

Médica Veterinária

Gerente de Agroindústria

EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS**8.1 Objetivos**

Estabelecer procedimentos preventivos de saúde à população com base na educação sanitária e combate às atividades clandestinas.

8.2 Definição

Considera-se Educação Sanitária toda prática educativa com objetivo de induzir a população ou manipuladores de alimentos a adquirir hábitos que promovam a saúde e evitar doenças.

Considera-se produto de origem animal clandestino todo aquele não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente.

8.3 Aplicação

Aplica-se a todos os responsáveis do SIM/LD e Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4 Procedimentos

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse.

Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevistas em rádio, palestras, entre outras.

A frequência e programação das ações de combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal e educação sanitária será estabelecida pelo SIM.

8.5 HISTÓRICO

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	28/12/2023	--	Criação do documento.

**IT- INSTRUÇÃO DE TRABALHO
FISCALIZAÇÃO**

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSÃO
01	28/12/2023	28/12/2024	2025	Nº 1
Elaborado por: Priscila Lima Magarotto de Paula Médica Veterinária			Homologado por: Ivan Cleber Bunhak Gerente de Agroindústria	

FISCALIZAÇÃO**9.1 Objetivos**

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do SIM/LD.

9.2 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM/LD.

9.3 Procedimentos Gerais

O SIM/LD é o responsável pela inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados junto à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, seguindo as determinações estabelecidas no decreto municipal que abrangem todo o processo de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte.

A inspeção e fiscalização deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter permanente nos estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis; e realizada em caráter periódico nos demais estabelecimentos registrados. Estes requisitos incluem:

- Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais
- Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao procedimento de registro dos estabelecimentos (projetos e afins) e ao registro dos produtos beneficiados (avaliação e afins);
- Coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;
- Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos;
- Acompanhamento da resolução das não conformidades (verificação oficial dos planos de ação/resposta do RNC emitido), incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores;
- Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas; e
- Adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

9.4 Bases para a Fiscalização

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste SIM/LD relacionadas à área técnica específica, asSIM/LD como das respectivas instruções e diretrizes estipuladas/adotadas pelo SIM/LD.

A frequência da fiscalização nos estabelecimentos de inspeção periódica será bimestral, ou definida conforme análise de risco, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA (<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>) que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM/LD), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento.

A fiscalização e a inspeção nos estabelecimentos de inspeção permanente será realizada sempre que houver abate.

O cumprimento do cronograma de fiscalização será registrado nas planilhas de controle das frequências de fiscalizações/inspeções.

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos documentos oficiais do SIM/LD conforme previstos nos anexos desse decreto. A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

O estabelecimento tem o prazo de **20 dias** para apresentação de plano de ações corretivas/preventivas com prazo para execução frente as não conformidades notificadas, quando não se tratar de ações que exijam respostas imediatas.

O resultado da avaliação pelo SIM/LD das medidas corretivas/preventivas proposto pelo estabelecimento deve ser comunicado ao estabelecimento. O SIM/LD acompanhará a sua execução.

As ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam nos anexos do decreto.

9.5 Mapas Estatísticos

Os mapas de abate, produção e comercialização devem ser avaliados pelo SIM/LD como, o atendimento da obrigação do estabelecimento fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/LD.

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre as espécies/matérias-primas recebidas, sua produção, estoque e comercialização.

A avaliação dos dados nosográficos e planilhas de condenações de vísceras e laudo de condenações de aproveitamento condicional de carcaças tem como objetivo avaliar os dados da Guia de Trânsito Animal (GTA) do lote abatido, informações do abate (data, número de animais, SIM/LD, detalhamento do sexo dos animais abatidos, peso etc.) e das destinações que ocorreram no abate.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o fiscal deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo SIM/LD e cumprimento das normas técnicas.

9.6 Registro do Estabelecimento

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

Além disso, deve ser verificado no processo de registro do estabelecimento se os documentos (memoriais e plantas) estão atualizados conforme sua realidade atual.

Os fiscais avaliarão se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo SIM/LD. Eventuais não conformidades devem ser registradas e devem ser adotadas as medidas cautelares e demais ações que forem necessárias.

Em caso de não cumprimento do estabelecido, o fiscal deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações pertinentes, observando principalmente se a situação coloca em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

No caso de verificação in loco de divergências com o processo de registro do estabelecimento aprovado, que não impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas dos produtos ou dos funcionários, o estabelecimento será notificado e deverá atualizar seu processo de registro junto ao SIM/LD, podendo ter suas atividades suspensas caso seja identificado risco de contaminação dos produtos.

9.7 Documentos de Referência

Estão disponíveis no Portal de manuais de processos da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA (<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>), manuais de procedimento de inspeção e fiscalização em estabelecimentos sob inspeção federal que possuem o objetivo de orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização nas diversas áreas de atuação no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

AVES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

CARNES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

LEITE: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de leite e derivados em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

OVOS: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de ovos e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

PESCADO: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

9.8 Histórico

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
01	28/12/2023	--	Criação do documento.

DECRETO Nº 565 DE 03 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Implanta o tipo processual SEI "CGM: Acordo de Leniência", no Município de Londrina/PR.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais, considerando os processos SEI nº 19.003.008150/2024-45 e 19.008.054945/2024-85,

DECRETA:

Art. 1º. Fica implantado o tipo processual SEI "CGM: Acordo de Leniência", no Município de Londrina/PR.

Parágrafo Único. O tipo processual será autuado, em regra, com nível de acesso Restrito.

Art. 2º. O tipo processual deverá ser peticionado através da rede mundial de computadores (internet).

§ 1º. Para a realização do peticionamento no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, o(a) requerente deverá realizar prévio Cadastro e Credenciamento no sistema, conforme Instrução Normativa SMGP-DGIAP nº 1, de 08 de maio de 2018.

§ 2º. Na realização do peticionamento intercorrente através do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, o Contribuinte deverá anexar ao processo preferencialmente documentos em formato eletrônico PDF/A.

Art. 3º. A partir da vigência deste decreto, os Acordos de Leniência, dar-se-ão exclusivamente através deste tipo processual e via Sistema Eletrônico de Informações SEI, nos termos do Decreto Municipal nº 1.525, de 15 dezembro de 2017.

§1º. Os procedimentos a serem observados no âmbito do processo eletrônico deverão constar obrigatoriamente na Base de Conhecimento do Sistema Eletrônico de Informações SEI.

§ 2º. A Controladoria Geral do Município, em conjunto com a Secretaria Municipal de Gestão Pública, providenciará a capacitação dos servidores envolvidos na análise das solicitações caso necessário.

Art. 4º. Os processos serão analisados e devidamente respondidos pela unidade competente.

Art. 5º. Caso o solicitante não seja o interessado, far-se-á necessária a juntada de procuração outorgando-lhe os poderes específicos devidos.

Art. 6º. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Londrina, 03 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município, João Luiz Martins Esteves, Secretário(a) Municipal de Governo, Beatriz de Oliveira, Controlador(a) Geral do Município, Fábio Cavazotti e Silva, Secretário(a) Municipal de Gestão Pública

DECRETO Nº 566 DE 03 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Altera os artigos 1º e 2º do Decreto nº 854 de 28 de julho de 2022, que designa representantes para compor a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Londrina (CAISAN-LD).

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais, considerando o processo SEI nº 19.020.064125/2024-33,

DECRETA:

Art. 1º. Os artigos 1º e 2º do Decreto nº 854 de 28 de julho de 2022, que designa representantes para compor a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Londrina (CAISAN-LD), passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art.1º ...

1. Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA):

Titular: João Mendonça da Silva.

Suplente: Amanda Cristina Andreello Costa.

2. Secretaria Municipal do Ambiente (SEMA):

Titular: André Shindy Chen

Suplente: Lidiane Maria Damiani Isidoro.

3. Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS):

Titular: Jacqueline Marçal Micalí.

Suplente: Emília Vella Falleiros Neta

4. Secretaria Municipal de Educação (SME):

Titular: Maria Tereza Paschoal de Moraes.

Suplente: Beatriz Lourenço Nunes.

5. Autarquia Municipal de Saúde (SMS/AMS):

Titular: Carlos Felipe Marcondes Machado.

Suplente: Katia Santos de Oliveira.

6. Secretaria Municipal do Idoso (SMI):

Titular: Andrea Bastos Ramondini Danelon.

Suplente: Cleir Jorge Brandão

7. Secretaria Municipal de Políticas para as Mulheres (SMPM):

Titular: Liange Hiroe Doy Fernandes.

Suplente: Lisneia Aparecida Rampazzo.

8. Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Tecnologia (SMPOT):

Titular: Janderson Marcelo Canhada.

Suplente: Fábio Issamu Arijj.

9. Companhia Municipal de Trânsito e Urbanização (CMTU):

Titular: Marcelo Baldassarre Cortez.

Suplente: Não consta.

10. Instituto de Desenvolvimento de Londrina (CODEL):

Titular: Alex Canziani.

Suplente: Lillian Lucy dos Santos.

Art. 2º A CAISAN-LD será presidida pelo Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, João Mendonça da Silva, em conformidade com o Art. 5º do Decreto nº 53, de 14 de janeiro de 2019.

(...)"

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

Londrina, 03 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município, João Luiz Martins Esteves, Secretário(a) Municipal de Governo, João Mendonça da Silva, Secretário(a) Municipal de Agricultura e Abastecimento

DECRETO Nº 567 DE 03 DE MAIO DE 2024

SÚMULA: Revoga ato de nomeação de Erenir Aparecida Alves - Professor de Educação Básica.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no exercício de suas atribuições legais, considerando o processo SEI nº 19.009.19.009.029807/2024-58, e o disposto no artigo 25, § 4º da Lei 4.928/92.

DECRETA:

Art. 1º Fica revogado o ato de nomeação, constante do Anexo Único do Decreto nº 237, de 23 de fevereiro de 2024, nos termos abaixo:

- a)SERVIDOR: 399051-ERENIR APARECIDA ALVES
- b)CARGO/CLASSE: PROFESSOR DE EDUCACAO BASICA-U
- c)FUNCAO: PEBU01-DOCENCIA DE EDUCACAO BASICA
- d)DOCUMENTO: SEI 19.009.029807/2024-58
- e)DATA VIGÊNCIA: 30/04/2024
- f)EDITAL DE ABERTURA: 142/2022-DDH/SMRH
- g)MOTIVO: Servidora não tomou posse nos prazos legalmente estabelecidos, qual seja até 29/04/2024.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Londrina, 03 de maio de 2024. Marcelo Belinati Martins, Prefeito do Município, João Luiz Martins Esteves, Secretário(a) Municipal de Governo, Julliana Faggion Bellusci, Secretário(a) Municipal de Recursos Humanos

PORTARIA

PORTARIA SMRH-PO Nº 887, DE 16 DE ABRIL DE 2024

A SECRETARIA MUNICIPAL DE RECURSOS HUMANOS DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, por meio de atribuições legais

I. RESOLVE PELA PRORROGAÇÃO AFASTAMENTO SEM ONUS POR MOTIVO DE POSSE EM CARGO COMISSÃO, nos termos abaixo:

- a) SERVIDOR: 161845 JANAINÉ VENTURA SALVIANO AKUFFO OWOO
- b) LOCAL: 2297CAMARA DE DEPUTADOS
- c) PERÍODO: 19/05/2024 à 31/12/2024
- d) CARGO/CLASSE: TÉCNICO DE GESTÃO PÚBLICA-A
- e) FUNÇÃO: TGPA01-ASSISTÊNCIA DE GESTÃO
- f) DOCUMENTO: SEI Nº 19009050843/2024-81
- g) NÚMERO SEI: 19.009.070585/2024-59
- h) LEGISLAÇÃO: Art. 24, § 4º, combinado com o art. 84, inciso II da Lei Municipal nº 4.928/92.

II. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Londrina, 16 de abril de 2024. Julliana Faggion Bellusci, Secretário(a) Municipal de Recursos Humanos

TERMO

PRIMEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO A ATA Nº SMGP-0356/2023 QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE LONDRINA, FEL, IPPUL, CODEL, AMS E A EMPRESA ESTRUTURAL EVENTOS LTDA.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

É objeto do presente apostilamento o reajuste de 3,861750%, com base na variação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor) acumulado do período de 3/2023 a 02/2024, passando o valor da Ata de Registro de Preços de R\$ 1.802.828,48 (um milhão, oitocentos e dois mil oitocentos e vinte e oito reais e quarenta e oito centavos) para R\$ 1.872.449,17 (um milhão, oitocentos e setenta e dois mil quatrocentos e quarenta e nove reais e dezessete centavos) a partir de 28/02/2024.

Lote	Item	Cód. Prod.	Descrição Produtos	Quantidade	Unidade	Valor Unitário Atual	Valor Índice	% índice	Valor Unitário Reajustado	Valor Total Reajustado
1	1	9536	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE PEQUENO PORTE	87	UN	1.584,2400	1,0386175	3,8617500%	1.645,4194	143.151,4878
	2	9540	LOCAÇÃO DE PALCO PEQUENO	54	UN	2.772,4300	1,0386175	3,8617500%	2.879,4943	155.492,6922
	3	12125	ILUMINAÇÃO DE EVENTOS DE PEQUENO PORTE	45	UN	396,0600	1,0386175	3,8617500%	411,3548	18.510,9660
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	1.457	MT	19,8000	1,0386175	3,8617500%	20,5646	29.962,6222
	5	26754	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 04M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	47	SERV	633,7000	1,0386175	3,8617500%	658,1719	30.934,0793
2	1	9536	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE PEQUENO PORTE	15	UN	1.584,2400	1,0386175	3,8617500%	1.645,4194	24.681,2910
	2	9540	LOCAÇÃO DE PALCO PEQUENO	18	UN	2.772,4300	1,0386175	3,8617500%	2.879,4943	51.830,8974
	3	12125	ILUMINAÇÃO DE EVENTOS DE PEQUENO PORTE	15	UN	396,0600	1,0386175	3,8617500%	411,3548	6.170,3220
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	485	MT	19,8000	1,0386175	3,8617500%	20,5646	9.973,8310

	5	26754	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 04M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	15	SERV	633,7000	1,0386175	3,8617500%	658,1719	9.872,5785
3	1	9535	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE MÉDIO PORTE	63	UN	3.189,7100	1,0386175	3,8617500%	3.312,8886	208.711,9818
	2	9539	LOCAÇÃO DE PALCO MÉDIO	27	UN	4.983,9100	1,0386175	3,8617500%	5.176,3761	139.762,1547
	3	12124	ILUMINAÇÃO PARA EVENTOS DE MÉDIO PORTE	49	UN	1.495,1700	1,0386175	3,8617500%	1.552,9097	76.092,5753
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	623	MT	24,9100	1,0386175	3,8617500%	25,8720	16.118,2560
	5	26755	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 08M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	41	SERV	797,4300	1,0386175	3,8617500%	828,2248	33.957,2168
4	1	9535	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE MÉDIO PORTE	21	UN	3.189,7100	1,0386175	3,8617500%	3.312,8886	69.570,6606
	2	9539	LOCAÇÃO DE PALCO MÉDIO	9	UN	4.983,9100	1,0386175	3,8617500%	5.176,3761	46.587,3849
	3	12124	ILUMINAÇÃO PARA EVENTOS DE MÉDIO PORTE	16	UN	1.495,1700	1,0386175	3,8617500%	1.552,9097	24.846,5552
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	207	MT	24,9100	1,0386175	3,8617500%	25,8720	5.355,5040
	5	26755	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 08M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	13	SERV	797,4300	1,0386175	3,8617500%	828,2248	10.766,9224
5	1	9534	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE GRANDE PORTE	18	UN	13.970,5400	1,0386175	3,8617500%	14.510,0473	261.180,8514
	2	9538	LOCAÇÃO DE PALCO GRANDE	10	UN	13.970,5400	1,0386175	3,8617500%	14.510,0473	145.100,4730
	3	12123	ILUMINAÇÃO DE EVENTOS DE GRANDE PORTE	16	UN	2.195,3700	1,0386175	3,8617500%	2.280,1497	36.482,3952
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	473	MT	24,9400	1,0386175	3,8617500%	25,9031	12.252,1663
	5	26756	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 12M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	32	SERV	1.496,8400	1,0386175	3,8617500%	1.554,6442	49.748,6144
6	1	9534	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE GRANDE PORTE	6	UN	13.970,5400	1,0386175	3,8617500%	14.510,0473	87.060,2838
	2	9538	LOCAÇÃO DE PALCO GRANDE	3	UN	13.970,5400	1,0386175	3,8617500%	14.510,0473	43.530,1419
	3	12123	ILUMINAÇÃO DE EVENTOS DE GRANDE PORTE	5	UN	2.195,3700	1,0386175	3,8617500%	2.280,1497	11.400,7485
	4	19625	LOCAÇÃO DE TRELIÇA EM ALUMÍNIO	157	MT	24,9400	1,0386175	3,8617500%	25,9031	4.066,7867
	5	26756	LOCAÇÃO DE TRELIÇA 04M X 12M X 04M (ALTURA X LARGURA X ALTURA)	10	SERV	1.496,8400	1,0386175	3,8617500%	1.554,6442	15.546,4420
7	1	9537	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE PORTE MINI	116	UN	521,8100	1,0386175	3,8617500%	541,9610	62.867,4760
	2	38945	ILUMINAÇÃO EVENTO PORTE MINI	34	UN	219,7000	1,0386175	3,8617500%	228,1843	7.758,2662
8	1	9537	SONORIZAÇÃO PARA EVENTOS DE PORTE MINI	38	UN	521,8100	1,0386175	3,8617500%	541,9610	20.594,5180
	2	38945	ILUMINAÇÃO EVENTO PORTE MINI	11	UN	219,7000	1,0386175	3,8617500%	228,1843	2.510,0273
TOTAL REAJUSTADO										1.872.449,17

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO

O presente apostilamento fundamenta-se nas justificativas e documentos que constam no Processo SEI nº 19.008.056450/2024-91, que ficam fazendo parte integrante deste apostilamento como se nele estivessem transcritos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Programa Atividade:	Elemento de Despesas:	Fonte:
22.010.12.122.0006.6.003	3.3.90.39	104
22.010.12.361.0006.6.004	3.3.90.39	103/104
09.010.04.122.0002.2.022	3.3.90.39.12.00	000
23.010.18.541.0007.2031	3.3.90.39	0000 / 504 / 510
47.010.15.451.0018.2050	3.3.90.39	0001
24.010.13.392.0008.6011	3.3.90.39	00
42010.10.301.0016.6-026	3.3.90.39	303 / 495
42010.10.301.0016.6-027	3.3.90.39	303 / 369 / 496

42.010.10.303.0016.6-029	3.3.90.39	303 / 369 / 1493
42.010.10.305.0016.6-031	3.3.90.39	303 / 497
25.010.08.244.0009.6013	3.3.90.39	000
25.010.14.243.0010.6014	3.3.90.39	000
25.030.08.244.0009.6016	3.3.90.39	000/934/940
25.030.08.244.0009.6017	3.3.90.39	000/941/8823/8843
25.030.08.244.0009.601	3.3.90.39	936
27.010.14.241.0012.2037	3.3.90.39	000
27.020.14.241.0012.1019	3.3.90.39	900
02.010.04.122.0002.2003	3.3.90.39	303 / 495
49010.27.812.0020.6.034	3.3.90.39	0001
48.010.23.695.00149.2.055	3.3.90.39.00	0001
26.010.14.422.0011.6.021	3.3.90.39	000

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

Permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições avençadas na Ata de Registro de Preços nº SMG-0356/2023 10682210, firmada em 02/08/2023 e demais aditamentos.

Londrina, 2 de maio de 2024. José Otávio Sancho Ereno, Chefe de Gabinete, Julliana Faggion Bellusci, Secretário(a) Municipal de Recursos Humanos, Jacqueline Marçal Micali, Secretário(a) Municipal de Assistência Social, Maria de Fátima Beraldo, Secretário(a) Municipal de Cultura, Liange Hiroe Doy Fernandes, Secretário(a) Municipal de Políticas para Mulher, Maria Tereza Paschoal de Moraes, Secretário(a) Municipal de Educação, Andrea Bastos Ramondini Danelon, Secretário(a) Municipal do Idoso, Carlos Felipe Marcondes, Machado, Secretário Municipal de Saúde, Andre Shindy Chen, Secretário(a) Municipal do Ambiente, Fábio Cavazotti e Silva, Secretário(a) Municipal de Gestão Pública, Alex Canziani Silveira, Diretor(a) Presidente, Gilmar Domingues Pereira, Diretor(a) Presidente, Claudemir Fattori, Diretor(a) Presidente, Rivelino Lopes Ribeiro, Usuário Externo

EDITAIS

EDITAL Nº 93/2024

Faço pública, para conhecimento dos interessados, o **resultado definitivo da Prova Objetiva com a relação dos candidatos aprovados**, referente ao Edital nº 038/2024 - SMRH, de 17 de março de 2024, de abertura de inscrições para a participação no Teste Seletivo, destinado à contratação, por prazo determinado, de profissionais nos cargos de **PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA** e **PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA**, para atender necessidade temporária e de excepcional interesse público no Município de Londrina, especialmente no suprimento imediato de docentes em sala de aula, em virtude de licença para tratamento de saúde por prazo superior a 15 (quinze) dias, licença maternidade, readaptação, prisão e convocação para serviço eleitoral ou militar, com fundamento no inciso IV do artigo 2º, da **Lei Municipal nº 12.919, de 27 de setembro de 2019**, que regulamenta a premissa contida no **artigo nº 37, IX, da Constituição Federal, e artigo 57, X, da Lei Orgânica do Município de Londrina**.

1. Após análise dos recursos interpostos contra o resultado preliminar da Prova Objetiva, o **resultado definitivo da Prova Objetiva com a relação dos candidatos aprovados** está diposto nos Anexos abaixo, relacionados em ordem decrescente de pontuação e ordem alfabética, nos termos dos **subitens 6.33 e 6.40**, conforme segue.

- a. **ANEXO I** - Ampla Concorrência;
- b. **ANEXO II** - Pessoa com Deficiência - PcD;
- c. **ANEXO III** - Afro-brasileiro.

2. Nos termos do **subitem 6.36** do Edital de Abertura, todos os candidatos relacionados nos **Anexo I, II e III** terão a **Prova de Títulos Profissionais e Acadêmicos** analisada, restando os demais candidatos desclassificados, conforme estabelece o **subitem 6.39** do referido Edital.

3. Os candidatos que interpuseram recurso contra o resultado preliminar da Prova Objetiva poderão consultar a resposta individualmente no Portal do Candidato, disponível no endereço eletrônico <https://www3.londrina.pr.gov.br/sistemas/concursos/>.

Londrina, 03 de maio de 2024. Julliana Faggion Bellusci, Secretário(a) Municipal de Recursos Humanos, Gustavo Velei de Aquino, Membro da Comissão, Cintia Mara Fujii, Membro da Comissão, Thais Andressa Sandrini Fioratte, Membro da Comissão, Edwylson de Lima Marinheiro, Membro da Comissão, Lilian Vieira, Membro da Comissão

**PARTE INTEGRANTE DO EDITAL Nº 093/2024 - SMRH
ANEXO I - AMPLA CONCORRÊNCIA**

PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA						
Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038027370	LUIZA HELENA CUQUEJO RODRIGUES	9	6	26	41	Ampla Concorrência
24038024133	AURÉA CRISTINA PALHANO	8	6	26	40	Ampla Concorrência
24038015983	AMANDA ARAUJO LOURES AQUILES	8	3	28	39	Ampla Concorrência
24038004370	FELIPE TSUZUKI	7	6	26	39	Ampla Concorrência
24038018583	FLAVIA DOS SANTOS ZANDONA	9	4	26	39	Ampla Concorrência
24038003195	GABRIELA MORAES REGO ROSSETTO	7	6	26	39	Ampla Concorrência
24038019393	LAVINYA FERREIRA DE ANDRADE	8	5	26	39	Ampla Concorrência
24038021517	MARCIA ZABINI MARICATO DELGADO	7	8	24	39	Ampla Concorrência
24038024591	CLEITON DIAS DE PAULA	9	3	26	38	Ampla Concorrência
24038026535	MARIA EDUARDA CHRISTONI GOMES	7	7	24	38	Ampla Concorrência
24038009932	MARIA EDUARDA CORREA DA SILVA	8	6	24	38	Ampla Concorrência
24038009142	VALQUIRIA GARCIA DONATTI	8	4	26	38	Afro-brasileiro
24038024729	WANESSA JOICE LAURINDO STELLE	9	3	26	38	Ampla Concorrência

24038020723	ALINE DE PAULA MAIA SILVA	10	5	22	37	Ampla Concorrência
24038015630	CAMILA TONON BENICIO	7	8	22	37	Ampla Concorrência
24038024877	EDILAINE APARECIDA PELINCER	7	4	26	37	Ampla Concorrência
24038001613	ILZA ALVES BOMBA	8	5	24	37	Ampla Concorrência
24038027019	SARA FRANCESCA ROLIM E OLIVEIRA	8	7	22	37	Ampla Concorrência
24038023706	SUSANNA MENDES MIRANDA	8	7	22	37	Ampla Concorrência
24038022777	ALINE LOYOLA DE AQUINO LOMBARDI	9	5	22	36	Ampla Concorrência
24038000870	ANA CRISTINA MAGALHAES	7	3	26	36	Ampla Concorrência
24038034724	ARIANE APARECIDA DE OLIVEIRA	7	3	26	36	Ampla Concorrência
24038034260	DANIEL CAMILO DOS SANTOS	9	9	18	36	Ampla Concorrência
24038021142	DANIELLA FIORUCI CARICATI	9	7	20	36	Ampla Concorrência
24038009428	FERNANDA DE CAMPOS SOUZA	5	3	28	36	Ampla Concorrência
24038031750	FERNANDA GOMES CAMPANO	7	5	24	36	Ampla Concorrência
24038010205	FULVIA ROSANE DUARTE LIMA	8	6	22	36	Ampla Concorrência
24038028147	GISELE FERNANDA PEREIRA DOS SANTOS	6	4	26	36	Ampla Concorrência
24038036905	HIVANIA HARTMANN NEVES COSTA	7	5	24	36	Ampla Concorrência
24038005643	MADALENA APARECIDA BACON GHIDOTTI	8	2	26	36	Ampla Concorrência
24038012577	MICHELE FERNANDA GONCALVES DE SOUZA OLIVEIRA	8	4	24	36	Ampla Concorrência
24038027248	ALINE CRISTINA COLTRO DE OLIVEIRA SANTOS	5	6	24	35	Ampla Concorrência
24038025091	BIANCA MARTINS DE CASTRO VILLA VERDE	8	5	22	35	Ampla Concorrência
24038024230	EDNA CRISTINA CARVALHO	6	3	26	35	Ampla Concorrência
24038037464	GLEISSE CRISTIANE SERRA MARTINS	10	5	20	35	Ampla Concorrência
24038037669	GUSTAVO APARECIDO BATISTA	6	5	24	35	Ampla Concorrência
24038016742	IRACEMA APARECIDA MARTINS BUENO	6	3	26	35	Ampla Concorrência
24038003241	LARISSA GONCALVES FEITOZA	4	3	28	35	Afro-brasileiro
24038004981	LIDIANE DE MORAES SILVA	6	5	24	35	Ampla Concorrência
24038037197	LUANA CAMILA COSTA	10	5	20	35	Ampla Concorrência
24038036050	LUCIMARA MONTEIRO	8	1	26	35	Ampla Concorrência
24038019660	MARIA VITORIA ROVER BROCHARD DE CARVALHO	8	5	22	35	Ampla Concorrência
24038009630	MARINA RODRIGUES SILVEIRA	7	6	22	35	Ampla Concorrência
24038014448	MIRIAN CRISTINA SCARPELINI	9	4	22	35	Ampla Concorrência
24038023099	NAIARA APARECIDA DE SOUZA ALVES	5	6	24	35	Ampla Concorrência
24038031547	NATALIA DE OLIVEIRA SANTANA DUTRA	8	5	22	35	Ampla Concorrência
24038024125	RODRIGO DAMBROZIO	4	5	26	35	Ampla Concorrência
24038005287	VICTORIA BITENCOURT	4	5	26	35	Ampla Concorrência
24038008847	BRUNA CAROLINA FERREIRA BASSETI	5	5	24	34	Ampla Concorrência
24038019644	CARINA HANAE KAMEI	8	4	22	34	Ampla Concorrência
24038007000	CRISTIANE DA CUNHA GUERRA	7	3	24	34	Afro-brasileiro
24038015070	DAIANE MESSIAS	6	6	22	34	Ampla Concorrência
24038029259	DANIELA LAURA SOUZA	8	2	24	34	Ampla Concorrência
24038036840	EDILENE SABIAO PEDROSO	6	2	26	34	Ampla Concorrência
24038011384	ELIANE DOS SANTOS PRADO	7	5	22	34	Ampla Concorrência
24038010906	GISELE CAROLINE SANTOS DE MOURA	9	9	16	34	Ampla Concorrência
24038004965	IONICE MESSIAS DOS SANTOS	5	5	24	34	Afro-brasileiro
24038010957	JULIANA PEREIRA GALDINO	8	4	22	34	Ampla Concorrência
24038006976	LILIAN TORRES ARANHA	10	4	20	34	Ampla Concorrência
24038029844	LUCAS ZACARIAS DA SILVA	7	5	22	34	Afro-brasileiro
24038022629	MARIA CLOTILDE DA ROSA FURTADO	9	3	22	34	Ampla Concorrência
24038012224	MARIA LUCIA CARVALHO DE LIMA	7	3	24	34	Ampla Concorrência
24038032306	NAGELA MARTINS	5	7	22	34	Ampla Concorrência
24038036719	NATHALYA GLENDHA MAYER CHAGAS	7	3	24	34	Ampla Concorrência
24038010302	PAMELA SARTOR FARIA	7	3	24	34	Ampla Concorrência
24038033035	PAMELA SOUZA PEREIRA	8	4	22	34	Ampla Concorrência
24038001362	PRISCILLA SOUZA GUERRA DE MORAES	6	4	24	34	Ampla Concorrência
24038004043	SILMARA APARECIDA VILLAS BOAS	6	6	22	34	Ampla Concorrência
24038026365	TAYLA DE ANDRADE ALVES	9	5	20	34	Ampla Concorrência
24038003667	THAIS PRISCILA SANTOS	9	5	20	34	Afro-brasileiro
24038022378	XARXEL GARCIA	9	7	18	34	Ampla Concorrência
24038022785	ALINE POLYANA MOREIRA PINTO	4	7	22	33	Ampla Concorrência
24038018141	ALINE SOARES DA SILVA	4	5	22	33	Afro-brasileiro
24038006801	BIANCA MATIAS FARIA	5	4	24	33	Ampla Concorrência
24038001907	CRISTIANE PONTES MARTINS BERTHOLINO	7	4	22	33	Ampla Concorrência
24038024745	DAIANE XAVIER	5	6	22	33	Ampla Concorrência
24038027809	DANYANE CAROLINE LOPES SILVA	7	4	22	33	Ampla Concorrência
24038026586	DEBORA GARCIA DOS SANTOS	7	4	22	33	Ampla Concorrência
24038012810	DILENE GOMES DOS SANTOS	7	4	22	33	Ampla Concorrência
24038010752	EVELYN TALITA DE ANDRADE SIQUEIRA	7	4	22	33	Afro-brasileiro
24038035160	FERNANDA GRACIELE BISPO RIBEIRO	7	4	22	33	Afro-brasileiro
24038025857	GIOVANNA MACHADO BERGAMO	5	6	22	33	Ampla Concorrência
24038018370	GRASIELE ALBANO COELHO	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038011155	INGRID ALVES PEREIRA	5	4	24	33	Afro-brasileiro
24038021088	ISABEL CRISTINA GARCIA DA SILVA	6	3	24	33	Ampla Concorrência
24038024834	JANAINA GONCALVES DA SILVA	6	3	24	33	Ampla Concorrência
24038012194	JANAINA ZAMBERLAN INOCENTE	8	7	18	33	Ampla Concorrência
24038016807	JANAINA FERNANDA ARAUJO PIRES	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038006240	JESSIKA BRANCO PHOMENIUK GOUVEIA FERREIRA	9	8	16	33	Ampla Concorrência
24038014510	JULIA BARRILLI FIGUEIREDO	10	7	16	33	Ampla Concorrência
24038004280	KARLA SUZI FURUTANI TOYAMA	8	7	18	33	Ampla Concorrência

24038036557	LETICIA PAULINO DE OLIVEIRA	5	2	26	33	Afro-brasileiro
24038000145	LETICIA PEREIRA BETTINI	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038008103	LIGIA HELENA DE OLIVEIRA	8	5	20	33	Ampla Concorrência
24038008561	LUCILENE BATISTA DA SILVA	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038008197	LUDIMILA REIS DECHECHE	9	6	18	33	Ampla Concorrência
24038024095	MAYRA ULLY RAMOS ANDRADE	6	1	26	33	Ampla Concorrência
24038000862	NAARA ISABELA MARCELINO	5	4	24	33	Afro-brasileiro
24038009703	NAYLA NAYARA GOMES DA FONSECA	7	8	18	33	Ampla Concorrência
24038032594	PAULA MELGES FELIX	7	2	24	33	Ampla Concorrência
24038008286	SANDRA APARECIDA NOMURA LEITE	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038005813	SILVANE DE ABREU ALVES	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038023234	TATIANA DEROSI TROIS	7	2	24	33	Ampla Concorrência
24038011350	VALDEREZ CAMPOS DORIGON	5	2	26	33	Ampla Concorrência
24038010353	VANESSA ROCHA SILVA SOUZA	7	2	24	33	Ampla Concorrência
24038004469	VIVIANE INEZ QUEIROZ NUNES	8	3	22	33	Ampla Concorrência
24038016203	ADRIANA APARECIDA MARCELINO RIBEIRO DA LUZ	5	3	24	32	Ampla Concorrência
24038013808	ALICE NASCIMENTO ALCARDE	10	4	18	32	Ampla Concorrência
24038006747	ALINE DA SILVA VIANA	7	3	22	32	Ampla Concorrência
24038017153	AMANDA CRISTINA PEIREIRA	6	4	22	32	Ampla Concorrência
24038030974	AMANDA MARTINS DOMIINGOS BEZERRA	8	4	20	32	Afro-brasileiro
24038020952	AMANDA THAIS FIGUEIREDO MOREIRA	9	5	18	32	Ampla Concorrência
24038034023	ANA LUISA RODRIGUES PALANDRANI	7	3	22	32	Ampla Concorrência
24038019326	ANA LUIZA MARQUES PEDRACOLI	8	4	20	32	Ampla Concorrência
24038012658	ANDRESSA DE JESUS OLIVEIRA	7	5	20	32	Afro-brasileiro
24038019601	BRUNO ALARCON RIBEIRO	6	6	20	32	Ampla Concorrência
24038028279	CELIA REGINA DA SILVA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038016009	CRISTIANE APARECIDA DA SILVA DIAS	8	6	18	32	Ampla Concorrência
24038016726	DAIANE TINTI	6	4	22	32	Ampla Concorrência
24038027396	DANIELE DOS SANTOS DOMINGOS	6	6	20	32	Ampla Concorrência
24038009851	DANIELLY SAYURI KAWANO SILVA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038006291	DEBORA DE PAULA SANTOS	6	4	22	32	Ampla Concorrência
24038003209	FABIOLA APARECIDA ALVES MOREIRA	6	6	20	32	Afro-brasileiro
24038003942	GEISE DOMINGOS DA SILVA	7	3	22	32	Ampla Concorrência
24038006950	GIOVANA SILVA ROCHA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038004620	GLEYCE KETHIN DE OLIVEIRA DIAS	5	3	24	32	Ampla Concorrência
24038021665	HELEN FERNANDA DELAMURA	8	4	20	32	Ampla Concorrência
24038017625	ISABELLA FLAVIA MARILA LOPES	6	4	22	32	Ampla Concorrência
24038012569	JAMILE DE OLIVEIRA SILVA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038000765	JOSIANE LOUZA BATISTA DA SILVA	6	6	20	32	Afro-brasileiro
24038003292	JOSIANE TOLEDO OLIVEIRA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038000811	JUCYARA DE FREITAS VILAS BOAS GLAESER	3	3	26	32	Ampla Concorrência
24038015118	JULIANA ANTICO ROCHA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038009258	JULIANA DE FRANCA SILVESTRE	9	1	22	32	Afro-brasileiro
24038003063	LEOCIR DE OLIVEIRA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038031458	LETICIA ALVES	5	3	24	32	Ampla Concorrência
24038027434	LIEGE HARTE ESCOBAR FERREIRA	8	4	20	32	Ampla Concorrência
24038025962	LUCIA CALEGARI ROCHA HELBEL	9	3	20	32	Afro-brasileiro
24038010035	LUCIANE SILVA DE SOUZA	7	3	22	32	Ampla Concorrência
24038010604	MARCOS RIBAS MACIEL	5	7	20	32	Ampla Concorrência
24038030028	MARIA JULIA ALVES MACHADO	4	4	24	32	Afro-brasileiro
24038005864	MELANI CAMILA ROZA DA SILVA	8	4	20	32	Afro-brasileiro
24038022904	MESSIAS TOBIAS MANGANARO	5	5	22	32	Ampla Concorrência
24038026152	MICHELI DA SILVA PEDRO	9	5	18	32	Ampla Concorrência
24038030672	PATRICIA ALVES SECCI LIMA	8	4	20	32	Ampla Concorrência
24038000080	RAQUEL DE SOUZA	6	4	22	32	Afro-brasileiro
24038018311	REGIANE OLIVEIRA DA SILVA GONCALVES	7	3	22	32	Ampla Concorrência
24038030621	SILVIO BRANDINI NETO	7	9	16	32	Ampla Concorrência
24038033922	SIMONE REGINA DE OLIVEIRA	9	3	20	32	Ampla Concorrência
24038005538	SUZAN SOARES	3	5	24	32	Afro-brasileiro
24038032454	THAIS CHRISTINE DE OLIVEIRA DA SILVA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038029194	VALQUIRIA FERNANDES DESOUSA	5	3	24	32	Afro-brasileiro
24038035844	WALORY LOHANY OLIVEIRA DE PAULA	5	5	22	32	Ampla Concorrência
24038008227	ADRIANE REGINA SCARANTI PIRES	6	5	20	31	Ampla Concorrência
24038017331	ANA PAULA BARBOSA MIRANDA	8	5	18	31	Ampla Concorrência
24038023684	ANA PAULA GRANADIER BUENO	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038009150	ANDREA KOVESDY	9	4	18	31	Ampla Concorrência
24038006364	ANDRESSA CAETANA DOS SANTOS	8	1	22	31	Afro-brasileiro
24038029224	BEATRIZ APARECIDA LEOPOLDINO DA SILVA	8	9	14	31	Ampla Concorrência
24038020219	CAMILA NAGY CORREIA	7	6	18	31	Ampla Concorrência
24038014847	CAMILA CANUTO CUNHA	4	3	24	31	Ampla Concorrência
24038011082	CAROLINE APARECIDA CONGIO	4	5	22	31	Ampla Concorrência
24038029739	CAROLINE DE OLIVEIRA GONCALVES	8	1	22	31	Ampla Concorrência
24038019490	CAROLINE RAFAELA VIEIRA DA ROSA SIMOES	7	4	20	31	PcD
24038025130	CIBELE NADIR DE LIMA OLIVEIRA	5	6	20	31	Ampla Concorrência
24038023382	CLEIDE DE OLIVEIRA SOARES DECCO	9	2	20	31	Ampla Concorrência
24038029020	CRISTIANA APARECIDA LESSIA CORREA	8	5	18	31	Ampla Concorrência
24038027752	DAIANA ANGELO CARNELOS ZANGIROLAMI	8	5	18	31	Ampla Concorrência
24038002415	DAIANE PEREIRA DE MATOS	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038028694	DAYANE MARESCA	6	1	24	31	Afro-brasileiro

24038001583	DEBORA SANCHES BORGES	7	6	18	31	Ampla Concorrência
24038024320	DIELE SALVADOR RAMALHO	8	3	20	31	Ampla Concorrência
24038033752	EDUARDO HENRIQUE DE SOUZA	5	6	20	31	Ampla Concorrência
24038020898	EDUARDO LUIZ RODRIGUES	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038009959	ELAINE APARECIDA DE ANDRADE	7	2	22	31	Ampla Concorrência
24038026640	FATIMA LUCIENE CIDRIN COELHO	5	6	20	31	Ampla Concorrência
24038008537	FERNANDA MATHEUS DA SILVA	4	5	22	31	Ampla Concorrência
24038037014	FERNANDA PUERTA PEREIRA DOS SANTOS	8	3	20	31	Ampla Concorrência
24038001184	GABRIELA GRAZIANI DE ASSIS	6	5	20	31	Ampla Concorrência
24038003080	GABRIELLE FERNANDES MACIEL	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038006623	GISLENE DOS SANTOS FERREIRA	7	2	22	31	Ampla Concorrência
24038026780	HELOIZE CRISTINE SOARES DE LIMA CURY	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038022840	ISABELA FERNANDA NALDY NORDY	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038032721	JENNIFER PEDRO MARTINIZ BANAGOURO	8	5	18	31	Ampla Concorrência
24038026411	JESSICA GEREMIAS CERQUEIRA LIMA	6	7	18	31	Ampla Concorrência
24038028031	JESSICA MAIARA DA SILVA	6	1	24	31	Afro-brasileiro
24038020189	JOSILAINE ELIZENA NOGUEIRA	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038010884	JULIANA SGARBOSSA GONCALVES DUARTE DE SOUZA	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038009720	KEYLLA NASCIMENTO DE OLIVEIRA	8	3	20	31	Ampla Concorrência
24038015908	LARISSA FERREIRA GOMES	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038000358	LIDIA TEIXEIRA RODRIGUES	6	1	24	31	Ampla Concorrência
24038023323	LUCIANE ROSA GOMES	6	3	22	31	Afro-brasileiro
24038014782	LUCINEIA SILVA PEREIRA	7	2	22	31	Afro-brasileiro
24038021371	MANUELA DE MARCHI MONTENEGRO	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038014715	MARIANA MIRANDA PAZ	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038034015	MARRY JOLY CAMPANA FONTANELLA	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038018346	MAYARA KELLY SANTOS TORRES	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038001664	MIDIA ARAGAO DE SOUSA MOIA	7	4	20	31	Ampla Concorrência
24038030001	MIRIAM GONGORA FUSE	7	6	18	31	Ampla Concorrência
24038005716	MIRIAN CARDOSO	7	2	22	31	Afro-brasileiro
24038012208	RENATA BARROS DE MELO	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038000455	ROBERTO RIZZI	7	6	18	31	Afro-brasileiro
24038008596	ROSANA CUNHA ANDRADE	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038006593	ROSANA MARIA FERREIRA FONTES	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038020944	THAIS HELENA ITO LOURENCO	5	2	24	31	Ampla Concorrência
24038010876	THAIS REGINA GRASSI	6	5	20	31	Ampla Concorrência
24038008456	VANESSA APARECIDA ARREBOLA	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038002563	VANESSA SILVA DA CONCEICAO QUADROS	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038016424	VICTORIA GALDEANO BREVE	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038005619	ADELAINÉ CORREA PAVAN	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038024141	AIDIA CRISTINA ROMERA BRITO	9	3	18	30	Ampla Concorrência
24038016688	AMANDA HIGA NEVES BONIFACIO	7	1	22	30	Ampla Concorrência
24038022220	ANA CAROLINA MAGRO	6	2	22	30	Ampla Concorrência
24038004566	ANA F S JULIAN	8	2	20	30	Ampla Concorrência
24038025300	ANA PAULA DE SOUZA LEITE	4	2	24	30	Ampla Concorrência
24038023757	ANDRESSA TAVARES ROCHA	8	2	20	30	Ampla Concorrência
24038011538	ANGELICA FERREIRA LEAL	9	3	18	30	Ampla Concorrência
24038026667	ARACELE FERNANDA MOREIRA SILVA	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038026659	BIANCA FERNANDES COSTA	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038007581	BIANCA FERREIRA BENITES MORGADO	6	2	22	30	Ampla Concorrência
24038000900	CARLA CRISTINA MARTINS BARBOSA	5	3	22	30	Ampla Concorrência
24038036913	CINTIA ANDREIA MARTINS	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038013301	CLAUDETE DEL GESSO SILVA	7	1	22	30	Ampla Concorrência
24038025245	CLAUDIA DE LIMA SANTOS	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038006844	CRISTIANE GONCALVES DAVID	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038001206	DAIANE DE FRANCA	4	4	22	30	Ampla Concorrência
24038004809	DANIELA RESENDE FARIA	7	5	18	30	Ampla Concorrência
24038006470	DENISE GARCIA GENARO LEITE	7	5	18	30	Ampla Concorrência
24038033760	EDILA EMMENDOERFER DE SOUZA	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038014316	ELIANE CRISTINA DE OLIVEIRA RODRIGUES	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038017366	ERON MORENO CHAGAS ROCHA	7	5	18	30	Ampla Concorrência
24038024397	FERNANDA TAIS DE SOUZA SONSIN	8	4	18	30	Ampla Concorrência
24038013352	GISELE GUIMARAES DE OLIVEIRA	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038017030	ISABEL ALCANTARA DE SOUZA CAMARGO	7	7	16	30	Ampla Concorrência
24038013999	ISABELA BUFALO DE FREITAS	5	5	20	30	Ampla Concorrência
24038011120	ISABELLA BREHMER SCHERLOWSKI	5	1	24	30	Ampla Concorrência
24038004124	JANAINA BATISTA SILVA	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038012518	JESSICA MELLO DA SILVA	7	5	18	30	Ampla Concorrência
24038034511	JOAO VICTOR DA SILVA	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038021177	JOICE DE FATIMA GONCALVES MACHEA	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038002555	JOSE RIBEIRO DOS SANTOS	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038014774	JOSIANE TESCARO NOVI DOS SANTOS	8	4	18	30	Ampla Concorrência
24038017765	JULIANA INACIO DA SILVA	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038000099	KARINE KAZUE DAIKOHARA	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038023315	KARINE OLIVEIRA BERTAZO DA MATA	3	3	24	30	Ampla Concorrência
24038027329	KARLA FLANCYELLI DE ALMEIDA	9	5	16	30	Ampla Concorrência
24038037383	KASSIA GISELE OLIVEIRA MATIAS	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038024672	KATRIA KATIUCY KECOT VERES CANTONI	9	5	16	30	Ampla Concorrência
24038023846	KAWANE CAROLINE MACIEL DE LIMA	6	4	20	30	Afro-brasileiro

24038008545	LETICIA DE OLIVEIRA	5	3	22	30	Ampla Concorrência
24038030354	LIGIA CRISTINA ARAUJO GUTIERREZ	6	0	24	30	Afro-brasileiro
24038034708	LIGIA DA SILVA PEDROSO	5	5	20	30	Ampla Concorrência
24038021525	LUANA RAMOS SILVA	4	2	24	30	Afro-brasileiro
24038001397	LUCELIA FERNANDES MARTINS	8	4	18	30	Ampla Concorrência
24038006011	LUCELIA GOUVEIA DE FREITAS	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038026853	MARTA DOS SANTOS	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038003322	MAYARA PINSEGHIER RAMIREZ	6	4	20	30	Afro-brasileiro
24038024540	MICHELLE AFONSO ALMENARA DA FONSECA	5	3	22	30	Ampla Concorrência
24038016408	MONALISA MORETTI	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038006712	MONICA TRINDADE MIRANDA	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038007417	NAIARA OLIVEIRA BASTOS	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038032071	NATHALIA ANDRE BARRETO	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038003748	NATHALIA JORDANA DE PAULA FERREIRA	5	5	20	30	Ampla Concorrência
24038011392	ORIANA CAZNOCA FOGATO	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038001605	RENATA ROSIMEIRE AUGUSTO DE OLIVEIRA	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038008391	RONAH PEREIRA DE ARAUJO BATISTELA	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038037561	RUI EIDI KONNO	6	6	18	30	Ampla Concorrência
24038007263	SABRINA SILVA SANTOS	8	6	16	30	Ampla Concorrência
24038021126	SCHEILA DA COSTA SANTOS	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038014146	SELMA REGINA CUSTODIO	9	1	20	30	Ampla Concorrência
24038010809	SIMONE MONTINI PASCOINI	7	3	20	30	Ampla Concorrência
24038006321	SOLANGE APARECIDA JUSTINO	4	6	20	30	Afro-brasileiro
24038018354	SUELI MARTINS SILAGYE DE MORAIS	9	3	18	30	Ampla Concorrência
24038007190	TAILA ANGELICA APARECIDA DA SILVA	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038002180	TALITA BAENAS MILANI PAULO	8	4	18	30	Ampla Concorrência
24038016335	TALITA CIBELE DE OLIVEIRA FERNANDES SILVA	6	4	20	30	Ampla Concorrência
24038000935	THAIS TAINARA DA SILVA	7	5	18	30	Ampla Concorrência
24038008715	VANESSA ELIAS TAVARES PIZZAIA	9	3	18	30	Ampla Concorrência
24038025504	ADRIANA MARTINS BASTOS	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038017145	ADRIANA SILVA ROCHA KIMURA	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038005503	ALEXANDRA APARECIDA CASTRO DOS REIS	6	5	18	29	Ampla Concorrência
24038000641	ALEXANDRA SANTOS COSTA	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038031016	ALINE DE SOUZA MANDELI	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038027027	ALINE PEREIRA DOS SANTOS MARIANO	8	5	16	29	Ampla Concorrência
24038035917	AMANDA BRENDA ZAMBON	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038016777	AMANDA TAMANINI ALVES IGNACIO	8	5	16	29	Ampla Concorrência
24038023951	BARBARA AP PEREIRA MARQUES	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038029828	BEATRIZ ZERBINI MAIA	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038004736	CAMILA MENDES DOS SANTOS	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038018362	CARINA DE FATIMA POLTRANEIRE	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038008243	CAROLINE FERNANDES PEGO DA SILVA	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038028465	CINTHIA ELIAS DE OLIVEIRA	6	5	18	29	Ampla Concorrência
24038035305	CLAUDIA ANDRE PAVAN	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038003853	CLAUDIA DE ALBUQUERQUE SANTOS	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038023668	CLEUSA REGINA SECCO MIRANDA	8	5	16	29	Ampla Concorrência
24038038010	CONCEICAO APARECIDA TEDESQUI	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038002237	CRISTIANE DA SILVA ARANHA	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038009282	CRISTIANE FONSECA TAVARES	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038001982	DAIANE APARECIDA ALVES ESPERANDIO	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038032586	DAISE GARCIA DA SILVA	4	3	22	29	Ampla Concorrência
24038008200	DANIELA DE MORAES SANTOS	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038031598	DANIELE REGINA SILVEIRA	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038033604	DEBORA CRISTINA FERREIRA	6	1	22	29	Ampla Concorrência
24038026578	DEBORA TAINARA DIAS PIETRO	5	4	20	29	Afro-brasileiro
24038032241	DEBORAH KRISCIA BUENO NASCIMENTO	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038027795	DEVANIR DE SOUZA JUNIOR	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038030656	DUANE AUGUSTO DA SILVA	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038001419	EDIMARA DE OLIVEIRA ROCHA	6	1	22	29	Ampla Concorrência
24038021851	FABIANO BARTH	8	3	18	29	Ampla Concorrência
24038015240	FERNANDA CANDIDO DO NASCIMENTO	8	1	20	29	Afro-brasileiro
24038000692	FERNANDA NOIVA DA SILVA CEZARIO CASEIRO	8	3	18	29	Ampla Concorrência
24038008880	GABRIELLE FREITAS DOS SANTOS	6	5	18	29	Afro-brasileiro
24038015568	GABRIELLE SPOLIANTE COITINHO RUBIO	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038021797	GISELLE VIEIRA BARBOSA	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038006640	HADASSA JULIANA RESENDE GREGORIO	8	5	16	29	Ampla Concorrência
24038004710	ISABEL CRISTINA FLORENTINO	6	1	22	29	Afro-brasileiro
24038025350	IZABELLA TERCIOTTI MAGRO	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038022831	JESSICA ELYS MARANDOLA	3	2	24	29	Ampla Concorrência
24038011244	JOCINEA MENDES DE FREITAS	7	2	20	29	Afro-brasileiro
24038026403	JOSIANE ARRIQUE	7	6	16	29	Ampla Concorrência
24038013034	JULIO CESAR FERNANDES ALVES DE LIMA	6	7	16	29	Ampla Concorrência
24038013751	JULISE FRANCIELE DE CARVALHO FREIRE	9	4	16	29	Ampla Concorrência
24038019431	KATIA ADRIANA MAFRA BORTOLETO	5	2	22	29	Ampla Concorrência
24038004922	LAIS PIMENTA FERRARI	8	3	18	29	Ampla Concorrência
24038021355	LEILA VIEIRA DO NASCIMENTO	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038007689	LIDIANE DO VALLE CAMARGO	8	1	20	29	Ampla Concorrência
24038000439	LILIAN CELIA TOMOTO KIKUCHI	8	3	18	29	Ampla Concorrência
24038027710	LUANA GABRIELY PAULINO	5	4	20	29	Afro-brasileiro
24038022653	LUANA SILVESTRE RODRIGUES	5	4	20	29	Ampla Concorrência

24038012143	LUCIANA DOS SANTOS	5	2	22	29	Ampla Concorrência
24038031814	LUCIANA EVANGELISTA DA SILVA	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038029267	MAGALI APARECIDA MAFRA GESKI	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038007590	MARCELAINÉ KUNEVALIKI	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038012909	MARCIA RODRIGUES FRUTUOSO	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038022483	MARIA BEATRIZ NASCIMENTO DA LUZ	7	4	18	29	Afro-brasileiro
24038020197	MARIA EDUARDA ARAGAO ALVES	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038012070	MARIA FLAVIA ARAUJO JARENKO	4	5	20	29	Ampla Concorrência
24038012216	MARIANA TREVIZAN DIAS DA SILVA	3	4	22	29	Ampla Concorrência
24038023609	MARIANE VILLELA FARIAS	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038016157	MARILENE VIEIRA DOS SANTOS	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038021290	MARY ANE MARQUES SANTOS BANDARTCHUC	6	5	18	29	Ampla Concorrência
24038024575	MELISSA MATTOS CONDE	8	5	16	29	Ampla Concorrência
24038030613	MICHELE CRISTINA BALDO BAXHIX	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038032748	NATASHA HELLEN DE SOUZA LOMBARDI	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038017633	PAMELLA KAROLINE FERREIRA EUZEBIO	6	1	22	29	PcD e Afro-brasileiro
24038024281	PATRICIA DAYANE LIMA	8	3	18	29	Ampla Concorrência
24038029437	PATRICIA GOMES DE FREITAS	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038003497	REGIANE IDELFONSO DA CONCEICAO BOTAZZOLI	4	3	22	29	Afro-brasileiro
24038032578	REGINA MORENO SHIMOMURA	9	4	16	29	Ampla Concorrência
24038029364	ROSILENE SANTANA DOMINGOS	7	0	22	29	Ampla Concorrência
24038029232	SIMONE REIS DIAS	7	4	18	29	Afro-brasileiro
24038020162	SIOMARA PERES	7	4	18	29	Ampla Concorrência
24038006038	SORAIA SANCHEZ GALERA SORPREZO	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038011740	TAIS VITORIA RODRIGUES	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038005333	TATIANE ALMEIDA DE OLIVEIRA SCANAVEZ	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038034180	TATIANI BATISTA DOS SANTOS	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038017773	THAISE MOLIN DE ALMEIDA PATRICIO	7	2	20	29	Ampla Concorrência
24038014405	VANESSA GARCIA DE OLIVEIRA VAZ	6	1	22	29	Ampla Concorrência
24038015002	VANIA ARANTES SANTOS	6	1	22	29	Ampla Concorrência
24038032942	VICTOR HUGO OLIVEIRA GOMES	6	3	20	29	Ampla Concorrência
24038035836	YASMIN DUARTE BORTOLOSSI DE SOUZA	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038009738	ZENAIDE GONCALVES DE MEDEIROS DA SILVA	5	4	20	29	Ampla Concorrência
24038027507	ADELLY ISABEL REINA GOMES	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038013948	ALESSANDRA AGUIAR DOS SANTOS SIMIONI	4	4	20	28	Ampla Concorrência
24038003217	ALESSANDRA MARIA AMARAL DA SILVA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038029658	ALEX SANDRO LOPES DOMUCI	5	7	16	28	Ampla Concorrência
24038005830	ALINE PATRICIA MASIERO TAMBURUS	8	2	18	28	Ampla Concorrência
24038031695	AMANDA MAYUMI ASADA TOSTA	8	2	18	28	Ampla Concorrência
24038009754	ANA CAROLINA FERREIRA KASHIWABARA	5	1	22	28	Ampla Concorrência
24038031504	ANA CLARA COLA SANTOS	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038028740	ANA DE FATIMA SOUZA VIEZORKOSKY	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038030265	ANA JULIA LEITE BUHRER	7	5	16	28	Ampla Concorrência
24038022807	ANA PAULA DE ALMEIDA	6	6	16	28	Afro-brasileiro
24038006305	ANDRE GUILHERME PERDIGAO	7	7	14	28	Ampla Concorrência
24038034449	ANDREA APARECIDA ROCHA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038016351	ANGELA KARINE PEREIRA	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038007573	ANGELICA CAROLINA PRETI	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038012739	ANNA JULIA CUNHA MODA	8	8	12	28	Ampla Concorrência
24038016084	BEATRIZ RUFINO DE PAULA VICENTE	5	3	20	28	Afro-brasileiro
24038034422	BRUNA DA SILVA MUNHOZ GARCIA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038012291	BRUNA MAYARA SOUZA SILVA	7	5	16	28	Afro-brasileiro
24038013492	CAMILA ALVES DE LIMA	6	4	18	28	Afro-brasileiro
24038027043	CAROLINE OLIVEIRA DE SOUZA	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038003683	CELSI MARIA BATIGLIANA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038037057	CLAUDIA CRISTIAN SANTI	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038021576	CLOTILDE CARDOSO BEZERRA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038002644	DANIELA CRISTINA XAVIER SALES	7	1	20	28	Ampla Concorrência
24038027302	DAYANE BARROS BUENO	9	3	16	28	Afro-brasileiro
24038011848	ESTER BEATRIZ STABILE CRUVINEL	7	5	16	28	Ampla Concorrência
24038019733	FABIANE BISPO DOS SANTOS	10	4	14	28	Afro-brasileiro
24038026527	FERNANDA GABRIELA DOS SANTOS NOGUEIRA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038026934	FERNANDO GIORGETTI DE SOUZA	5	5	18	28	Ampla Concorrência
24038036573	FLAVIA NATHALIA RODRIGUES DOS SANTOS	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038014901	FRANCILEYDE CRISTINA DE OLIVEIRA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038007077	GABRIELA CAVASIN SALVADOR	7	7	14	28	Ampla Concorrência
24038004230	GABRIELA DA SILVA MENEGUINI	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038023196	GABRIELLY AMARO FERNANDES	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038025156	GISELLE FERREIRA BARRINUEVO	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038034317	GISLEIA GERMANO GEREMIAS DA SILVA	4	2	22	28	Ampla Concorrência
24038019113	HERICA ALVES DO PRADO	4	2	22	28	Afro-brasileiro
24038025377	ISABELA CAROLINA DECHICO SILVA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038009894	JACQUELINE HISAE IBE	7	1	20	28	Ampla Concorrência
24038036468	JAQUELINE LOPES DOS SANTOS	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038021592	JESSICA BREGANO	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038020057	JHENIFER THAIS FERREIRA	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038037782	JOSE AUGUSTO DA SILVA CAUASSU	8	4	16	28	Ampla Concorrência
24038013395	JULIANA STINGLIN MARCONDES	5	5	18	28	Ampla Concorrência
24038015614	LAIS BRUNA FELIX	3	3	22	28	Ampla Concorrência
24038014952	LILIANE PAES DOS SANTOS	6	4	18	28	Ampla Concorrência

24038015789	LUANA REIS MARCONDES	4	4	20	28	Ampla Concorrência
24038030427	LUCIANA BARROS BARBOSA	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038026292	LUCIANA DA SILVA	7	3	18	28	Afro-brasileiro
24038018532	LUCIANE ANDREA NANI LEAL	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038023200	MARCILENE DA SILVA ARTERO	9	3	16	28	Afro-brasileiro
24038029755	MARIA CAROLINE DE SOUZA	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038011490	MARIA FERNANDA DE ALMEIDA ANTONIO	3	3	22	28	Afro-brasileiro
24038013549	MARIANA SIMOES DOS SANTOS DE OLIVEIRA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038034112	MARLETE DE SOUZA MENDES	2	4	22	28	Afro-brasileiro
24038030737	MONICA CRISTINA KITABATAKE	8	6	14	28	Ampla Concorrência
24038013727	NATALIA CAROLINE FABRI TEIXEIRA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038006941	NATALIA NADIELE RAMOS	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038018427	PATRICIA APARECIDA LEMES PEREIRA	8	4	16	28	Ampla Concorrência
24038006216	PATRICIA GARCIA COTRIM	5	5	18	28	Ampla Concorrência
24038008138	PAULA JESSICA DA SILVA MAMEDIO	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038018206	REGINA MARIA CORREIA MARQUES	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038012321	RENATA MARQUES	8	4	16	28	Afro-brasileiro
24038009517	RENATO AVILA GOZZO	5	5	18	28	Ampla Concorrência
24038036875	RITA DE CASSIA CLEMENTE DE BARROS	7	3	18	28	Afro-brasileiro
24038018125	ROZANGELA DE FATIMA RODRIGUES	6	6	16	28	Ampla Concorrência
24038027612	SABRINA SAMANTA SUBTIL DE AZEVEDO	4	6	18	28	Ampla Concorrência
24038008049	TALITA FERNANDES ARANDA	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038028120	TATIANA CATTAR DA COSTA	8	4	16	28	Ampla Concorrência
24038011414	TATIANE MARIA DA SILVA RODRIGUES	4	4	20	28	Ampla Concorrência
24038008936	THAINA LIMA RUZZANTE	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038021800	THAIS BRANCO RIBEIRO	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038009169	THALYTA RAMOS	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038000579	VALDIRENE APARECIDA DE ANDRADE	3	5	20	28	Ampla Concorrência
24038000854	VANESSA REGINA BORGES	7	1	20	28	Ampla Concorrência
24038008090	VICTORIA ELIZABETH ALVES MAZZEO	9	3	16	28	Ampla Concorrência
24038027035	VILMARA APARECIDA NEUMANN DIAS	6	2	20	28	PcD
24038028449	WILMA FONTES FRISANCO ZIMMERMANN	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038008340	YURI KAWAHIGASHI ANDRADE	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038001168	ADRIANA DE FREITAS MARQUES FERREIRA	8	1	18	27	Ampla Concorrência
24038008987	ALESSANDRA NASCIMENTO DOS SANTOS ESTOPA	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038019040	AMANDA ALINE GOMES RIBEIRO	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038025237	AMANDA ALVES DA SILVA	6	1	20	27	Ampla Concorrência
24038025733	AMANDA CAROLINA DE ALMEIDA	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038003098	AMANDA RODRIGUES BIBIAN	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038012356	ANA CAROLINA ROCHA DOS SANTOS	7	2	18	27	Afro-brasileiro
24038013468	ANA CLAUDIA COSTA TOCHI	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038019407	ANA PAULA AUGUSTO FUKUDA	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038003829	ANA PAULA CAMPOS DIAS PEREIRA	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038001826	ANE CAROLINE SILVA ROMANO	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038008154	BEATRIZ VICTORIA JULIO ROCHA	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038019121	BELMIRA ANTUNES DA SILVA BALBINOTTI DINIZ	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038001516	BRENDA KAROLINA GABRIEL NEVES	5	6	16	27	Afro-brasileiro
24038001486	BRUNA DE AZEVEDO MARCON	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038028880	BRUNA ROSOLEN KIMURA	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038031482	CARLA DE OLIVEIRA DIAS BANDEIRA	7	6	14	27	Ampla Concorrência
24038012135	CASSIA CARVALHO DA SILVA DAMASCENO	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038004558	CELIA IKUMI SHIMIZO KAWANO	6	7	14	27	Ampla Concorrência
24038017277	CELIA PEREIRA NEVES PONCIO	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038037227	CINTYA LEMES DE OLIVEIRA	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038004817	CLAUDENICE CORRADI	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038022815	CLAUDIANE FERREIRA DE HELD	6	5	16	27	PcD
24038016173	CLENILDA NOGUEIRA DA CRUZ SILVA	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038014820	DAIANE DE SOUZA CASTRO LOURENCO	4	7	16	27	Ampla Concorrência
24038022637	DAIANE SOUZA DOMINGUES	3	2	22	27	Ampla Concorrência
24038013417	DANIELA TACHOTE DE OLIVEIRA	5	6	16	27	Ampla Concorrência
24038011481	DANIELLE DIENIFER DOS SANTOS ANTUNES	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038014960	DAYANE DOS SANTOS SANTANA	3	4	20	27	Ampla Concorrência
24038036433	DEBORA DA SILVA RODRIGUES MEDEIROS	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038031261	EDNA BORGES GONCALVES	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038024044	EDUARDO EIITI FUJIKAWA	5	6	16	27	Ampla Concorrência
24038002385	ELEN NATIARA ARCHANGELO DA SILVA	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038024435	ERILDA DOS SANTOS	4	1	22	27	Afro-brasileiro
24038036670	ESTEFANE PAVANELLI	4	7	16	27	Ampla Concorrência
24038020120	FABIANA CANDIDO DO NASCIMENTO OUSSAKI	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038031580	FABIANA DE OLIVEIRA DELGADO DOS REIS	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038005775	FABIOLA TATIANE GOMES NUNES	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038037260	FERNANDA APARECIDA FERREIRA PINHEIRO	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038037065	FERNANDA CAROLINE CANTARELLI	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038037928	FLAVIA ROSECELELIA DUARTE	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038001346	GABRIELI DA CRUZ BARIANI	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038027299	GABRIELLA ALEIXO HIRATA	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038030095	GEISYANE DE OLIVEIRA	3	8	16	27	Ampla Concorrência
24038031423	HENRIQUE RODRIGUES DE OLIVEIRA	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038011767	ILDA MARIA DE ALMEIDA	4	3	20	27	Ampla Concorrência

24038017161	INAIANE ALVES GONCALVES	4	1	22	27	Ampla Concorrência
24038024079	INEZ AUGUSTO DE AQUINO	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038032411	ISABELE CRISTINA DA SILVA DE SOUZA	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038008499	IZABELA BREY VORONIUK	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038015223	JANAINA DE LIMA FERMINO	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038033540	JAQUELINE SANTANA CALEFI	6	1	20	27	Ampla Concorrência
24038000633	JULIA GRAZIELA NUNES MARTINS	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038030230	JUSCENE KOLAPOUSKI TRINDADE DONA	8	5	14	27	Ampla Concorrência
24038033019	KARINA MARQUES DA SILVA	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038025059	KARLA STEICY DA SILVA CUNICO	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038001192	KARLA TATIANY DE ABREU	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038000072	KAROLINE GARCIA LOMBARDI	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038030770	KERLLY FERNANDES TASSELLI	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038023145	LAILA CAROLINA FRASSON SOTA	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038009541	LAIS FRANCIELLI ROLIM YONAHA	6	7	14	27	Ampla Concorrência
24038026799	LARA THAMYLE DIAS CACHOEIRA	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038017455	LARISSA MARCHIOLLI DOS SANTOS DE CASTRO	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038005236	LAUDELINA BARBOSA DA SILVA GOUDIM	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038015142	LENAH MARIA BORGES BAU	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038021878	LETICIA ALINE MUNIZ	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038001680	LETICIA LOHAYNE REINER KURUNCI	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038029119	LETICIA NEVES TARDELLI	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038019873	LETICIA PEREIRA OLEGARIO DE SOUZA	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038024621	LICIANE KANEGUSUKU	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038018036	LUCELIA APARECIDA PEREIRA	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038000960	LUCIA FILOMENA SEMEGUINI FERREIRA	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038000293	LUCIANA CAETANO DE ALMEIDA MIZUTA	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038005570	LUCIANE MARICATO SANCHES	4	5	18	27	Ampla Concorrência
24038018885	LUZIAMARA APARECIDA CASANOVA DE ARAUJO	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038031377	MARCIA DA SILVA TOSHIMITSU	8	5	14	27	Ampla Concorrência
24038028791	MARCIA MARTINS CLARO DE OLIVEIRA	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038000498	MARCOS ANTONIO BORTOLIN	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038029356	MARCOS MEIRELES	4	5	18	27	Ampla Concorrência
24038022211	MARGARETHE APARECIDA CALDEIRA MACHADO	6	1	20	27	Ampla Concorrência
24038014596	MARIA APARECIDA MOREIRA	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038033361	MARIA EDUARDA MARESTONI ALEIXO	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038035267	MARIA GABRIELA ASSUNCAO CAMPANA	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038012623	MARIA JOSE DARINO	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038014065	MARIA RITA FARAH GIGLIO	6	1	20	27	Ampla Concorrência
24038004833	MARIA ROSELI GAMA DE CARVALHO	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038013689	MARIANA SAYURI DE JESUS DE SOUZA	7	6	14	27	Ampla Concorrência
24038002920	MARIANE PIRES BATISTA	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038032489	MARINA DE ANDRADE BARBARA	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038024885	MARISTELA MOREIRA DA SILVA PAIVA	3	4	20	27	Afro-brasileiro
24038014804	MARLENE PIRES	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038014642	MEIRE ELLEN DE SOUZA ALVES	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038001923	MIGUELINA DE FATIMA TEODORO FRANCISCO	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038035135	MILTON FERREIRA DOS SANTOS	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038014880	OTACILIO GENEROSO DA SILVA JUNIOR	7	6	14	27	Ampla Concorrência
24038028953	PAULO JOSE ANDRADE DE JESUS	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038023170	PRISCILA CONCEICAO DA SILVA	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038014006	RAFAELA BALDUINO DE SOUZA SILVA	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038019482	RAQUEL VIEIRA DE SOUZA	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038035011	REGIANE MOTA BARBOSA	5	6	16	27	Ampla Concorrência
24038035461	RENATA CRISTINA DANTE	9	4	14	27	Ampla Concorrência
24038020669	RENATO DOS SANTOS SILVA	7	6	14	27	Ampla Concorrência
24038000609	RIVIAN CARLA ALMERON FABIANO PERES	4	5	18	27	Ampla Concorrência
24038014375	RODOLFO DELFINO	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038005805	SAMARA YURI IZUTANI	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038027345	SILVIA MARIA AZEVEDO VIEIRA	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038009053	SIMONE AGUIAR DE SOUZA MIYATAKI	8	3	16	27	Ampla Concorrência
24038014383	SOLANGE CRISTINA CABRAL	6	3	18	27	Ampla Concorrência
24038033140	SOLANGE QUEIROZ RIBEIRO	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038013832	SONIA MESSIAS DA SILVA	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038031768	STEFANY CAROLAYNE GONCALVES DO CARMO	3	4	20	27	Ampla Concorrência
24038013514	STEFANY DA SILVA VILELA	4	3	20	27	Ampla Concorrência
24038008839	THAISA ALMEIDA HRETCIUK	5	6	16	27	Ampla Concorrência
24038032420	THALITA NORBERTO TEODORO OKAZAKI	7	4	16	27	Ampla Concorrência
24038021533	VALESCA CRISTINE LUCAS DA SILVA	4	5	18	27	Ampla Concorrência
24038022580	VANIA ELIZABETH SPAGNOLO MARTINS	7	6	14	27	Ampla Concorrência
24038029135	VERA RODRIGUES FIUZA	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038010710	VIVIANE CORREIA RODRIGUES	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038011791	VIVIANE DE OLIVEIRA SANTOS	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038005309	WANDERLEIA RIGUETTI DE FREITAS	3	2	22	27	Ampla Concorrência
24038007069	WHENDELLY LORENA LEITE ALVES	7	4	16	27	Afro-brasileiro
24038010094	ADRIANE GONCALVES MUNIZ	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038007956	ALINE DEOLINDO DE OLIVEIRA	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038009746	ALINE LORENE DA SILVA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038032780	DANIELE SILVA DE AMARAL	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038000536	DEISE RODRIGUES DE OLIVEIRA	5	1	20	26	Afro-brasileiro

24038029607	FABIANA PRISCILA DE ALMEIDA	3	3	20	26	Afro-brasileiro
24038002580	FABIOLA TRINDADE FELICIANO	6	4	16	26	Afro-brasileiro
24038028058	FRANCILENE CARINE ALBERGUINE	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038009304	GESSICA DE MEIRA LAURA SILVA	6	0	20	26	Afro-brasileiro
24038024559	HELLEN ARAUJO DA SILVA	5	1	20	26	Afro-brasileiro
24038003420	JACQUELINE BARBOSA ZULIM	4	4	18	26	Afro-brasileiro
24038023269	LUCIANA PUREZA DE PAULA	5	5	16	26	Afro-brasileiro
24038015380	MARCELES ALEXANDRA TOLEDO DO NASCIMENTO	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038007921	MARIA APARECIDA DANTAS BABORSA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038003640	NATALIA DOS SANTOS FONSECA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038016076	PAULA LUISA DE SOUZA	6	6	14	26	Afro-brasileiro
24038028333	ROSIMEIRE OLIVEIRA DESTACIO	8	4	14	26	PcD
24038022327	THAWANNY CRISTINNY RAMOS	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038029240	VALDINEIA CRISTINA ANTHERO	6	4	16	26	Afro-brasileiro
24038037758	ALEXANDRA PEREIRA DE MIRANDA CANTONI	2	3	20	25	Afro-brasileiro
24038009185	ANA CLAUDIA DE ALMEIDA ZULOETA	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038027280	ANA CRISTINA MARTINS MENDES DUTRA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038030761	ANA PAULA JACINTO	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038003888	CINTIA DANIELE DA CRUZ BOTEGA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038010078	CRISANGELA BIASI DE ALMEIDA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038032020	CRISTIANE PAULA DA CUNHA NOGARINI	5	4	16	25	Afro-brasileiro
24038010000	DAIANE RAMOS DA TRINDADE SECCI	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038034600	DAYANE CRISTINA FERREIRA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038011570	EFIGENIA DE JESUS RAMOS	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038026870	ESTEFANI BISPO DE MESQUITA	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038023153	FABIANA DUARTE CARLOS	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038007816	GIOVANA DA COSTA LIMA	5	6	14	25	Afro-brasileiro
24038028562	JOELMA TEIXEIRA DA SILVA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038009339	JULIANE CAROLINE RIBEIRO DA FONSECA	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038014286	KARIZA RAFAELA DO NASCIMENTO	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038001281	LUIZ HENRIQUE DE MELLO	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038022041	MARCILENE ALVES DUARTE DE MATOS	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038028619	MARILISA GONCALVES DA SILVA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038015096	NILVA TAVARES PASQUALINO	7	4	14	25	PcD e Afro-brasileiro
24038023994	RAQUEL FERNANDES SECCI	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038023307	ROSANGELA DA SILVA FERREIRA	9	4	12	25	Afro-brasileiro
24038030141	VICTORIA MARIA MARTINS DA SILVA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038015592	ANA MARIA DE LIMA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038009940	ANGELICA FERNANDES SOARES DA SILVA	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038025784	ARIANE CRISTINA DA LUZ BOMFIM	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038016882	CONCEICAO MARIA DE SOUZA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038004477	DAIANE PEREIRA DE BARROS	6	4	14	24	Afro-brasileiro
24038030648	DAYANE ALVES DE LIMA	3	3	18	24	Afro-brasileiro
24038019512	DEBORA PALOMA DA SIVA	5	5	14	24	Afro-brasileiro
24038018265	ELISABETE SILVA FERREIRA DE SOUZA	6	4	14	24	Afro-brasileiro
24038035410	GEOVANA PEREIRA TRINDADE	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038033698	GISLAINE MARIANA DE ALMEIDA POSTALI	8	2	14	24	Afro-brasileiro
24038021703	ISABELLE RIBEIRO BERNARDES	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038026314	JACQUELINE DA SILVA	6	6	12	24	Afro-brasileiro
24038031130	JOAQUIM CARDOSO DOS SANTOS MIGUEL	2	4	18	24	Afro-brasileiro
24038003705	JULIANA RIBEIRO	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038031571	LARISSA CRISTINA INOCENCIO	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038017684	LAURA MARIA DE SOUZA DA SILVA	4	2	18	24	Afro-brasileiro
24038028317	LAYANNE DO NASCIMENTO SOUZA	4	2	18	24	Afro-brasileiro
24038000102	LETICIA ZANON	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038009550	LIDIANE SOARES DA SILVA PAES	5	1	18	24	Afro-brasileiro
24038033710	LUCIMARA OLIVEIRA DA SILVA RICARDO	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038030370	MAILDE VICENTE GONCALVES	7	5	12	24	Afro-brasileiro
24038026063	MARCIA MARIA LAURO	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038000919	MARIANA LOPES DE MOURA	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038015215	MICHELE VITALINO DE SOUZA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038029763	NATALLY THAYNA DOS SANTOS	7	3	14	24	Afro-brasileiro
24038030362	ROSANA DA SILVA PEREIRA DUARTE	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038003403	TANIA APARECIDA MARQUES INACIO	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038013611	THAYLA MARIANE CASTRO DOS SANTOS BENTO	7	1	16	24	Afro-brasileiro
24038025172	VALQUIRIA APARECIDA FONTANA DOMINGUES	6	4	14	24	Afro-brasileiro
24038022475	WANESSA NASCIMENTO SANTOS	5	5	14	24	Afro-brasileiro
24038028260	CRISTIANE DIAS DE SOUZA	7	4	12	23	PcD
24038027256	LUCIANA APARECIDA DIAS PEREIRA MACHADO	5	2	14	21	PcD e Afro-brasileiro
24038007964	ADRIANA MARQUES DE SOUZA	5	3	12	20	PcD
24038028910	AMANDA TAMIE IDA	7	3	10	20	PcD
24038009002	CARLA JUSSAINE RAMPAZZO YOKOTA	5	3	12	20	PcD
24038026390	VANIZA GOULART COSTA	5	1	14	20	PcD
24038019741	AMANDA CRISTINA FROZINO VENANCIO	3	2	14	19	PcD
24038034490	ANDREA CASUZA RODRIGUES	3	2	12	17	PcD
24038007905	JULIANA APARECIDA PEREIRA DE SOUZA	3	0	14	17	PcD
24038032268	VANIA JAMAL DA SILVA ALVES	3	3	10	16	PcD
24038021762	ROSANE MARIA DOS SANTOS	3	0	10	13	PcD
24038011511	SAMANTA MARIA SALOMAO	3	0	10	13	PcD e Afro-brasileiro

24038000170	THAIS KARINA DE OLIVEIRA	2	2	6	10	PcD
-------------	--------------------------	---	---	---	----	-----

PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA						
Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038032802	EDUARDO ASSUEIRO TIMOTEO SILVA	10	9	28	47	Ampla Concorrência
24038002822	SERGIO MORENO CHAGAS ROCHA	8	9	28	45	Ampla Concorrência
24038030516	DIEGO PIRES GUTIERREZ	7	5	32	44	Afro-brasileiro
24038015428	ALLAN ALBERTO DE MOURA	7	4	32	43	Ampla Concorrência
24038011562	JOELMA CARDOSO DE LIMA	8	5	30	43	Afro-brasileiro
24038037880	DAVID WILLIAM CAVALCANTE FARIAS	7	5	30	42	Ampla Concorrência
24038003608	GIULIANNA CYNARA VAZ DE LIMA DA SILVA	8	5	28	41	Ampla Concorrência
24038025024	PAULO HENRIQUE ALVES MARTINS	7	6	28	41	Ampla Concorrência
24038023439	ANA CLARA RODRIGUES SOUZA	7	5	28	40	Ampla Concorrência
24038005520	FERNANDA APARECIDA DO ROSARIO	8	6	26	40	Ampla Concorrência
24038013255	VERGINIA CRISTINA DE LIMA SANTOS	8	8	24	40	Ampla Concorrência
24038002113	ALINE GARCIA CARDIA	8	4	26	38	Ampla Concorrência
24038016580	ERIK YUDI HORIYE	6	6	26	38	Ampla Concorrência
24038010388	JOSE WAGNER SALVATORE	7	5	26	38	Ampla Concorrência
24038011660	WILLIAN RENAN RIBEIRO DA SILVA	7	7	24	38	Afro-brasileiro
24038012410	JULIANA ARAUJO DA SILVA	7	0	30	37	Ampla Concorrência
24038019652	MARCIO YASUHIKO DA COSTA ADANIYA	5	8	24	37	Ampla Concorrência
24038010108	ADREICIELLI YURIKA DOS ANJOS	7	5	24	36	Afro-brasileiro
24038020901	CLEUZA MIRINEU	8	4	24	36	Afro-brasileiro
24038024087	FERNANDA APARECIDA PROENCA STEIN	6	6	24	36	Ampla Concorrência
24038021231	FRANCIELE DAYANE ALVES SEDANO	5	3	28	36	Ampla Concorrência
24038002164	JULIANA LUZIA DIAS	4	4	28	36	Afro-brasileiro
24038032080	KELLY GONCALVES CALDAS	4	4	28	36	Ampla Concorrência
24038014073	MATEUS VIEIRA BUENO DE MORAES	5	7	24	36	Afro-brasileiro
24038034937	ALLAN VINICIUS DINIZ OLIVEIRA	5	6	24	35	Ampla Concorrência
24038031288	CAMILA CRISTINA DE ASSUNCAO	4	3	28	35	Ampla Concorrência
24038008901	JAFE FERREIRA LIMA	7	2	26	35	Afro-brasileiro
24038010620	MARCIO BORGES RIBEIRO JUNIOR	8	5	22	35	Ampla Concorrência
24038029151	RATHIMO DA SILVA LACERDA	7	2	26	35	Ampla Concorrência
24038003136	RAUL TORRES ROCHA	7	6	22	35	Ampla Concorrência
24038003101	RENATA HELOINE CAMPANINI DA CRUZ	7	4	24	35	Ampla Concorrência
24038027450	ROSANA SOHAILA TEIXEIRA MOREIRA	6	5	24	35	Ampla Concorrência
24038016831	LUANA BATISTA DOS SANTOS	4	4	26	34	Afro-brasileiro
24038034821	LUCIANO APARECIDO GIBIM	7	7	20	34	Ampla Concorrência
24038003462	MARCELO BATISTA MENDES	5	3	26	34	Afro-brasileiro
24038030125	MARIANA DUARTE LOPES	5	5	24	34	Ampla Concorrência
24038012020	MARIS DE ARAUJO CONTATTO	7	3	24	34	Ampla Concorrência
24038029550	ANDRE LUIS CARDOSO	9	4	20	33	Ampla Concorrência
24038033833	DANIEL MOTTA GUILHERME	4	5	24	33	Ampla Concorrência
24038025865	ELIANE APARECIDA CORDEIRO	7	4	22	33	Ampla Concorrência
24038032497	JOAO PEDRO CORREA DE ALMEIDA MELO	4	5	24	33	Ampla Concorrência
24038032888	LINCOLN TESCHINA KURANAGA	5	4	24	33	Ampla Concorrência
24038007972	THAIS APARECIDA BARBOSA DE LIMA	5	2	26	33	Ampla Concorrência
24038021568	GIANI CRISTINA MARQUES	5	3	24	32	Ampla Concorrência
24038036581	JACQUELINE BRUGIM	5	5	22	32	Ampla Concorrência
24038023480	POLLYANA CHRISTINA DE OLIVEIRA SILVA	7	5	20	32	Ampla Concorrência
24038027426	ANDREA LUZIA MIYAZAKI DA SILVA	5	2	24	31	Ampla Concorrência
24038036506	DEBORA FERREIRA ALVES	5	4	22	31	Afro-brasileiro
24038004612	JOAO PEDRO CAMPOS ROSSATO VILLAS BOAS	4	3	24	31	Ampla Concorrência
24038012399	LUISA NOGOSEKE	6	3	22	31	Ampla Concorrência
24038004990	RONY KIMURA	2	5	24	31	Ampla Concorrência
24038030796	SUELEN PERSIGUELO VIEIRA	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038014219	VINICIUS PIRES RODRIGUES DE SOUZA	5	4	22	31	Ampla Concorrência
24038020022	ADRIELLY CRISTINA DE LIMA	4	6	20	30	Ampla Concorrência
24038015797	BRUNA KAROLINE ALVES	6	2	22	30	Ampla Concorrência
24038032225	DEBORA ALVES MIRANDA	4	4	22	30	Ampla Concorrência
24038009924	DEBORA JOSE FONSECA	5	5	20	30	Ampla Concorrência
24038024788	EDSON FERREIRA DE SIQUEIRA JUNIOR	5	7	18	30	Afro-brasileiro
24038027515	GILMAR JOSE DA SILVEIRA JUNIOR	4	6	20	30	Ampla Concorrência
24038028198	GLEICE JESSICA FERNANDA DA SILVA	4	6	20	30	Afro-brasileiro
24038024567	HENRIQUE MARTINS DA SILVA	6	4	20	30	PcD
24038033965	JULIO CESAR SALES	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038026225	NATALIA DE BRITO	3	3	24	30	Ampla Concorrência
24038002318	RENATA RUELA GUIMARAES DA SILVA	8	4	18	30	Ampla Concorrência
24038027140	SOLANGE APARECIDA MARENDAZ PARRA	8	2	20	30	Ampla Concorrência
24038019822	CAROLINE DE SOUZA VIEIRA	5	2	22	29	Ampla Concorrência
24038027124	HIZAMARA FONSECA SATO	5	2	22	29	Ampla Concorrência
24038036417	JHONATAN DA SILVA DOS REIS	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038003985	JONATHAN CORREIA DA SILVA	3	2	24	29	Ampla Concorrência
24038002253	LUCAS CRUZ NAIDE	6	7	16	29	Ampla Concorrência
24038020847	MATEUS AUGUSTO DA CRUZ	5	6	18	29	Ampla Concorrência
24038010574	OZIEL ALVES DE SOUZA	4	3	22	29	PcD e Afro-brasileiro
24038014243	RINALDO VERSAN PIMENTEL	5	2	22	29	Ampla Concorrência
24038034830	THATIANA DUTRA KIRSCH	7	4	18	29	Ampla Concorrência

24038010647	AMANDA ALMEIDA PRADO DE OLIVEIRA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038003977	AMANDA DE FATIMA SANTANA	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038037405	ANGELINA CELIA AMBROSIO PIRES DA COSTA	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038033809	BIANCA ELISA FURIO	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038022270	CLAUDIR CESAR DOS SANTOS	4	6	18	28	Ampla Concorrência
24038021690	CYNTHIA MACHADO DE SOUZA	6	2	20	28	Ampla Concorrência
24038032330	GRAZIELLA CRISTINA ROSSI FREITAS	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038026357	HELISSON EGIDIO STOCHE	5	3	20	28	Ampla Concorrência
24038031342	LUCAS GIBIM DA SILVA	5	9	14	28	Ampla Concorrência
24038010159	PAMELA CAROLINE DOS SANTOS	2	2	24	28	Afro-brasileiro
24038028520	SANTINA BEATRIZ PEREIRA	7	3	18	28	Ampla Concorrência
24038016270	SILAS LOPES DA SILVA	4	6	18	28	Afro-brasileiro
24038006569	WANIA REGINA FELETO	6	4	18	28	Ampla Concorrência
24038024400	ANTONIO MARCOS QUEIROZ DA SILVA	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038036425	FERNANDA QUEIROGA ALVES DAHER	7	2	18	27	Ampla Concorrência
24038003861	GIULIANO CESAR BORDIM CORREA	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038022912	LARISSA SAMBRANO	5	2	20	27	Ampla Concorrência
24038023579	REGINALDA APARECIDA MORAES VITORINO	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038007930	SAMIRA MADEIRA ORTEGA CORTELLETE	5	4	18	27	Ampla Concorrência
24038006887	SUELEN REGINA DA SILVA	6	1	20	27	Afro-brasileiro
24038018389	TATIANE DA SILVA PACIFICO	6	5	16	27	Ampla Concorrência
24038027221	VERIDIANA RODRIGUES PLATH	3	4	20	27	Ampla Concorrência
24038012186	VALERIA BARBOSA ALVES	5	5	16	26	Afro-brasileiro
24038002873	CACIANA PINHEIRO ALVES MARTINS	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038009134	ALCENI ALVES DE LIMA	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038006909	ALVARO JOSE GONCALVES NETO	5	1	18	24	Afro-brasileiro
24038016327	DAIANE LEMES DA SILVA ZANUTTO	4	0	20	24	Afro-brasileiro
24038020383	PAULO SERGIO DE OLIVEIRA RODRIGUES	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038028350	JESSICA TRINDADE GOUVEIA	5	4	12	21	Afro-brasileiro
24038010418	JOSE NILTON RODRIGUES DA SILVA	5	2	12	19	Afro-brasileiro
24038020839	LEONARDO VINICIUS FERNANDES	2	2	14	18	Afro-brasileiro
24038025008	ROSELEI BEATRIZ QUEROS	5	1	12	18	Afro-brasileiro

PARTE INTEGRANTE DO EDITAL Nº 093/2024 - SMRH
ANEXO II - PESSOA COM DEFICIÊNCIA
PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA

Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038019490	CAROLINE RAFAELA VIEIRA DA ROSA SIMOES	7	4	20	31	PcD
24038017633	PAMELLA KAROLINE FERREIRA EUZEBIO	6	1	22	29	PcD e Afro-brasileiro
24038027035	VILMARA APARECIDA NEUMANN DIAS	6	2	20	28	PcD
24038022815	CLAUDIANE FERREIRA DE HELD	6	5	16	27	PcD
24038028333	ROSIMEIRE OLIVEIRA DESTACIO	8	4	14	26	PcD
24038015096	NILVA TAVARES PASQUALINO	7	4	14	25	PcD e Afro-brasileiro
24038028260	CRISTIANE DIAS DE SOUZA	7	4	12	23	PcD
24038027256	LUCIANA APARECIDA DIAS PEREIRA MACHADO	5	2	14	21	PcD e Afro-brasileiro
24038007964	ADRIANA MARQUES DE SOUZA	5	3	12	20	PcD
24038028910	AMANDA TAMIE IDA	7	3	10	20	PcD
24038009002	CARLA JUSSAINE RAMPAZZO YOKOTA	5	3	12	20	PcD
24038026390	VANIZA GOULART COSTA	5	1	14	20	PcD
24038019741	AMANDA CRISTINA FROZINO VENANCIO	3	2	14	19	PcD
24038034490	ANDREA CASUZA RODRIGUES	3	2	12	17	PcD
24038007905	JULIANA APARECIDA PEREIRA DE SOUZA	3	0	14	17	PcD
24038032268	VANIA JAMAL DA SILVA ALVES	3	3	10	16	PcD
24038021762	ROSANE MARIA DOS SANTOS	3	0	10	13	PcD
24038011511	SAMANTA MARIA SALOMAO	3	0	10	13	PcD e Afro-brasileiro
24038000170	THAIS KARINA DE OLIVEIRA	2	2	6	10	PcD

PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038024567	HENRIQUE MARTINS DA SILVA	6	4	20	30	PcD
24038010574	OZIEL ALVES DE SOUZA	4	3	22	29	PcD e Afro-brasileiro

PARTE INTEGRANTE DO EDITAL Nº 093/2024 - SMRH
ANEXO III - AFRO-BRASILEIRO
PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA

Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038009142	VALQUIRIA GARCIA DONATTI	8	4	26	38	Afro-brasileiro
24038003241	LARISSA GONCALVES FEITOZA	4	3	28	35	Afro-brasileiro
24038007000	CRISTIANE DA CUNHA GUERRA	7	3	24	34	Afro-brasileiro
24038004965	IONICE MESSIAS DOS SANTOS	5	5	24	34	Afro-brasileiro
24038029844	LUCAS ZACARIAS DA SILVA	7	5	22	34	Afro-brasileiro
24038003667	THAIS PRISCILA SANTOS	9	5	20	34	Afro-brasileiro
24038018141	ALINE SOARES DA SILVA	6	5	22	33	Afro-brasileiro
24038010752	EVELYN TALITA DE ANDRADE SIQUEIRA	7	4	22	33	Afro-brasileiro

24038035160	FERNANDA GRACIELE BISPO RIBEIRO	7	4	22	33	Afro-brasileiro
24038011155	INGRID ALVES PEREIRA	5	4	24	33	Afro-brasileiro
24038036557	LETICIA PAULINO DE OLIVEIRA	5	2	26	33	Afro-brasileiro
24038000862	NAARA ISABELA MARCELINO	5	4	24	33	Afro-brasileiro
24038030974	AMANDA MARTINS DOMIINGOS BEZERRA	8	4	20	32	Afro-brasileiro
24038012658	ANDRESSA DE JESUS OLIVEIRA	7	5	20	32	Afro-brasileiro
24038003209	FABIOLA APARECIDA ALVES MOREIRA	6	6	20	32	Afro-brasileiro
24038000765	JOSIANE LOUZA BATISTA DA SILVA	6	6	20	32	Afro-brasileiro
24038009258	JULIANA DE FRANCA SILVESTRE	9	1	22	32	Afro-brasileiro
24038025962	LUCIA CALEGARI ROCHA HELBEL	9	3	20	32	Afro-brasileiro
24038030028	MARIA JULIA ALVES MACHADO	4	4	24	32	Afro-brasileiro
24038005864	MELANI CAMILA ROZA DA SILVA	8	4	20	32	Afro-brasileiro
24038000080	RAQUEL DE SOUZA	6	4	22	32	Afro-brasileiro
24038005538	SUZAN SOARES	3	5	24	32	Afro-brasileiro
24038029194	VALQUIRIA FERNANDES DESOUSA	5	3	24	32	Afro-brasileiro
24038006364	ANDRESSA CAETANA DOS SANTOS	8	1	22	31	Afro-brasileiro
24038028694	DAYANE MARESCA	6	1	24	31	Afro-brasileiro
24038028031	JESSICA MAIARA DA SILVA	6	1	24	31	Afro-brasileiro
24038023323	LUCIANE ROSA GOMES	6	3	22	31	Afro-brasileiro
24038014782	LUCINEIA SILVA PEREIRA	7	2	22	31	Afro-brasileiro
24038014715	MARIANA MIRANDA PAZ	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038018346	MAYARA KELLY SANTOS TORRES	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038005716	MIRIAN CARDOSO	7	2	22	31	Afro-brasileiro
24038000455	ROBERTO RIZZI	7	6	18	31	Afro-brasileiro
24038006593	ROSANA MARIA FERREIRA FONTES	7	4	20	31	Afro-brasileiro
24038036913	CINTIA ANDREIA MARTINS	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038004124	JANAINA BATISTA SILVA	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038017765	JULIANA INACIO DA SILVA	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038023846	KAWANE CAROLINE MACIEL DE LIMA	6	4	20	30	Afro-brasileiro
24038030354	LIGIA CRISTINA ARAUJO GUTIERREZ	6	0	24	30	Afro-brasileiro
24038021525	LUANA RAMOS SILVA	4	2	24	30	Afro-brasileiro
24038003322	MAYARA PINSEGHER RAMIREZ	6	4	20	30	Afro-brasileiro
24038006712	MONICA TRINDADE MIRANDA	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038007417	NAIARA OLIVEIRA BASTOS	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038032071	NATHALIA ANDRE BARRETO	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038001605	RENATA ROSIMEIRE AUGUSTO DE OLIVEIRA	6	2	22	30	Afro-brasileiro
24038006321	SOLANGE APARECIDA JUSTINO	4	6	20	30	Afro-brasileiro
24038007190	TAILA ANGELICA APARECIDA DA SILVA	5	3	22	30	Afro-brasileiro
24038008243	CAROLINE FERNANDES PEGO DA SILVA	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038008200	DANIELA DE MORAES SANTOS	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038026578	DEBORA TAINARA DIAS PIETRO	5	4	20	29	Afro-brasileiro
24038015240	FERNANDA CANDIDO DO NASCIMENTO	8	1	20	29	Afro-brasileiro
24038008880	GABRIELLE FREITAS DOS SANTOS	6	5	18	29	Afro-brasileiro
24038004710	ISABEL CRISTINA FLORENTINO	6	1	22	29	Afro-brasileiro
24038011244	JOCINEIA MENDES DE FREITAS	7	2	20	29	Afro-brasileiro
24038027710	LUANA GABRIELY PAULINO	5	4	20	29	Afro-brasileiro
24038029267	MAGALI APARECIDA MAFRA GESKI	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038022483	MARIA BEATRIZ NASCIMENTO DA LUZ	7	4	18	29	Afro-brasileiro
24038016157	MARILENE VIEIRA DOS SANTOS	6	3	20	29	Afro-brasileiro
24038017633	PAMELLA KAROLINE FERREIRA EUZEBIO	6	1	22	29	PcD e Afro-brasileiro
24038003497	REGIANE IDELFONSO DA CONCEICAO BOTAZZOLI	4	3	22	29	Afro-brasileiro
24038029232	SIMONE REIS DIAS	7	4	18	29	Afro-brasileiro
24038022807	ANA PAULA DE ALMEIDA	6	6	16	28	Afro-brasileiro
24038016351	ANGELA KARINE PEREIRA	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038016084	BEATRIZ RUFINO DE PAULA VICENTE	5	3	20	28	Afro-brasileiro
24038012291	BRUNA MAYARA SOUZA SILVA	7	5	16	28	Afro-brasileiro
24038013492	CAMILA ALVES DE LIMA	6	4	18	28	Afro-brasileiro
24038027302	DAYANE BARROS BUENO	9	3	16	28	Afro-brasileiro
24038019733	FABIANE BISPO DOS SANTOS	10	4	14	28	Afro-brasileiro
24038019113	HERICA ALVES DO PRADO	4	2	22	28	Afro-brasileiro
24038036468	JAQUELINE LOPES DOS SANTOS	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038030427	LUCIANA BARROS BARBOSA	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038026292	LUCIANA DA SILVA	7	3	18	28	Afro-brasileiro
24038023200	MARCILENE DA SILVA ARTERO	9	3	16	28	Afro-brasileiro
24038011490	MARIA FERNANDA DE ALMEIDA ANTONIO	3	3	22	28	Afro-brasileiro
24038034112	MARLETE DE SOUZA MENDES	2	4	22	28	Afro-brasileiro
24038008138	PAULA JESSICA DA SILVA MAMEDIO	4	4	20	28	Afro-brasileiro
24038012321	RENATA MARQUES	8	4	16	28	Afro-brasileiro
24038036875	RITA DE CASSIA CLEMENTE DE BARROS	7	3	18	28	Afro-brasileiro
24038019040	AMANDA ALINE GOMES RIBEIRO	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038012356	ANA CAROLINA ROCHA DOS SANTOS	7	2	18	27	Afro-brasileiro
24038019407	ANA PAULA AUGUSTO FUKUDA	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038003829	ANA PAULA CAMPOS DIAS PEREIRA	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038001516	BRENDA KAROLINA GABRIEL NEVES	5	6	16	27	Afro-brasileiro
24038016173	CLENILDA NOGUEIRA DA CRUZ SILVA	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038024435	ERILDA DOS SANTOS	4	1	22	27	Afro-brasileiro
24038020120	FABIANA CANDIDO DO NASCIMENTO OUSSAKI	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038000633	JULIA GRAZIELA NUNES MARTINS	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038019873	LETICIA PEREIRA OLEGARIO DE SOUZA	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038014596	MARIA APARECIDA MOREIRA	4	3	20	27	Afro-brasileiro

24038032489	MARINA DE ANDRADE BARBARA	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038024885	MARISTELA MOREIRA DA SILVA PAIVA	3	4	20	27	Afro-brasileiro
24038001923	MIGUELINA DE FATIMA TEODORO FRANCISCO	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038028953	PAULO JOSE ANDRADE DE JESUS	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038023170	PRISCILA CONCEICAO DA SILVA	5	4	18	27	Afro-brasileiro
24038033140	SOLANGE QUEIROZ RIBEIRO	6	3	18	27	Afro-brasileiro
24038013832	SONIA MESSIAS DA SILVA	4	5	18	27	Afro-brasileiro
24038010710	VIVIANE CORREIA RODRIGUES	5	2	20	27	Afro-brasileiro
24038007069	WHENDELLY LORENA LEITE ALVES	7	4	16	27	Afro-brasileiro
24038010094	ADRIANE GONCALVES MUNIZ	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038007956	ALINE DEOLINDO DE OLIVEIRA	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038009746	ALINE LORENE DA SILVA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038032780	DANIELE SILVA DE AMARAL	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038000536	DEISE RODRIGUES DE OLIVEIRA	5	1	20	26	Afro-brasileiro
24038029607	FABIANA PRISCILA DE ALMEIDA	3	3	20	26	Afro-brasileiro
24038002580	FABIOLA TRINDADE FELICIANO	6	4	16	26	Afro-brasileiro
24038028058	FRANCILENE CARINE ALBERGUINE	7	3	16	26	Afro-brasileiro
24038009304	GESSICA DE MEIRA LAURA SILVA	6	0	20	26	Afro-brasileiro
24038024559	HELLEN ARAUJO DA SILVA	5	1	20	26	Afro-brasileiro
24038003420	JACQUELINE BARBOSA ZULIM	4	4	18	26	Afro-brasileiro
24038023269	LUCIANA PUREZA DE PAULA	5	5	16	26	Afro-brasileiro
24038015380	MARCELES ALEXANDRA TOLEDO DO NASCIMENTO	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038007921	MARIA APARECIDA DANTAS BABORSA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038003640	NATALIA DOS SANTOS FONSECA	6	2	18	26	Afro-brasileiro
24038016076	PAULA LUISA DE SOUZA	6	6	14	26	Afro-brasileiro
24038022327	THAWANNY CRISTINNY RAMOS	5	3	18	26	Afro-brasileiro
24038029240	VALDINEIA CRISTINA ANTHERO	6	4	16	26	Afro-brasileiro
24038037758	ALEXANDRA PEREIRA DE MIRANDA CANTONI	2	3	20	25	Afro-brasileiro
24038009185	ANA CLAUDIA DE ALMEIDA ZULOETA	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038027280	ANA CRISTINA MARTINS MENDES DUTRA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038030761	ANA PAULA JACINTO	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038003888	CINTIA DANIELE DA CRUZ BOTEGA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038010078	CRISANGELA BIASSI DE ALMEIDA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038032020	CRISTIANE PAULA DA CUNHA NOGARINI	5	4	16	25	Afro-brasileiro
24038010000	DAIANE RAMOS DA TRINDADE SECCI	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038034600	DAYANE CRISTINA FERREIRA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038011570	EFIGENIA DE JESUS RAMOS	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038026870	ESTEFANI BISPO DE MESQUITA	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038023153	FABIANA DUARTE CARLOS	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038007816	GIOVANA DA COSTA LIMA	5	6	14	25	Afro-brasileiro
24038028562	JOELMA TEIXEIRA DA SILVA	7	2	16	25	Afro-brasileiro
24038009339	JULIANE CAROLINE RIBEIRO DA FONSECA	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038014286	KARIZA RAFAELA DO NASCIMENTO	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038001281	LUIZ HENRIQUE DE MELLO	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038022041	MARCILENE ALVES DUARTE DE MATOS	6	1	18	25	Afro-brasileiro
24038028619	MARILISA GONCALVES DA SILVA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038015096	NILVA TAVARES PASQUALINO	7	4	14	25	PcD e Afro-brasileiro
24038023994	RAQUEL FERNANDES SECCI	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038023307	ROSANGELA DA SILVA FERREIRA	9	4	12	25	Afro-brasileiro
24038030141	VICTORIA MARIA MARTINS DA SILVA	6	3	16	25	Afro-brasileiro
24038015592	ANA MARIA DE LIMA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038009940	ANGELICA FERNANDES SOARES DA SILVA	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038025784	ARIANE CRISTINA DA LUZ BOMFIM	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038016882	CONCEICAO MARIA DE SOUZA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038004477	DAIANE PEREIRA DE BARROS	6	4	14	24	Afro-brasileiro
24038030648	DAYANE ALVES DE LIMA	3	3	18	24	Afro-brasileiro
24038019512	DEBORA PALOMA DA SIVA	5	5	14	24	Afro-brasileiro
24038018265	ELISABETE SILVA FERREIRA DE SOUZA	6	4	14	24	Afro-brasileiro
24038035410	GEOVANA PEREIRA TRINDADE	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038033698	GISLAINE MARIANA DE ALMEIDA POSTALI	8	2	14	24	Afro-brasileiro
24038021703	ISABELLE RIBEIRO BERNARDES	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038026314	JAQUELINE DA SILVA	6	6	12	24	Afro-brasileiro
24038031130	JOAQUIM CARDOSO DOS SANTOS MIGUEL	2	4	18	24	Afro-brasileiro
24038003705	JULIANA RIBEIRO	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038031571	LARISSA CRISTINA INOCENCIO	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038017684	LAURA MARIA DE SOUZA DA SILVA	4	2	18	24	Afro-brasileiro
24038028317	LAYANNE DO NASCIMENTO SOUZA	4	2	18	24	Afro-brasileiro
24038000102	LETICIA ZANON	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038009550	LIDIANE SOARES DA SILVA PAES	5	1	18	24	Afro-brasileiro
24038033710	LUCIMARA OLIVEIRA DA SILVA RICARDO	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038030370	MAILDE VICENTE GONCALVES	7	5	12	24	Afro-brasileiro
24038026063	MARCIA MARIA LAURO	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038000919	MARIANA LOPES DE MOURA	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038015215	MICHELE VITALINO DE SOUZA	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038029763	NATALLY THAYNA DOS SANTOS	7	3	14	24	Afro-brasileiro
24038030362	ROSANA DA SILVA PEREIRA DUARTE	4	4	16	24	Afro-brasileiro
24038003403	TANIA APARECIDA MARQUES INACIO	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038013611	THAYLA MARIANE CASTRO DOS SANTOS BENTO	7	1	16	24	Afro-brasileiro
24038025172	VALQUIRIA APARECIDA FONTANA DOMINGUES	6	4	14	24	Afro-brasileiro

24038022475	WANESSA NASCIMENTO SANTOS	5	5	14	24	Afro-brasileiro
24038027256	LUCIANA APARECIDA DIAS PEREIRA MACHADO	5	2	14	21	PcD e Afro-brasileiro
24038011511	SAMANTA MARIA SALOMAO	3	0	10	13	PcD e Afro-brasileiro

PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA

Inscrição	Nome	Pontos Português	Pontos Matemática	Pontos Con. Específicos	Pontos Total	Modalidade
24038030516	DIEGO PIRES GUTIERREZ	7	5	32	44	Afro-brasileiro
24038011562	JOELMA CARDOSO DE LIMA	8	5	30	43	Afro-brasileiro
24038011660	WILLIAN RENAN RIBEIRO DA SILVA	7	7	24	38	Afro-brasileiro
24038010108	ADREICIELLI YURIKA DOS ANJOS	7	5	24	36	Afro-brasileiro
24038020901	CLEUZA M IRINEU	8	4	24	36	Afro-brasileiro
24038002164	JULIANA LUZIA DIAS	4	4	28	36	Afro-brasileiro
24038014073	MATEUS VIEIRA BUENO DE MORAES	5	7	24	36	Afro-brasileiro
24038008901	JAFE FERREIRA LIMA	7	2	26	35	Afro-brasileiro
24038016831	LUANA BATISTA DOS SANTOS	4	4	26	34	Afro-brasileiro
24038003462	MARCELO BATISTA MENDES	5	3	26	34	Afro-brasileiro
24038036506	DEBORA FERREIRA ALVES	5	4	22	31	Afro-brasileiro
24038024788	EDSON FERREIRA DE SIQUEIRA JUNIOR	5	7	18	30	Afro-brasileiro
24038028198	GLEICE JESSICA FERNANDA DA SILVA	4	6	20	30	Afro-brasileiro
24038033965	JULIO CESAR SALES	5	5	20	30	Afro-brasileiro
24038010574	OZIEL ALVES DE SOUZA	4	3	22	29	PcD e Afro-brasileiro
24038010159	PAMELA CAROLINE DOS SANTOS	2	2	24	28	Afro-brasileiro
24038016270	SILAS LOPES DA SILVA	4	6	18	28	Afro-brasileiro
24038023579	RÉGINALDA APARECIDA MORAES VITORINO	4	3	20	27	Afro-brasileiro
24038006887	SUELEN REGINA DA SILVA	6	1	20	27	Afro-brasileiro
24038012186	VALERIA BARBOSA ALVES	5	5	16	26	Afro-brasileiro
24038002873	CACIANA PINHEIRO ALVES MARTINS	4	3	18	25	Afro-brasileiro
24038009134	ALCENI ALVES DE LIMA	5	3	16	24	Afro-brasileiro
24038006909	ALVARO JOSE GONCALVES NETO	5	1	18	24	Afro-brasileiro
24038016327	DAIANE LEMES DA SILVA ZANUTTO	4	0	20	24	Afro-brasileiro
24038020383	PAULO SERGIO DE OLIVEIRA RODRIGUES	6	2	16	24	Afro-brasileiro
24038028350	JESSICA TRINDADE GOUVEIA	5	4	12	21	Afro-brasileiro
24038010418	JOSE NILTON RODRIGUES DA SILVA	5	2	12	19	Afro-brasileiro
24038020839	LEONARDO VINICIUS FERNANDES	2	2	14	18	Afro-brasileiro
24038025008	ROSELEI BEATRIZ QUEROS	5	1	12	18	Afro-brasileiro

EDITAL Nº 94/2024

Faço pública, para conhecimento dos interessados, a **convocação para a entrevista de Afro-brasileiro**, referente ao Edital nº 038/2024 - SMRH, de 17 de março de 2024, de abertura de inscrições para a participação no Teste Seletivo, destinado à contratação, por prazo determinado, de profissionais nos cargos de **PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA** e **PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA**, para atender necessidade temporária e de excepcional interesse público no Município de Londrina, especialmente no suprimento imediato de docentes em sala de aula, em virtude de licença para tratamento de saúde por prazo superior a 15 (quinze) dias, licença maternidade, readaptação, prisão e convocação para serviço eleitoral ou militar, com fundamento no inciso IV do artigo 2º, da **Lei Municipal nº 12.919, de 27 de setembro de 2019**, que regulamenta a premissa contida no **artigo nº 37, IX, da Constituição Federal, e artigo 57, X, da Lei Orgânica do Município de Londrina**.

1. Convoca os candidatos para entrevista de confirmação da autodeclaração como Afro-brasileiro.

a. O ANEXO ÚNICO relaciona os candidatos e os horários para comparecimento.

2. Todos os candidatos deverão comparecer no dia **05 de maio de 2024**, à **Av. Duque de Caxias, nº 635, Jd. Mazzei II, Londrina-PR (entrada pela lateral)**, munido de documento oficial de identificação com foto, na forma do **subitem 6.4** e seguintes do Edital de Abertura.

3. O resultado preliminar da entrevista está previsto para ser publicado no dia 06 de maio de 2024, no endereço eletrônico <https://portal.londrina.pr.gov.br/>.

Londrina, 03 de maio de 2024. Julliana Faggion Bellusci, Secretário(a) Municipal de Recursos Humanos, Gustavo Velei de Aquino, Membro da Comissão, Cintia Mara Fujii, Membro da Comissão, Thais Andressa Sandrini Fioratte, Membro da Comissão, Edwylson de Lima Marinheiro, Membro da Comissão, Lilian Vieira, Membro da Comissão

**PARTE INTEGRANTE DO EDITAL Nº 094/2024 - SMRH
ANEXO ÚNICO**

A entrevista será realizada no edifício sede da Prefeitura do Município de Londrina
Av. Duque de Caxias, nº 635, Jd. Mazzei II, Londrina-PR

Inscrição	Nome	Horário de Comparecimento
24038010108	ADREICIELLI YURIKA DOS ANJOS	08h00
24038010094	ADRIANE GONCALVES MUNIZ	08h00
24038009134	ALCENI ALVES DE LIMA	08h00
24038037758	ALEXANDRA PEREIRA DE MIRANDA CANTONI	08h00
24038007956	ALINE DEOLINDO DE OLIVEIRA	08h00
24038009746	ALINE LORENE DA SILVA	08h00
24038018141	ALINE SOARES DA SILVA	08h00
24038006909	ALVARO JOSE GONCALVES NETO	08h00
24038019040	AMANDA ALINE GOMES RIBEIRO	08h00
24038030974	AMANDA MARTINS DOMIINGOS BEZERRA	08h00
24038012356	ANA CAROLINA ROCHA DOS SANTOS	08h00
24038009185	ANA CLAUDIA DE ALMEIDA ZULOETA	08h00

24038027280	ANA CRISTINA MARTINS MENDES DUTRA	08h00
24038015592	ANA MARIA DE LIMA	08h00
24038019407	ANA PAULA AUGUSTO FUKUDA	08h00
24038003829	ANA PAULA CAMPOS DIAS PEREIRA	08h00
24038022807	ANA PAULA DE ALMEIDA	08h00
24038030761	ANA PAULA JACINTO	08h00
24038006364	ANDRESSA CAETANA DOS SANTOS	08h00
24038012658	ANDRESSA DE JESUS OLIVEIRA	08h00
24038016351	ANGELA KARINE PEREIRA	08h00
24038009940	ANGELICA FERNANDES SOARES DA SILVA	08h00
24038025784	ARIANE CRISTINA DA LUZ BOMFIM	08h00
24038016084	BEATRIZ RUFINO DE PAULA VICENTE	08h00
24038001516	BRENDA KAROLINA GABRIEL NEVES	08h00
24038012291	BRUNA MAYARA SOUZA SILVA	08h00
24038002873	CACIANA PINHEIRO ALVES MARTINS	08h00
24038013492	CAMILA ALVES DE LIMA	08h00
24038008243	CAROLINE FERNANDES PEGO DA SILVA	08h00
24038036913	CINTIA ANDREIA MARTINS	08h00
24038003888	CINTIA DANIELE DA CRUZ BOTEGA	08h00
24038016173	CLENILDA NOGUEIRA DA CRUZ SILVA	08h00
24038020901	CLEUZA M IRINEU	08h00
24038016882	CONCEICAO MARIA DE SOUZA	08h00
24038010078	CRISANGELA BIASI DE ALMEIDA	10h00
24038007000	CRISTIANE DA CUNHA GUERRA	10h00
24038032020	CRISTIANE PAULA DA CUNHA NOGARINI	10h00
24038016327	DAIANE LEMES DA SILVA ZANUTTO	10h00
24038004477	DAIANE PEREIRA DE BARROS	10h00
24038010000	DAIANE RAMOS DA TRINDADE SECCI	10h00
24038008200	DANIELA DE MORAES SANTOS	10h00
24038032780	DANIELE SILVA DE AMARAL	10h00
24038030648	DAYANE ALVES DE LIMA	10h00
24038027302	DAYANE BARROS BUENO	10h00
24038034600	DAYANE CRISTINA FERREIRA	10h00
24038028694	DAYANE MARESCA	10h00
24038036506	DEBORA FERREIRA ALVES	10h00
24038019512	DEBORA PALOMA DA SIVA	10h00
24038026578	DEBORA TAINARA DIAS PIETRO	10h00
24038000536	DEISE RODRIGUES DE OLIVEIRA	10h00
24038030516	DIEGO PIRES GUTIERREZ	10h00
24038024788	EDSON FERREIRA DE SIQUEIRA JUNIOR	10h00
24038011570	EFIGENIA DE JESUS RAMOS	10h00
24038018265	ELISABETE SILVA FERREIRA DE SOUZA	10h00
24038024435	ERILDA DOS SANTOS	10h00
24038026870	ESTEFANI BISPO DE MESQUITA	10h00
24038010752	EVELYN TALITA DE ANDRADE SIQUEIRA	10h00
24038020120	FABIANA CANDIDO DO NASCIMENTO OUSSAKI	10h00
24038023153	FABIANA DUARTE CARLOS	10h00
24038029607	FABIANA PRISCILA DE ALMEIDA	10h00
24038019733	FABIANE BISPO DOS SANTOS	10h00
24038003209	FABIOLA APARECIDA ALVES MOREIRA	10h00
24038002580	FABIOLA TRINDADE FELICIANO	10h00
24038015240	FERNANDA CANDIDO DO NASCIMENTO	10h00
24038035160	FERNANDA GRACIELE BISPO RIBEIRO	10h00
24038028058	FRANCILENE CARINE ALBERGUINE	10h00
24038008880	GABRIELLE FREITAS DOS SANTOS	10h00
24038035410	GEOVANA PEREIRA TRINDADE	10h00
24038009304	GESSICA DE MEIRA LAURA SILVA	10h00
24038007816	GIOVANA DA COSTA LIMA	10h00
24038033698	GISLAINE MARIANA DE ALMEIDA POSTALI	10h00
24038028198	GLEICE JESSICA FERNANDA DA SILVA	10h00
24038024559	HELLEN ARAUJO DA SILVA	10h00
24038019113	HERICA ALVES DO PRADO	10h00
24038011155	INGRID ALVES PEREIRA	10h00
24038004965	IONICE MESSIAS DOS SANTOS	10h00
24038004710	ISABEL CRISTINA FLORENTINO	10h00
24038021703	ISABELLE RIBEIRO BERNARDES	10h00
24038003420	JACQUELINE BARBOSA ZULIM	10h00
24038008901	JAFE FERREIRA LIMA	10h00
24038004124	JANAINA BATISTA SILVA	10h00
24038026314	JAQUELINE DA SILVA	10h00
24038036468	JAQUELINE LOPES DOS SANTOS	10h00
24038028031	JESSICA MAIARA DA SILVA	10h00
24038028350	JESSICA TRINDADE GOUVEIA	10h00
24038031130	JOAQUIM CARDOSO DOS SANTOS MIGUEL	10h00
24038011244	JOCINEA MENDES DE FREITAS	10h00
24038011562	JOELMA CARDOSO DE LIMA	10h00
24038028562	JOELMA TEIXEIRA DA SILVA	10h00
24038010418	JOSE NILTON RODRIGUES DA SILVA	13h00
24038000765	JOSIANE LOUZA BATISTA DA SILVA	13h00
24038000633	JULIA GRAZIELA NUNES MARTINS	13h00

24038009258	JULIANA DE FRANCA SILVESTRE	13h00
24038017765	JULIANA INACIO DA SILVA	13h00
24038002164	JULIANA LUZIA DIAS	13h00
24038003705	JULIANA RIBEIRO	13h00
24038009339	JULIANE CAROLINE RIBEIRO DA FONSECA	13h00
24038033965	JULIO CESAR SALES	13h00
24038014286	KARIZA RAFAELA DO NASCIMENTO	13h00
24038023846	KAWANE CAROLINE MACIEL DE LIMA	13h00
24038031571	LARISSA CRISTINA INOCENCIO	13h00
24038003241	LARISSA GONCALVES FEITOZA	13h00
24038017684	LAURA MARIA DE SOUZA DA SILVA	13h00
24038028317	LAYANNE DO NASCIMENTO SOUZA	13h00
24038020839	LEONARDO VINICIUS FERNANDES	13h00
24038036557	LETICIA PAULINO DE OLIVEIRA	13h00
24038019873	LETICIA PEREIRA OLEGARIO DE SOUZA	13h00
24038000102	LETICIA ZANON	13h00
24038009550	LIDIANE SOARES DA SILVA PAES	13h00
24038030354	LIGIA CRISTINA ARAUJO GUTIERREZ	13h00
24038016831	LUANA BATISTA DOS SANTOS	13h00
24038027710	LUANA GABRIELY PAULINO	13h00
24038021525	LUANA RAMOS SILVA	13h00
24038029844	LUCAS ZACARIAS DA SILVA	13h00
24038025962	LUCIA CALEGARI ROCHA HELBEL	13h00
24038027256	LUCIANA APARECIDA DIAS PEREIRA MACHADO	13h00
24038030427	LUCIANA BARROS BARBOSA	13h00
24038026292	LUCIANA DA SILVA	13h00
24038023269	LUCIANA PUREZA DE PAULA	13h00
24038023323	LUCIANE ROSA GOMES	13h00
24038033710	LUCIMARA OLIVEIRA DA SILVA RICARDO	13h00
24038014782	LUCINEIA SILVA PEREIRA	13h00
24038001281	LUIZ HENRIQUE DE MELLO	13h00
24038029267	MAGALI APARECIDA MAFRA GESKI	13h00
24038030370	MAILDE VICENTE GONCALVES	13h00
24038015380	MARCELES ALEXANDRA TOLEDO DO NASCIMENTO	13h00
24038003462	MARCELO BATISTA MENDES	13h00
24038026063	MARCIA MARIA LAURO	13h00
24038022041	MARCILENE ALVES DUARTE DE MATOS	13h00
24038023200	MARCILENE DA SILVA ARTERO	13h00
24038007921	MARIA APARECIDA DANTAS BABORSA	13h00
24038014596	MARIA APARECIDA MOREIRA	13h00
24038022483	MARIA BEATRIZ NASCIMENTO DA LUZ	13h00
24038011490	MARIA FERNANDA DE ALMEIDA ANTONIO	13h00
24038030028	MARIA JULIA ALVES MACHADO	13h00
24038000919	MARIANA LOPES DE MOURA	13h00
24038014715	MARIANA MIRANDA PAZ	13h00
24038016157	MARILENE VIEIRA DOS SANTOS	13h00
24038028619	MARILISA GONCALVES DA SILVA	13h00
24038032489	MARINA DE ANDRADE BARBARA	13h00
24038024885	MARISTELA MOREIRA DA SILVA PAIVA	13h00
24038034112	MARLETE DE SOUZA MENDES	13h00
24038014073	MATEUS VIEIRA BUENO DE MORAES	13h00
24038018346	MAYARA KELLY SANTOS TORRES	13h00
24038003322	MAYARA PINSEGHER RAMIREZ	15h00
24038005864	MELANI CAMILA ROZA DA SILVA	15h00
24038015215	MICHELE VITALINO DE SOUZA	15h00
24038001923	MIGUELINA DE FATIMA TEODORO FRANCISCO	15h00
24038005716	MIRIAN CARDOSO	15h00
24038006712	MONICA TRINDADE MIRANDA	15h00
24038000862	NAARA ISABELA MARCELINO	15h00
24038007417	NAIARA OLIVEIRA BASTOS	15h00
24038003640	NATALIA DOS SANTOS FONSECA	15h00
24038029763	NATALLY THAYNA DOS SANTOS	15h00
24038032071	NATHALIA ANDRE BARRETO	15h00
24038015096	NILVA TAVARES PASQUALINO	15h00
24038010574	OZIEL ALVES DE SOUZA	15h00
24038010159	PAMELA CAROLINE DOS SANTOS	15h00
24038017633	PAMELLA KAROLINE FERREIRA EUZEBIO	15h00
24038008138	PAULA JESSICA DA SILVA MAMEDIO	15h00
24038016076	PAULA LUISA DE SOUZA	15h00
24038028953	PAULO JOSE ANDRADE DE JESUS	15h00
24038020383	PAULO SERGIO DE OLIVEIRA RODRIGUES	15h00
24038023170	PRISCILA CONCEICAO DA SILVA	15h00
24038000080	RAQUEL DE SOUZA	15h00
24038023994	RAQUEL FERNANDES SECCI	15h00
24038003497	REGIANE IDELFONSO DA CONCEICAO BOTAZZOLI	15h00
24038023579	REGINALDA APARECIDA MORAES VITORINO	15h00
24038012321	RENATA MARQUES	15h00
24038001605	RENATA ROSIMEIRE AUGUSTO DE OLIVEIRA	15h00
24038036875	RITA DE CASSIA CLEMENTE DE BARROS	15h00
24038000455	ROBERTO RIZZI	15h00

24038030362	ROSANA DA SILVA PEREIRA DUARTE	15h00
24038006593	ROSANA MARIA FERREIRA FONTES	15h00
24038023307	ROSANGELA DA SILVA FERREIRA	15h00
24038025008	ROSELEI BEATRIZ QUEROS	15h00
24038011511	SAMANTA MARIA SALOMAO	15h00
24038016270	SILAS LOPES DA SILVA	15h00
24038029232	SIMONE REIS DIAS	15h00
24038006321	SOLANGE APARECIDA JUSTINO	15h00
24038033140	SOLANGE QUEIROZ RIBEIRO	15h00
24038013832	SONIA MESSIAS DA SILVA	15h00
24038006887	SUELEN REGINA DA SILVA	15h00
24038005538	SUZAN SOARES	15h00
24038007190	TAILA ANGELICA APARECIDA DA SILVA	15h00
24038003403	TANIA APARECIDA MARQUES INACIO	15h00
24038003667	THAIS PRISCILA SANTOS	15h00
24038022327	THAWANNY CRISTINNY RAMOS	15h00
24038013611	THAYLA MARIANE CASTRO DOS SANTOS BENTO	15h00
24038029240	VALDINEIA CRISTINA ANTERO	15h00
24038012186	VALERIA BARBOSA ALVES	15h00
24038025172	VALQUIRIA APARECIDA FONTANA DOMINGUES	15h00
24038029194	VALQUIRIA FERNANDES DESOUSA	15h00
24038009142	VALQUIRIA GARCIA DONATTI	15h00
24038030141	VICTORIA MARIA MARTINS DA SILVA	15h00
24038010710	VIVIANE CORREIA RODRIGUES	15h00
24038022475	WANESSA NASCIMENTO SANTOS	15h00
24038007069	WHENDELLY LORENA LEITE ALVES	15h00
24038011660	WILLIAN RENAN RIBEIRO DA SILVA	15h00

EXTRATOS

EXTRATO NOTIFICAÇÃO ADMINISTRATIVA

Considerando as diversas tentativas de notificação da empresa BELGA LATINA CONSTRUÇÕES EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 00.787.569/0001-49, todas infrutíferas.

Fica essa empresa **NOTIFICADA**, para que, querendo, em 5 (cinco) dias úteis apresentar DEFESA acerca do processo de penalidade nº 0077/2024, quais se encontram disponíveis para consulta a qualquer tempo pelo SEI nº [19.021.168754/2022-60](#), no Sistema Eletrônico de Informação disponível no site da Prefeitura de Londrina-PR.

EXTRATO DE TERMO DE COLABORAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Celebração de Termo de Colaboração nº 25001/2024 – SMAS/FMAS

Inexigibilidade de Chamamento Público nº 001/2024

Organização da Sociedade Civil: MINISTÉRIO DE MISSÕES E ADORAÇÃO INTERDENOMINACIONAL DO BRASIL - MMA

Objeto: execução do Serviço de Acolhimento Institucional Adulto – Operação Noite Fria, visando a consecução de finalidade de interesse público e recíproco.

Processo SEI Nº 19.025.078948/2024-04

Data da Assinatura: 06/05/2024

Assinam: Célio Henrique Carlos - Presidente da OSC, Jacqueline Marçal Micali - Secretária Municipal de Assistência Social e Marcelo Belinati Martins - Prefeito do Município de Londrina.

DISPENSA DE LICITAÇÃO DP/SMGP Nº 17/2024

PROCESSO SEI Nº: [19.008.079934/2024-16](#)

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Inciso VIII do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133/2021

OBJETO: Prestação de serviços de transporte dos atletas e comissão técnica que participarão dos JAP'S 2023 - Jogos Abertos do Paraná - Fase Final na cidade de Pato Branco-PR, através de ônibus turismo.

VALOR TOTAL: R\$31.500,00 (trinta e um mil e quinhentos reais)

PRAZO DE EXECUÇÃO: Período de 09/11/2023 a 12/11/2023.

CONTRATADA: VIAÇÃO GARCIA LTDA - CNPJ Nº 78.586.674/0001-07

DATA DE HOMOLOGAÇÃO: 02/05/2024

PENALIDADE ADMINISTRATIVA – PAP/SMGP-0167/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº SMGP 0415/2022

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de Materiais Hospitalares.

MODALIDADE Nº SMGP-0238/2022

DE TENTORA DA ATA: [Altermed Material Medico Hospitalar](#)

DECISÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DE PENALIDADE – (PROCESSO SEI [60.019754/2023-23](#)).

SANÇÕES APLICADAS:

MULTA NO VALOR DE R\$ 921,04 (novecentos e vinte e um reais e quatro centavos) – DAM (12793985);

O processo PAP/SMGP0167/2023 na íntegra se encontra disponível no sistema SEI [60.019754/2023-23](#) no site da Prefeitura de Londrina-PR.

DIRETORIA DE GESTÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS/SMGP

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº SMGP-0174/2023

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº. CP/SMGP-0017/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO PAL/SMGP nº. 0233/2023

CONTRATADA: PIZZO ENGENHARIA LTDA

REPRESENTANTE: Ana Maria Gaissler Moreira Pizzo

CNPJ: 00.761.666/0001-62

OBJETO DO CONTRATO: O objeto do presente Contrato é a contratação, sob regime de empreitada global, tipo menor preço, da Execução de obras de Pavimentação de via urbana em CBUQ, 14.647,39 m², incluindo serviços preliminares, terraplenagem, base e sub-base, revestimento, meio-fio e sarjeta, urbanização, sinalização de trânsito, iluminação pública, serviços diversos, drenagem e ensaios tecnológicos. Trecho: AVENIDA SAUL

ELKIND entre a Rua André Buck e Avenida dos Garis, de acordo com projetos, planilhas, memorial descritivo e especificações técnicas fornecidas, do Processo Administrativo Licitatório nº. 0233/2023.

OBJETO DO ADITIVO: É objeto do presente aditamento a prorrogação do prazo de execução por mais mais 120 (cento e vinte) dias, a contar de 27/05/2024, passando a vencer em 23/09/2024, conforme inciso II, §1º. Art. 57 da Lei 8666/1993. **§01º.** O encerramento do prazo de vigência deste contrato passará de 01/12/2024 para 31/03/2025.

PROCESSO SEI Nº: 19.008.068861/2024-29

DATA DE ASSINATURA: 06/05/2024

O Aditivo estará, na íntegra, disponível no site do Município de Londrina.

EXTRATO DA JUSTIFICATIVA DE DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2024

BASE LEGAL: Artigos 30 e 33, da Lei Federal nº. 13.019/2014, consoante ao art. 19, do Decreto Municipal nº1.210 de 11/10/2017.

ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: Instituto Pé Vermelho

CNPJ: 85.412.328/0001-78

OBJETO PROPOSTO: atendimento de crianças de 0 à 5 anos de idade (creche e pré-escola) no prédio público localizado na Avenida São João nº 209, na Vila Siam, Londrina-PR.

VALOR GLOBAL DA TRANSFERÊNCIA: R\$ 91.232,40 (noventa e um mil duzentos e trinta e dois reais e quarenta centavos) para o atendimento inicial de 112 alunos.

PERÍODO DE EXECUÇÃO: de 01/06/2024 à 31/12/2024 (Podendo ser prorrogado ou alterado mediante termo aditivo, por deliberação do ÓRGÃO GESTOR, desde que atenda o interesse público).

TIPO DE PARCERIA: Termo de Colaboração

JUSTIFICATIVA DA DISPENSA: O Instituto Pé Vermelho, regularmente constituído, de natureza jurídica de direito privado e sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob nº 85.412.328/0001-78, é entidade devidamente credenciada no Conselho Municipal de Educação - CMEL para atendimento de alunos da Educação Infantil.

Atualmente o Instituto Pé Vermelho tem formalizado com a Prefeitura Municipal de Londrina - PML por meio da Secretaria Municipal de Educação - SME os Termos de Colaboração nº 40/2022, 01/2023 e 02/2023 para atendimento de alunos nos Centros de Educação Infantil Pintando o Arco-íris, Ser Criança e Pintando Arco-íris – Unidade HU.

A PML/SME realizou a compra de um terreno localizado na Avenida São João nº 209, na Vila Siam, Londrina-PR. O terreno abrigava anteriormente o Centro de Educação Infantil Santa Rita. Agora, a intenção da Prefeitura é reabrir o imóvel, destinando-o a uma nova Organização da Sociedade Civil, com o objetivo de atender ao interesse público e suprir a demanda por vagas na educação infantil.

Em razão da necessidade de atendimento de demanda manifesta de alunos da Educação Infantil, constante na lista de espera de alunos cadastrados no Sistema de Gerenciamento de Informações da Central de Vagas, a Administração Pública decidiu pela formalização de parceria com Organização da Sociedade Civil, nos termos da lei nº 13.019/2014, pois esta é a opção mais adequada frente às demais disponíveis, devido ao custo e à forma satisfatória do serviço prestado pelas OSCs parceiras da PML/SME ao longo dos anos.

Entretanto, a escolha da entidade parceira dar-se-á por meio do convite a ser realizado às OSCs, selecionadas pelo edital de Chamamento Público nº 09/2023, aprovado pela Procuradoria Geral do Município (SEI: 19.022.153850/2023-84), que já mantém Termos de Colaboração para atendimento da Educação Infantil.

Dentre as classificadas, a primeira colocada, Instituto Pé Vermelho, demonstrou interesse em formalizar o Termo Aditivo ao Termo de Colaboração em andamento para atendimento das crianças no prédio público situado na Avenida São João nº 209, na Vila Siam, conforme minuta aprovada no Chamamento Público 09/2023-SME.

A proposta analisada atende ao princípio da supremacia do interesse público de democratizar o acesso à educação infantil, pois há um déficit na oferta desta etapa da educação básica no município de Londrina e as parcerias público privadas possibilitam a oferta e ampliação.

Em atendimento ao §2º, do art. 32, da Lei Federal nº. 13.019/2014, fica estabelecido o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da publicação deste, para eventual impugnação.

Londrina, 07 de maio de 2024. Maria Tereza Paschoal de Moraes - Secretária Municipal de Educação.

RELATÓRIO

RELATÓRIO PREGÃO PRESENCIAL COM USO DE VIDEOCONFERÊNCIA Nº PGV/SMGP-0071/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PAL 0087/2024

PROCESSO SEI Nº 19.008.054056/2024-18

1. DADOS GERAIS

1.1. Objeto: Registro de Preços para a eventual aquisição de lanches.

1.2. Aprovação do Edital: parecer jurídico documento SEI nº 12480750

1.3. Pregoeiro: Ronaldo Ribeiro dos Santos

1.4. Portaria nº 12625107.

1.5. Publicação do Edital: Conforme documento SEI nº 12594634.

1.6. Data da realização do certame: 13h00min do dia 26/04/2024;

1.7. Ata da sessão pública: 12766879

1.8. Diligência Impedidos de Licitar: 12765339

1.9. Todas as ocorrências relativas ao certame e documentos internos SEI e seus links, mencionados encontram-se disponíveis no Sistema Eletrônico de Informações – SEI nº 19.008.054056/2024-18.

2. DO CERTAME

2.1. Participantes:

a) Conforme Ata da sessão pública: 12766879

2.2. Classificadas:

a) Conforme Ata da sessão pública: 12766879

2.3. Desclassificadas : INDICAR LOTES SE FOR O CASO

2.3.1. Não houve

2.4. Habilitadas:

a) Conforme Ata da sessão pública: 12766879

2.5. Inabilitadas:

2.5.1. Não houve

2.6. Recursos

2.6.1. Não houve

Mapa de Apuração Pregão 71 / 2024 Pregoeiro (a): RONALDO RIBEIRO DOS SANTOS Objeto: Registro de Preços para a eventual aquisição de lanches PAL: 87/2024								
Fornecedor L P CIMITAN SALGADOS ME Londrina - PR								
Lote	Item	Cod. Produto	Produto	Marca	Preço	Quantidade	Unidade	Total
3	1	11776	<u>LANCHE TIPO 2 - KITS</u>		R\$ 7,2000	34358	UN	R\$ 247.377,60
4	1	11776	<u>LANCHE TIPO 2 - KITS</u>		R\$ 7,2000	11452	UN	R\$ 82.454,40
7	1	29982	<u>LANCHE TIPO 4</u>		R\$ 5,9000	1330	UN	R\$ 7.847,00
Total previsto para o fornecedor (3 itens)								R\$ 337.679,00
Fornecedor MATSUDA E VENDRAME RESTAURANTE LTDA - ME Londrina - PR								
Lote	Item	Cod. Produto	Produto	Marca	Preço	Quantidade	Unidade	Total
1	1	17262	<u>LANCHE TIPO 1</u>		R\$ 8,3000	13197	UN	R\$ 109.535,10
2	1	17262	<u>LANCHE TIPO 1</u>		R\$ 8,3000	4398	UN	R\$ 36.503,40
5	1	22530	<u>LANCHE TIPO 3</u>		R\$ 5,9000	19659	UN	R\$ 115.988,10
6	1	22530	<u>LANCHE TIPO 3</u>		R\$ 5,9000	6553	UN	R\$ 38.662,70
Total previsto para o fornecedor (4 itens)								R\$ 300.689,30

3. DOS ITENS (LOTES) MAL-SUCEDIDOS NO CERTAME

3.1. Não houve

4. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS:

4.1. **Valor estimado do edital:** R\$ 1.080.693,14 (um milhão, oitenta mil seiscentos e noventa e três reais e quatorze centavos)

4.2. **Valor gasto no certame:** R\$ 638.368,30 (seiscentos e trinta e oito mil trezentos e sessenta e oito reais e trinta centavos)

4.3. **Economia real no certame:** R\$ 442.324,84 (quatrocentos e quarenta e dois mil trezentos e vinte e quatro reais e oitenta e quatro centavos)

4.4. **Percentual de desconto:** 40%

5. DA HOMOLOGAÇÃO:

Encaminha-se a autoridade competente, Secretário (a) Municipal de Gestão Pública, para homologação do processo.

Londrina, 3 de maio de 2024. Ronaldo Ribeiro dos Santos, Agente de Contratação

ATO DE HOMOLOGAÇÃO

PELO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA

PREGÃO PRESENCIAL COM USO DE VIDEOCONFERÊNCIA Nº PGV/SMGP-0071/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PAL 0087/2024

PROCESSO SEI Nº 19.008.054056/2024-18

LEI 14.133/2021

Com base nas informações constantes neste Processo Administrativo, **PREGÃO PRESENCIAL COM USO DE VIDEOCONFERÊNCIA Nº PGV/SMGP-0071/2024**, em especial quanto ao relatório final do MODALIDADE (doc.12766964), nos termos do art. 58, inciso IV, do Decreto Municipal 1.462/2022 e art. 71, inc. IV da Lei 14.133/2021, **ADJUDICO** o objeto aos licitantes vencedores indicados no relatório final, e **HOMOLOGO** o presente processo. Uma vez cumpridas as formalidades de estilo, dê-se publicidade ao ato na forma da lei.

Londrina, 3 de maio de 2024. Fábio Cavazotti e Silva, Secretário(a) Municipal de Gestão Pública

AMS – AUTARQUIA MUNICIPAL DE SAÚDE PORTARIAS

PORTARIA AMS-PO Nº 279, DE 30 DE ABRIL DE 2024

O DIRETOR SUPERINTENDENTE DA AUTARQUIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, POR MEIO DE ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

RESOLVE:

I. RESOLVE PELA PRORROGAÇÃO DE CONTRATO, nos termos abaixo:

- a) CONFORME ANEXO ÚNICO.
- b) LEGISLAÇÃO: Art. 2º e Art. 3º da Lei Municipal nº 12.919/2019 - Contratação de pessoal para atender necessidade temporária de excepcional interesse público.

II. Esta Portaria entrará em vigor nesta data, retroagindo seus efeitos às datas constantes no anexo, revogadas as disposições em contrário.

Londrina, 2 de maio de 2024. Carlos Felipe Marcondes Machado, Secretário Municipal de Saúde

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA - Estado do Paraná PORTARIA Nº 00279/2024 ANEXO ÚNICO			
Servidor LocalTrabalho	Período Edital de Abertura	Cargo-Classe	Função
432504 ELISABETE AMERICO MOREIRA 0312-DAPS - COORD. U.S.F. LINDOIA	31/05/2024 à 30/05/2025 011/2022 - AMS/SMRH	AUXILIAR DE ENFERMAGEM-U	AENFTEMP-AUXILIAR DE ENFERMAGEM
432512 MAGDA ELIANE SARTORI BORGES 0304-DAPS - COORD. U.S.F. GUANABARA	31/05/2024 à 30/05/2025 011/2022 - AMS/SMRH	AUXILIAR DE ENFERMAGEM-U	AENFTEMP-AUXILIAR DE ENFERMAGEM

PORTARIA AMS-PO Nº 280, DE 30 DE ABRIL DE 2024

O DIRETOR SUPERINTENDENTE DA AUTARQUIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, por meio de atribuições legais,

RESOLVE:

I. PELA PRORROGAÇÃO DE CONTRATO, nos termos abaixo:

- a) CONFORME ANEXO ÚNICO
- b) LEGISLAÇÃO: Art. 2º e Art. 3º da Lei Municipal nº 12.919/2019 - Contratação de pessoal para atender necessidade temporária de excepcional interesse público.

II. Esta Portaria entrará em vigor nesta data, retroagindo seus efeitos às datas constantes no anexo, revogadas as disposições em contrário.

Londrina, 2 de maio de 2024. Carlos Felipe Marcondes Machado, Secretário Municipal de Saúde

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA - Estado do Paraná PORTARIA Nº 00280/2024 ANEXO ÚNICO			
Servidor LocalTrabalho	Período Edital de Abertura	Cargo-Classe	Função
432440 DIANA PAULA APARECIDA FELISBERTO DA SILVA 0273-DSCS - GERENCIA DO CENTROLAB	21/05/2024 à 20/05/2025 035/2021 - DDH/SMRH	TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS-U	TACTEMP-TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS/PATOLOGIA
432458 ALINE DA CRUZ FERNANDES LOPES 0273-DSCS - GERENCIA DO CENTROLAB	21/05/2024 à 20/05/2025 035/2021 - DDH/SMRH	TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS-U	TACTEMP-TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS/PATOLOGIA
432474 MAICON LUIZ XAVIER 0273-DSCS - GERENCIA DO CENTROLAB	21/05/2024 à 20/05/2025 035/2021 - DDH/SMRH	TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS-U	TACTEMP-TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS/PATOLOGIA
432482 MARIA EDNALVA DE SANTANA ABREU 0273-DSCS - GERENCIA DO CENTROLAB	21/05/2024 à 20/05/2025 035/2021 - DDH/SMRH	TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS-U	TACTEMP-TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS/PATOLOGIA

CMTU – COMPANHIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E URBANIZAÇÃO NOTIFICAÇÕES

Considerando as tentativas de notificar, **CONSTRUTORA AMANARY EMPREENDIMENTO E ASSESSORIA EIRELI**, portador do CPF/CNPJ de nº 81.747.867/0001-07, proprietário/responsável pelo imóvel localizado na RUA AYRTON SENNA DA SILVA 43, **QUADRA 2, LOTE 1**, GLEBA FAZENDA PALHANO – Londrina/PR, inscrição imobiliária 07010925403020001, por meio do Aviso de Irregularidade da Diretoria de Operações nº 2781. Considerando a tentativa de entrega via postal registrada (AR), SEM êxito. Fica esse proprietário/responsável NOTIFICADO, para que no prazo de 15 (quinze) dias avisado a PROVIDENCIAR CAPINA E ROÇAGEM DO MATO NO TERRENO E NA CALÇADA, a fim de cumprir o disposto no Artigo 169 da Lei Municipal nº 11.468, de 29 de dezembro de 2011 (Código de Posturas do Município).

Considerando as tentativas de notificar, **CONSTRUTORA AMANARY EMPREENDIMENTO E ASSESSORIA - EIRELI**, portador do CPF/CNPJ de nº 81.747.867/0001-07, proprietário/responsável pelo imóvel localizado na RUA AYRTON SENNA DA SILVA 43, **QUADRA 3, LOTE 1**, GLEBA FAZENDA PALHANO – Londrina/PR, inscrição imobiliária 07010926303130001, por meio do Aviso de Irregularidade da Diretoria de Operações nº 2780. Considerando a tentativa de entrega via postal registrada (AR), SEM êxito. Fica esse proprietário/responsável NOTIFICADO, para que no prazo de 15 (quinze) dias avisado a PROVIDENCIAR CAPINA E ROÇAGEM DO MATO NO TERRENO E NA CALÇADA, a fim de cumprir o disposto no Artigo 169 da Lei Municipal nº 11.468, de 29 de dezembro de 2011 (Código de Posturas do Município).

EXTRATO

RESULTADO PREGÃO ELETRÔNICO nº 014/2024-FUL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 016/2024-FUL

OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de camisetas para atender eventos e campanhas da CMTU-LD em conformidade com as especificações e condições no termo de referência.

LICITANTE VENCEDORA: Malu Confecções de Roupas LTDA – 46.731.024/0001-11

Item	Código	Discriminação do item	Unidade de Medida	QTD.	Marca	Valor Unitário	Valor Máximo total
001	34770	CAMISETA - Fio 30 penteado, - Gola redonda em ribana, - Tamanhos variados P, M, G, GG e EXGG (escolhido pelo comprador após análise das tabelas de medidas fornecidas pelo vendedor). - Estampa 5 (cinco) cores e base branca se necessário, na manga direita 8x5cm. - No peito (frente) estampa 5 (cinco) cores e base branca se necessário com 27 x 40cm - A arte das CAMISETAS será desenvolvida pela Assessoria de Comunicação da CMTU-LD, poderá ser fracionado com pedido o mínimo de 100 unidades para cada modelo e/ou cor solicitada. - Camiseta Manga curta em algodão fio 30 penteado, gola redonda em ribana, com tamanhos variados P, M, G, GG e EXGG (escolhido pelo comprador após análise das tabelas de medidas fornecidas pelo vendedor). - COR DA MALHA: poderão ser escolhidos cores variadas para cada camiseta, respeitando os limites impostos de mínimo 100 peças cada cor. - ESTAMPA/ARTE: poderão ser escolhidos artes/estampas variadas de cada camiseta, respeitando os limites impostos de mínimo 100 peças cada arte/estampa	Unidade	5000	ML CONFECÇÕES	R\$ 13,50	R\$ 67.500,00
VALOR TOTAL							R\$ 67.500,00

VALOR: A licitação foi concluída com o valor total de R\$ 67.500,00 (sessenta e sete mil e quinhentos reais).

Londrina, 24 de abril de 2024. Marcelo Baldassarre Cortez – Diretor Presidente – CMTU-LD.

COHAB – COMPANHIA DE HABITAÇÃO DE LONDRINA PORTARIA

PORTARIA Nº 56 / 2024

O DIRETOR PRESIDENTE DA COMPANHIA DE HABITAÇÃO DE LONDRINA - COHAB-LD, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Estatuto Social,

RESOLVE:

I. Dar competência ao funcionário, **ANTONIO LUCIMAR FERREIRA LUIZ**, matrícula 168, para responder como Diretor Administrativo/Financeiro pelo período de 30 (trinta) dias, conforme previsto no artigo 27, parágrafo 3º do Estatuto Social da COHAB-LD, até que seja eleito novo titular do cargo.

II. Esta Portaria entra em vigor na data de sua emissão.

III. Publique-se na forma da lei.

Londrina, 06 de maio de 2024. Edimilson Pinheiro Salles, Diretor(a) Presidente - em substituição

EXTRATO

EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 13/2020

Modalidade: Inexigibilidade de Licitação nº 01/2020 – nos termos do artigo 30, inciso I da Lei Federal nº 13.303/16 e artigo 82, inciso I do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da COHAB-LD.

Objeto: Prorrogação do prazo de execução do Contrato Administrativo nº 13/2020, ora aditivado, pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir de 20 de maio de 2024 com término previsto para o dia 20 de maio de 2025. A vigência contratual terá início a partir da assinatura do presente Aditivo e terminará 60 (sessenta) dias após a conclusão do objeto do mesmo.

Partes Contratantes: Como Contratante a Companhia de Habitação de Londrina - COHAB-LD, neste ato representada por seu Diretor Presidente, Bruno Cesar do Prado Campos de Carvalho Ubiratan e por seu Diretor Administrativo Financeiro em exercício, Antonio Lucimar Ferreira Luiz, e como Contratada a empresa TRANSPORTES COLETIVOS GRANDE LONDRINA LTDA, neste ato representada por seu Administrador Conselheiro HÉLIO DALMASO MENEZHIN e por seu bastante procurador, ROGÉRIO BICEGLIA MARTINS.

Da Ratificação: Permanecem inalteradas as demais Cláusulas e Condições avançadas no Contrato original firmado em 18 de maio de 2020, no Primeiro, Segundo e Terceiro Termos Aditivos, firmados respectivamente, em 27 de maio de 2021, 13 de maio de 2022 e 07 de junho de 2023.

Data e assinaturas: 30 de abril de 2024, Bruno Cesar do Prado Campos de Carvalho Ubiratan(Diretor Presidente) e Antonio Lucimar Ferreira Luiz, (Diretor Administrativo Financeiro em exercício).

PROCON – NÚCLEO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR EDITAIS

EDITAL nº 110/2024 – PROCON-LD**EDITAL DE NOTIFICAÇÃO**

PROCON-LONDRINA, sito à Rua Piauí, nº 1117, Centro, nesta cidade, através de seu Diretor Executivo, Thiago Mota Romero, com fundamento no Artigo 42, Parágrafo 2º do Decreto nº 2.181/97, faz saber que perante esse órgão, tramita reclamação sob o nº 2403004400100507301, tendo como Consumidor(a) **MARIA [omissis]**, inscrito(a) no CPF sob nº 172.xxx.xxx-72, e Fornecedor(a) **RAFAEL GARCIA (TOLDOS E SERRALHERIA)**, inscrito no CNPJ sob nº 52.596.837/0001-49, respectivamente, pelos fatos a seguir relatados:

“A Consumidora, devidamente qualificada, comparece diante este Órgão de Proteção e Defesa do Consumidor para relatar que efetuou a compra de um toldo pela fornecedora TOLDOS E SERRALHERIA.COM na data do dia 18/11/2023, contudo o produto não fora entregue na data prevista pela fornecedora de 25 a 35 dias após a confirmação de compra, em que pese já vai fazer quatro meses e não foi entregue e nem instalado.

Diante tais relatos a consumidora relata que constantemente está em contato com a fornecedora, para obter esclarecimentos sobre a entrega e a instalação do toldo, segundo o funcionário da empresa de nome RAFAEL, informa a consumidora de que vai fazer a entrega, contudo até a presente data o mesmo não entregou e nem fez a instalação.

Sendo assim, a consumidora busca por intermédio deste órgão protetivo para pleitear sua demanda diante a fornecedora reclamada.

Pedido:

Ao exposto requer-se:

I-Que seja entregue e instalado o toldo mais breve possível na residência da consumidora.

II-Que caso não seja possível, que seja efetuado o ressarcimento dos valores totais pagos pela consumidora corrigidos monetariamente.” e que, por este Edital fica NOTIFICADO para o prazo de 10 (dez) dias apresentar defesa, advertindo-se que não sendo impugnado o feito no prazo, incorrerá em revelia e confissão. E para que chegue ao conhecimento do interessado e não alegue ignorância, mandou passar o presente Edital que está sendo publicado no Jornal Oficial do Município de Londrina.

Eu, Thiago Ricardo Elias, que fiz digitar e subscrevo.

Londrina, 06 de maio de 2024.

THIAGO RICARDO ELIAS

Assessor Técnico Administrativo

PROCON – LD

EDITAL nº 111/2024 – PROCON-LD**EDITAL DE NOTIFICAÇÃO**

PROCON-LONDRINA, sito à Rua Piauí, nº 1117, Centro, nesta cidade, através de seu Diretor Executivo, Thiago Mota Romero, com fundamento no Artigo 42, Parágrafo 2º do Decreto nº 2.181/97, faz saber que perante esse órgão, tramita reclamação sob o nº 2404004400100263301, tendo como Consumidor(a) **DEBORAH [omissis]**, inscrito(a) no CPF sob nº 082.xxx.xxx-67, e Fornecedor(a) **LAND BRASIL, INDUSTRIA, COMERCIO E SERVIÇOS LTDA (LAND BRASIL)**, inscrito no CNPJ sob nº 05.243.554/0001-33, respectivamente, pelos fatos a seguir relatados:

“A consumidora, devidamente qualificada, comparece diante este Órgão de Proteção e Defesa do Consumidor para relatar que em 2 de fevereiro de 2024 a mesma adquiriu uma unidade do produto “Bolsa Maternidade Luxury 2.0 - PINK” pelo valor de R\$256,40 reais (duzentos e cinquenta reais e quarenta centavos), através do website <https://landbrasil.com.br>. LAND BRASIL.

Dado aos fatos o pagamento foi via PIX, foi recebido pela SEGUNDA NOTIFICADA, conforme comprovante em anexo (Doc. 1) e aprovado no mesmo dia, razão pela qual no dia 10 de janeiro de 2024 a NOTIFICANTE recebeu o e-mail de confirmação do pedido realizado sob o nº ID LAND1070077, enviado pelo SAC da Land Brasil.

No entanto, decorrido o prazo de 30 (trinta) dias úteis estipulado no site da fornecedora para a entrega do pedido, a NOTIFICANTE não recebeu o produto até o presente momento, e sequer obteve informações ou um código para o rastreamento da sua entrega.

Diante aos fatos relatados a consumidora busca por intermédio deste órgão de proteção e defesa do consumidor pleitear sua demanda diante a fornecedora reclamada.

Pedido:

Ao exposto, requer-se:

I- Que a fornecedora faça o ressarcimentos dos valores totais pagos pela consumidora corrigidos monetariamente, tendo em vista que a consumidora não tem mais interesse pelo produto, por conta de todo o transtorno.” e que, por este Edital fica NOTIFICADO para o prazo de 10 (dez) dias apresentar defesa, advertindo-se que não sendo impugnado o feito no prazo, incorrerá em revelia e confissão. E para que chegue ao conhecimento do interessado e não alegue ignorância, mandou passar o presente Edital que está sendo publicado no Jornal Oficial do Município de Londrina.

Eu, Thiago Ricardo Elias, que fiz digitar e subscrevo.

Londrina, 06 de maio de 2024.

THIAGO RICARDO ELIAS

Assessor Técnico Administrativo

PROCON – LD

EDITAL nº 112/2024 – PROCON-LD

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO - IMPUGNAÇÃO

PROCON-LONDRINA, sito à Rua Piauí, nº 1.117, Centro, nesta cidade, através de seu Diretor Executivo, Thiago Mota Romero, com fundamento no Artigo 42, Parágrafo 2º do Decreto nº 2.181/97, faz saber que perante esse órgão, tramita Processo Administrativo nº 108/2024, referente ao Auto de Infração nº 106/2024, tendo como Fornecedor **PREMIER VIAGENS E TURISMO LTDA**, inscrito (a) no CNPJ sob o nº 45.435.839/0001-90, por infração ao disposto nos Art. 6º, incisos IV e VI; art. 30; art. 35, incisos I e III; e art. 48 – todos da Lei Federal nº 8.078/1990 e que por este Edital fica **NOTIFICADO** para no prazo de **10 (dez) dias** apresentar **IMPUGNAÇÃO**, advertindo-se que não sendo impugnado o feito no prazo, incorrerá em revelia e confissão.

E para que chegue ao conhecimento do interessado e não alegue ignorância, mandou passar o presente Edital que está sendo publicado no Jornal Oficial do Município de Londrina.
Londrina, 06 de maio de 2024.

Eu, Thiago Ricardo Elias, que fiz digitar e subscrevo.

THIAGO RICARDO ELIAS
Assessor Técnico Administrativo
PROCON-LD

EDITAL nº 113/2024 – PROCON-LD**EDITAL DE NOTIFICAÇÃO**

PROCON-LONDRINA, sito à Rua Piauí, nº 1117, Centro, nesta cidade, através de seu Diretor Executivo, Thiago Mota Romero, com fundamento no Artigo 42, Parágrafo 2º do Decreto nº 2.181/97, faz saber que perante esse órgão, tramita processo administrativo sob o nº 107/2019, referente ao Auto de Infração nº 100/2019, tendo como Interessado **PROCON-LD**, inscrito no CPF/CNPJ sob nº 75.771.477/0001-70 e Fornecedor **ROSSI RESIDENCIAL S.A.**, inscrito (a) no CPF/CNPJ sob o nº 61.065.751/0001-80, e que por este Edital fica **NOTIFICADO** acerca da Decisão Administrativa proferida pela Comissão Especial de julgamento e ratificada pelo Diretor Executivo do PROCON-LD, a qual julgou insubsistente o Auto de Infração sob nº 100/2019 e extinto o Processo Administrativo sob nº 107/2019.

E para que chegue ao conhecimento do interessado e não alegue ignorância, mandou passar o presente Edital que está sendo publicado no Jornal Oficial do Município de Londrina.

Eu, Thiago Ricardo Elias, que fiz digitar e subscrevo.

Londrina, 06 de maio de 2024.

THIAGO RICARDO ELIAS
Assessor Técnico Administrativo
PROCON - LD

EXTRATO

DECISÃO Nº 078, DE 27 DE MARÇO DE 2024

Processo Administrativo nº 108/2019

Fornecedor/Representado: PERNAMBUCANAS FINANCIADORA S/A CRED FIN E INVESTIMENTO

Assunto: Prática infrativa/Aplicação de sanção.

Em acolhimento às razões fáticas e técnicas consubstanciadas no Auto de Infração nº 101/2019, adotando-as como motivação, aplico ao representado multa no valor de R\$ 62.500,00 (sessenta e dois mil e quinhentos reais), conforme Art.56, inc. I e Art.57 ambos da Lei Federal 8.078/1990 devendo o valor ser recolhido em favor do Fundo Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor, nos termos determinados pelos Artigos 22 e 23 do Decreto Municipal 436/07 c/c Art. 20 da Lei Municipal nº 9.291/03.

Intime-se o representado para ciência e cumprimento da presente decisão. Publique-se.

THIAGO MOTA ROMERO
Diretor Executivo
PROCON-LD

ENTIDADES INSTITUTO ALICERCE AVISO

AVISO DE ABERTURA DE PRAZO PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS PARA COMPRA GÁS E OUTROS MATERIAS ENGARRAFADOS

O Instituto Alicerce torna público aos interessados que estará recebendo propostas para compra de Gás e outros matérias engarrafados dos CEI's Guiomar Moreira, Dom Albano, Ana Proveller, Gov. José Richa e Alicerce conforme informações a seguir:

OBJETO: 8 recargas de P13 - Líquidos

10 recargas de P45 - Líquidos

PERÍODO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 07/05/2024 a 09/2024 das 07:00h as 17:00h.

LOCAL DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS: Rua José Martins de Olivera Nº255 Cj. Mister Thomas Londrina – Pr e email:flavia.institutoalicerce@gmail.com

As propostas deverão especificar, com clareza, os produtos e/ou serviços cotados, seus respectivos valores e, se for o caso, os descontos oferecidos, bem como conter a razão social, o número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), o endereço e o telefone do proponente, o período de validade da proposta, as formas de pagamento e o prazo e as condições para entrega dos produtos e/ou prestação dos serviços que porventura venham a ser adquiridos e/ou contratados e as respectivas datas e assinaturas e carimbo da pessoa responsável pela emissão do orçamento, sendo dispensada a assinatura no caso de orçamentos recebidos por e-mail.

MAIORES INFORMAÇÕES: (43)3339-2347 / (43)99108-4617

O Instituto Alicerce se compromete a disponibilizar colaborador com qualificação para esclarecimentos dos detalhes dos serviços a serem realizados para os casos de manutenção predial durante o período de recebimento das propostas.

Londrina, 06 de maio de 2024. Paulo Brito, Presidente

ASSOCIAÇÃO CLUBE MÃES CJ. MARIA CECILIA S. OLIVEIRA

AVISO

ASSOCIAÇÃO CLUBE MÃES CJ. MARIA CECILIA S. OLIVEIRA

AVISO DE ABERTURA DE PRAZO PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS PARA prestação de serviços e manutenção predial. A ASSOCIAÇÃO CLUBE MÃES CONJ. MARIA CECILIA S. OLIVEIRA, CNPJ 72.337.546/0001-43, torna público aos interessados que estará recebendo propostas para prestação de serviços e manutenção predial:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UN.	QtD	VLOR UNIT. MAT.	VLR UNIT. mão-obra	VLOR TOTAL MAT.	VLR TOTAL mão-obra	VLR TOTAL material+mão obra
1.0	SERVIÇOS PRELIMINARES							
1.1	PLACA DA OBRA - PADRÃO	M²	2,42					
1.2	ART	UM	1,00					
1.3	ALUGUEL DE CONTAINER ALMOXARIFADO, DE 2,40X6,00 M, PADRÃO SIMPLES, SEM REVESTIMENTO E SEM DIVISÓRIAS INTERNAS E SEM SANITÁRIO, PARA USO EM CANTEIRO DE OBRA.	MÊS	1,00					
1.4	CAÇAMBA P/ COLETA DE ENTULHO 5M³ - LOCAÇÃO	UN	1,00					
2.0	REVESTIMENTOS							
2.1	REVESTIMENTO CERÂMICO DE PAREDES CERÂMICA EXTRA 33 X 45 CM (RETIFICADO)- ESPAÇADOR 2MM, CUNHA DE NIVELAMENTO E REJUNTE CINZA ESCURO	M²	158,00					
3.0	COBERTURA EXTERNA TELHA SANDUICHE							
3.1	RETIRADA DA TELHA FIBROCIMENTO DE 6MM EXISTENTE, SEM REAPROVEITAMENTO	M²	85,00					
3.2	TELHAMENTO COM TELHA DE AÇO/ALUMÍNIO, EPS 3 CM ISOLANTE TÉRMICO, E = 0,5 MM, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	M²	85,00					
4.0	PISOS							
4.1	PISO CERÂMICO 60X60, P14, PARA AMBIENTE EXTERNO, ASSENTADO COM ARGAMASSA, AC-III, COM REJUNTE.	M²	25,00					
5.0	GRADES							
5.1	AUMENTO DO PORTÃO DO ESTACIONAMENTO EM 1 METRO ALTURA, PARA ACOMPANHAR A GRADE DE SEGURANÇA NA MESMA ALTURA, COM PINTURA EM TINTA ESMALTE DE 1º LINHA	M²	6,00					
5.2	GRADE DE FERRO PARA INSTALADA SOBRE MUROS, COM ESTRUTURA EM METALON 30X20 MM NA CHAPA 18 E FECHAMENTO EM BARRAS QUADRADAS EM METALON 20X20 MM NA CHAPA 18 ESPAÇADAS A CADA 10CM, MONTANTES DE 2,0 MTS, COMPLETA E INSTALAÇÃO, INCLUINDO PINTURA ANTICORROSIVA.	M²	30,00					
6.0	DIVERSOS							
6.1	VASO SANITARIO CONVENCIONAL PARA COM LOUÇA BRANCA COM ASSENTO, INCLUSO E CONJUNTO DE LIGAÇÃO PARA BACIA SANITÁRIA AJUSTÁVEL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2016	UN	2,00					
6.2	GRALHA DE FERRO, COM CANTONEIRA NA MEDIA DE 0,15 M X 15 M	ML	15,00					
6.3	CANALETA DE CONCRETO IMPERMEABILIZADO, PARA GRELHA DE FERRO.	ML	15,00					
7.0	SERVIÇOS FINAIS							
7.1	LIMPEZA FINAL DA OBRA	M²	200,00					
TOTAL A EXECUTAR								

OBJETO: Prestação de Serviços e Manutenção Predial

PERÍODO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 07/05/2024 a 10/05/2024.

LOCAL DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS: Rua Alcides Simão Santiago, 258, Cj. Maria Cecilia no horário das 8:30 as 12:00 e das 14:00 as 17:00 ou no e-mail cei.mariacecilia@hotmail.com. As propostas deverão especificar, com clareza, os produtos e/ou serviços cotados, seus respectivos valores e, se for o caso, os descontos oferecidos, bem como conter a razão social, o número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), o endereço e o telefone do proponente, o período de validade da proposta, as formas de pagamento e o prazo e as condições para entrega dos produtos e/ou prestação dos serviços que porventura venham a ser adquiridos e/ou contratados e as respectivas datas e assinaturas e carimbo da pessoa responsável pela emissão do orçamento, sendo dispensada a assinatura no caso de orçamentos recebidos por e-mail. **MAIORES INFORMAÇÕES:** (43) 3337-9081. Presidente: Maria Lucinda Rossato da Silva

ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE CARIDADES DE LONDRINA

AVISO

AVISO DE ABERTURA DE PRAZO PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS PARA MANUTENÇÃO PREDIAL

A ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE CARIDADES DE LONDRINA torna público aos interessados que, em substituição ao aviso publicado em 26/03 no JOM nº 5151, estará recebendo propostas para compra de materiais e serviços de manutenção do **C.E.I MATILDE VICENTINI** conforme informações a seguir:

OBJETO:

Item	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	Unid	Quant	Custo unit (R\$)	Custo mt (R\$)	Custo material ((R\$)	Custo total (R\$)
1	SERVIÇOS PRELIMINARES						
1.1	Locação da obra (execução de gabarito)	m	50,00				

1.2	Anotação de Responsabilidade Técnica.	un	1,00				
2	ESQUADRIAS						
2.1	PORTAS DE MADEIRA						
2.1.1	Remoção de portas de madeira de forma manual, sem reaproveitamento	un	4,00				
2.1.2	kit completo fornecido e instalado de Porta de madeira 1ª Linha para pintura, semi-oca (leve ou média), 70x210cm, espessura de 3,5cm - fornecimento e instalação. Para substituição da porta de madeira dos WC dos adultos e funcionários	un	3,00				
2.1.3	kit completo fornecido e instalado de Porta de madeira 1ª Linha para pintura, semi-oca (leve ou média), 80X210cm, espessura de 3,5cm - fornecimento e instalação - Para substituição da porta da sala C1-A	un	1,00				
2.1.4	kit completo fornecido e instalado Portão tubo de ferro, com abertura para os dois lados, medindo 3,00x1,60m - Para adequação da saída de emergência da sala de estoque.		1,00				
2.1.5	kit completo fornecido e instalado - Porta de abrir 2 folhas com postigo alumínio branco, linha 25, palheta com vidro fixo, fechadura e grade - 2,10x1,5m - Fornecida e instalada - Para substituição da porta da sala de estoque.		1,00				
2.2	JANELAS DE ALUMÍNIO						
2.2.1	Remoção de esquadrias metálicas de forma manual, sem reaproveitamento.	m²	22,78				
2.2.2	Janela de alumínio 1ª Linha com vidros e grade, batente e ferragens. Exclusive alizar, acabamento e contramarco - fornecimento e instalação - Para 2 janelas de 3,40x0,80m - Substituição das janelas das salas de aula C3C-C3B - C2A- C2D/E da parte interna.	m²	10,88				
2.2.3	Janela de alumínio 1ª Linha com vidros e grade, batente e ferragens. Exclusive alizar, acabamento e contramarco - fornecimento e instalação - Para 2 janelas de 3,50x1,70m - Substituição das janelas das salas de aula C-2B e C2-C	m²	11,90				
3	SISTEMAS DE COBERTURA						
3.1	Revisão completa do telhado da edificação (1139 m²) - Retirada e substituição de telha ondulada de fibrocimento E=6 mm, com recobrimento lateral de 1/4 de onda para telhado com inclinação maior que 10°, com até 2 águas, incluso içamento - Fornecimento e instalação.	m²	300,00				
3.2	Trama de madeira composta por terças para telhados de até 2 águas para telha ondulada de fibrocimento, metálica, plástica ou termoacústica, incluso transporte vertical - Para aumento do pé direito da cobertura do depósito de utensílios e substituições que se fizerem necessárias no telhado do CEI, de forma geral, e da sala de estoque.	m²	180,00				
3.3	Remoção da trama de madeira para forro, de forma manual, sem reaproveitamento - Para aumento do pé direito da sala de estoque.	m²	80,00				
3.4	Estrutura unidirecional de fixação para forro em régua de PVC, frisado, branco, espessura de 8mm a 10mm, e comprimento de 6m - fornecimento e instalação.	m²	80,00				
4	REVESTIMENTOS INTERNO E EXTERNO						
4.1	Chapisco aplicado em alvenarias e estruturas de concreto internas, com colher de pedreiro. Argamassa traço 1:3 com preparo manual - Em aumento de muros e no muro existente no fundo do CEI.	m²	300,00				
4.2	Massa única, 1ª Linha, para recebimento de pintura, em argamassa 1:2:8 - preparo manual - Aplicada manualmente em faces internas de paredes - espessura 2,0 cm - Alvenaria nova de vedação, das retiradas de janela e reparos que se fizerem necessários de áreas com infiltração.	m²	100,00				
4.3	Emboço paulista para paredes externas traço 1:2:9 - preparo manual - espessura 2,5 cm - Em aumento de muros e no muro existente no fundo do CEI.	m²	300,00				
4.4	Reboco para paredes internas, externas, pórticos, vigas, traço 1:4:5 - espessura 0,5 cm - Alvenaria nova de vedação, das retiradas de janela e reparos que se fizerem necessários de áreas com infiltração.	m²	100,00				

4.5	Substituição do Revestimento cerâmico de paredes, 1ª Linha, PEI IV- cerâmica 30 x 40 cm - com retirada do revestimento antigo e colocação do novo, incluindo rejunte - conforme projeto - branca - Paredes da cozinha.	m²	43,00				
5	SISTEMAS DE PISOS - PAVIMENTAÇÃO INTERNA - PARA TROCA DE PISO						
5.1	Reparo da calçada de toda a frente do CEI, em concreto não-estrutural, espessura 3cm e preparo mecânico - material e mão de obra.	m²	374,00				
5.2	Pintura de base epoxi 1ª linha sobre piso, em duas demãos - material e mão de obra - Para o novo solário (parque dos fundos).	m²	50,00				
5.3	Reparo de revestimento de parede da cozinha e dos banheiros, com retirada do revestimento antigo e substituição por peças de 1ª linha	m²	20,00				
5.4	Piso tátil direcional externo - 1ª Linha - 25x25cm - em toda a frente do CEI	m²	31,50				
6	PINTURAS E ACABAMENTOS - REFAZER PINTURAS DE ÁREAS EXISTENTES E REPARAR MARCAS DE INFILTRAÇÕES						
6.1	Tinta/Resina acrílica premium 1ª linha para cerâmica, pedras e outros (Restauração dos tijolos a vista de toda a edificação)	L	600,00				
6.2	Pintura em látex acrílico 1ª linha sobre paredes internas e externas, 2 demãos - Renovação de pintura existente exceto tijolinhos e áreas molhadas e pintura nova em aumento de muros	m²	407,67				
6.3	Pintura em esmalte sintético 1ª linha em esquadrias de madeira, 2 demãos - esquadrias trocadas e reparadas	m²	3,36				
6.4	Pintura epóxi à base de água 1ª linha para área molhadas, 2 demãos	m²	100,00				
6.5	Pintura de forro de madeira em esmalte sintético 1ª linha, 2 demãos	m²	64,00				
7	INSTALAÇÕES HIDRAULICAS, LOUÇAS, ACESSÓRIOS E METAIS - REPARO HIDRÁULICO EM BANHEIROS EM GERAL, COZINHA E INSTALAÇÃO LAVATÓRIO COLETIVO						
7.1	Vaso sanitário infantil louça branca (1ª linha) - Fornecimento e instalação	un	2,00				
7.2	Válvula de descarga metálica 1ª Linha, base 1 1/4", acabamento metálico cromado - Fornecimento e instalação	un	12,00				
7.3	Remoção de metais sanitários, de forma manual, sem reaproveitamento	un	12,00				
7.4	Chuveiro comum 1ª Linha em plástico branco, com cano, 3 temperaturas, 5500W (110/220V) - Fornecimento e instalação	un	2,00				
7.5	Toalheiro plástico tipo dispenser, 1ª Linha, para papel interfolhado - Fornecimento e instalação.	un	3,00				
7.6	Lavatório coletivo em aço inox, 1ª linha, medindo 1,8m de comprimento, incluso 4 torneiras metálicas, de esfera, com alavanca (1ª linha) - kit completo com fornecimento e instalação - no corredor das salas.	un	1,00				
7.7	Torneira metálica cromada 1ª Linha de mesa temporizada pressão fechamento automático - Fornecimento e instalação	un	12,00				
8	INSTALAÇÃO ELÉTRICA - 127V						
8.1	ENTRADA DE SERVIÇO						
8.1.1	Remoção de entrada de energia elétrica, aérea, trifásica, com caixa de embutir, com reaproveitamento de poste de concreto.	un	1				
8.1.2	Entrada de energia elétrica aérea trifásica com caixa de embutir (1ª Linha) de cabo de 70 mm² (1ª Linha) e disjuntor DIN 200A (1ª Linha), mantido poste de concreto reaproveitado.	un	1				
8.2	REVISÃO ELÉTRICA GERAL DA EDIFICAÇÃO - COM SUBSTITUIÇÃO DA ELÉTRICA EXISTENTE						
8.2.1	Remoção de cabos elétricos, com seção de 10mm², de forma manual, sem reaproveitamento.	mts	200				
8.2.2	Remoção de cabos elétricos, com seção de até 2,5mm², de forma manual, sem reaproveitamento.	mts	10300				
8.2.3	Remoção de cabos elétricos, com seção maior que 2,5² e menor que 10mm², de forma manual, sem reaproveitamento.	mts	1850				
8.2.4	Remoção de cabos elétricos, com seção de 16mm², de forma manual, sem reaproveitamento.	mts	50				
8.2.5	Remoção de cabos elétricos, com seção de 25mm², de forma manual, sem reaproveitamento.	mts	150				
8.2.6	Cabo de cobre flexível isolado, 2,5 mm² (1ª Linha), anti-chama, 750V, para circuitos terminais - fornecimento e instalação	mts	10300				
8.2.7	Cabo de cobre flexível isolado 1ª Linha, 4 mm², anti-chama, 750V, para circuitos terminais - fornecimento e instalação	mts	1850				

8.2.8	Cabo de cobre flexível isolado 1ª Linha, 10 mm², anti-chama, 750V, instalado em eletrocalha ou perfilado - fornecimento e instalação	mts	200				
8.2.9	Cabo de cobre flexível isolado 1ª Linha, 16 mm², anti-chama, 750V, instalado em eletrocalha ou perfilado - fornecimento e instalação	mts	50				
13.2.10	Cabo de cobre flexível isolado 1ª Linha, 25 mm², anti-chama, 750V, instalado em eletrocalha ou perfilado - fornecimento e instalação	mts	50				
8.3	INTERRUPTORES E TOMADAS - REVISÃO GERAL DE TODA A EDIFICAÇÃO						
8.3.1	Composição paramétrica de pontos elétricos de tomadas de uso geral (1ª Linha), de sobrepor, sem necessidade de rasgos, incluso tomada e eletroduto rígido preto (1ª Linha), anti-chamas - Fornecido e instalado.	pç	138				
8.3.2	Composição paramétrica de pontos elétricos de interruptor simples (1ª Linha), caixa de sobrepor (1ª Linha), sem necessidade de rasgos, incluso eletroduto rígido preto (1ª Linha), anti-chamas - Fornecido e instalado.	pç	22				
8.3.3	Composição paramétrica de pontos elétricos de interruptor paralelo (1ª Linha), caixa de sobrepor (1ª Linha), sem necessidade de rasgos, incluso eletroduto rígido preto (1ª Linha), anti-chamas - Fornecido e instalado.	pç	2				
8.3.4	Exaustor de teto para banheiro (1ª Linha), com grade e duto flexível (20cm) - 28watts, 27v. Para ambientes de até 6m² - vasão de até 110m³/h. D 100mm	pç	2				
8.3.5	Instalação dos ventiladores existentes com fornecimento e instalação de módulo comando de velocidade (1ª Linha), + 2 interruptores (1ª Linha).	pç	15				
9	SERVIÇOS COMPLEMENTARES						
9.1	Espelho cristal E = 4mm (1ª Linha) - Colocação de 2 espelhos de 170x40cm por sala de aula, em 11 salas de aula - Fornecimento	m²	14,96				
9.2	Instalação (mão de obra) de espelhos em salas de aula	m²	14,96				
9.3	Luminária de teto linear 120cm, em LED, 36W - Bivolt (1ª Linha) (Substituição das 45 luminárias existentes nas salas de aula).	un	45,00				
9.4	Remoção de luminárias, de forma manual, sem reaproveitamento (Substituição das 45 luminárias antigas existentes)	un	45,00				
9.5	Retirada da moto-bomba submersa para poço artesiano - sem reutilização	un	1,00				
10	SERVIÇOS FINAIS						
10.1	Limpeza de obra	m²	50,00				
10.2	Anotação de Responsabilidade Técnica.	un	1,00				
10.3	Caçamba para coleta de entulho	un	8,00				

PERÍODO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: de 08 a 10 de maio – das 8h às 16h30

LOCAL DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS: (em mãos) Rua Serra da Canastra, 636 Jd Bandeirantes e email reformas2023matildevicentini@gmail.com

As propostas deverão especificar, com clareza, os produtos e/ou serviços cotados, seus respectivos valores e, se for o caso, os descontos oferecidos, bem como conter a razão social, o número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), o endereço e o telefone do proponente, o período de validade da proposta, as formas de pagamento e o prazo e as condições para entrega dos produtos e/ou prestação dos serviços que porventura venham a ser adquiridos e/ou contratados e as respectivas datas e assinaturas e carimbo da pessoa responsável pela emissão do orçamento, sendo dispensada a assinatura no caso de orçamentos recebidos por e-mail.

MAIORES INFORMAÇÕES: MAIORES INFORMAÇÕES: Juliana – (43) 3327-4647 (fixo e WATS) // (43) 9 8848-9581 (somente wats)

Londrina, 03 de maio de 2024. Teresinha Baldi da Costa, Presidente

CEI CRIANÇA FELIZ RESULTADO

RESULTADO DE PUBLICAÇÃO

Em atenção à abertura de prazo para recebimento de propostas para aquisição dos produtos/serviços pintura paredes, pintura do pátio, remoção de janela e colocação de janela blindex, colocação de tela mosquiteira, colocação de piso em cerâmica, colocação de porta blindex. do CEI Criança Feliz, publicada no JOM nº 5182, de 26/04/2024, foram recebidas propostas dos seguintes fornecedores: Rodrigo de Oliveira Construções R\$79.996,70 – CNPJ 52.791.371/0001-32, Lucas Beloni Gonçalves R\$130.455,31 – CNPJ: 41.619.827/0001-65, Londriobras Construções e Reformas LTDA R\$144.822,33 – CNPJ: 24.032.719/0001-72. Foi declarada, conforme registro em ata da diretoria da instituição a empresa vencedora, pelo critério de menor preço: Rodrigo de Oliveira Construções R\$79.996,70 – CNPJ 52.791.371/0001-32. Considerando tal resultado, os participantes poderão interpor recurso, no prazo de 2 (dois) dias úteis, a partir da publicação deste, pelo e-mail cei.criancafeliz2014@hotmail.com, com cópia para o e-mail gestaofinanceira@edu.londrina.pr.gov.br. Após este prazo não será recebido mais nenhum questionamento do processo em questão, o qual seguirá para contratação.

LAR ANÁLIA FRANCO DE LONDRINA

AVISO

AVISO DE ABERTURA DE PRAZO PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS PARA MATERIAL DE MANUTENÇÃO DE BENS IMÓVEIS

O LAR ANÁLIA FRANCO DE LONDRINA, torna público aos interessados que estará recebendo cotações para compra de Material de Manutenção de Bens Imóveis do Centro de Educação Infantil Anália Franco conforme informações a seguir:

OBJETO:

Item	Quantidade
Argamassa AC 3 20 kg	30

Modalidade preço global

PERÍODO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 05/05/24 até 17hs de 10/05/2024.

LOCAL DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS: Av. Anália Franco n. 33, e/ou no e-mail laranaliafranco@sercomtel.com.br

As propostas deverão especificar com clareza; Os materiais cotados, seus respectivos valores e, se for o caso, os descontos oferecidos, bem como deve conter a razão social, o CNPJ, endereço, telefone do fornecedor, período de validade da proposta, forma de pagamento, prazo e as condições para entrega dos materiais cotados, datado e assinado, carimbo da empresa, sendo dispensada a assinatura para orçamento enviado por e-mail. / *Narciso Meneghetti - Presidente*

MAIS INFORMAÇÕES: Telefone 43 3325-8060 ramal 207

Londrina, 06 de maio de 2024.

CÂMARA

JORNAL DO LEGISLATIVO

ATOS LEGISLATIVOS

PORTARIAS

PORTARIA Nº 125, DE 29 DE ABRIL DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, conforme os Arts. 123 a 135 da Lei 4.928/1992 e o Ato da Mesa nº 2/2023,

RESOLVE:

Art. 1º Revoga as Portarias nº 213, de 12 de setembro de 2022, e nº 50, de 02 de fevereiro de 2023.

Art. 2º Retifica a Portaria nº 125, de 23 de junho de 2022, no seguinte trecho:

Onde se lê:

IV. Servidor: Rafael Balarotti

a) Matrícula: 100043

b) Cargo/Função: Advogado

c) Lotação: Assessoria Jurídica

d) Período aquisitivo: 19/01/2021 a 18/01/2022

e) Primeiro período de gozo: 11/07/2022 a 15/07/2022 (5 dias)

f) Segundo período de gozo: 12/09/2022 a 26/09/2022 (15 dias)

g) Pecúnia: 10 dias

h) Requisição: 1850, de 17/06/2022

Leia-se:

IV. Servidor: Rafael Balarotti

a) Matrícula: 100043

b) Cargo/Função: Advogado

c) Lotação: Assessoria Jurídica

d) Período aquisitivo: 19/01/2021 a 18/01/2022

e) Primeiro período de gozo: 11/07/2022 a 15/07/2022 (5 dias)

f) Segundo período de gozo de 15 dias: usufruto conforme art. 133 do Estatuto dos Servidores (Lei municipal nº 4.928/1992).

g) Pecúnia: 10 dias

h) Requisição: 1850, de 17/06/2022

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Londrina, 29 de abril de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 127, DE 02 DE MAIO DE 2024.

O PRESIDENTE DA CÂMARA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, conforme o Art. 79 da Lei 4.928/1992,

RESOLVE:

Art. 1º CONCEDER AFASTAMENTO POR LUTO, na forma abaixo:

I) Servidor: Tiago Thomazi Albuquerque Candia

a) Matrícula: 9997193

b) Cargo/Função: Assessor Legislativo Opção H: CCL 08

c) Lotação: Comissões Legislativas

d) Período: **24/04/2024 a 30/04/2024** (7 dias)

e) Requisição: 3108, de 02/05/2024

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 129, DE 02 DE MAIO DE 2024

O Presidente da Câmara Municipal de Londrina, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 11, inciso III e §4º, da Resolução nº 55, de 25 de março de 2004, alterada pela Resolução nº 111, de 18 de dezembro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º Conceder, com efeitos retroativos a 19 de janeiro de 2024, progressão por conhecimento de 2 (dois) graus ao(à) servidor(a) **Silvana Fátima Troca**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Técnico Legislativo, especialidade Assessoria Técnico-Legislativa, por ter concluído o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*, especialização em Direito Ambiental, pela Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera, passando o(a) servidor(a) do nível 11-A para o nível 11-C.

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 130, DE 02 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 11, inciso III e §4º, da Resolução nº 55, de 25 de março de 2004, alterada pela Resolução nº 111, de 18 de dezembro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º Conceder, com efeitos retroativos a 05 de fevereiro de 2024, progressão por conhecimento de 2 (dois) graus ao(à) servidor(a) **Luiz Fernando Moraes Marendaz**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Técnico Legislativo, especialidade de Suprimentos, por ter concluído o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*, especialização em Gestão Pública, pela Faculdade Focus, passando o (a) servidor(a) do nível 14-B para o nível 15-A.

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 131, DE 02 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 11, inciso III e §4º, da Resolução nº 55, de 25 de março de 2004, alterada pela Resolução nº 111, de 18 de dezembro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º Conceder, com efeitos retroativos a 12 de fevereiro de 2024, progressão por conhecimento de 2 (dois) graus ao(à) servidor(a) **Adalberto Cruz dos Santos**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Técnico Legislativo, especialidade de Assistência em Multimídia, por ter concluído o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*, especialização de MBA em Gestão Pública, pela Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera, passando o (a) servidor(a) do nível 05-C para o nível 06-B.

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 132, DE 02 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 11, inciso III e §4º, da Resolução nº 55, de 25 de março de 2004, alterada pela Resolução nº 111, de 18 de dezembro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º Conceder, com efeitos retroativos a 14 de fevereiro de 2024, progressão por conhecimento de 2 (dois) graus ao(à) servidor(a) **Alfredo Shigueru Maruyama**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Técnico Legislativo, especialidade de Assistência em Multimídia, por ter concluído o curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*, especialização em Língua Portuguesa – Redação e Oratória, pela Unifafel, passando o (a) servidor(a) do nível 09-C para o nível 10-B.

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 133, DE 02 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos do artigo 11, inciso I e §4º, da Resolução nº 55, de 25 de março de 2004, alterada pela Resolução nº 111, de 18 de dezembro de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º Conceder, com efeitos retroativos a 21 de fevereiro de 2024, progressão por conhecimento de 4 (quatro) graus ao(à) servidor(a) **Fábio Ribeiro Ponciano**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Contador, por ter concluído o curso de Graduação em Administração, passando o(a) servidor(a) do nível 01-A para o nível 02-B.

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

Londrina, 2 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

PORTARIA Nº 134, DE 06 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais e nos termos dos artigos 66, 67, 116 e 184 da Lei nº 4.928/1992,

RESOLVE:

Art. 1º Em face da Certidão de Tempo de Contribuição expedida pela Prefeitura Municipal de Londrina, de 07 de agosto de 2023, determino a averbação na ficha funcional da servidora **Leila Sayuri Shimamoto**, ocupante do cargo de provimento efetivo de Contador, do tempo de 1.428 dias, ou seja, *03 (três) anos, 11 (onze) meses e 03 (três) dias* prestados no serviço público para fins de aposentadoria e disponibilidade.

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

Londrina, 6 de maio de 2024. Emanuel Edson de Oliveira Gomes, Presidente

EXTRATO

1º TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 11/2024

TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO CELEBRADO ENTRE A CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA – CNPJ nº. 78.316.064/0001-93, E PRESTSEG VIGILÂNCIA LTDA – CNPJ nº. 02.906.848/0001-00, QUE TEM POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA PATRIMONIAL, DIURNA E NOTURNA, COM ARMA NÃO-LETAL.

Pelo presente termo, vinculado ao Contrato Administrativo nº. 11/2024, decorrente do Processo Administrativo nº 30/2023 e Pregão Eletrônico nº 17/2023 e diante do pedido da Contratada protocolado sob o nº 443/2024, a **CÂMARA MUNICIPAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ sob o nº 78.316.064/0001-93, com sede provisória nesta cidade, na Rua Marselha nº. 185, Bloco H, Jardim Piza, CEP 86.041-140, neste ato representada por seu Presidente, Vereador **EMANOEL EDSON DE OLIVEIRA GOMES**, portador do documento de identidade RG nº. 128617347 SESP/RJ, e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF sob o nº. 087.598.737-01, com fulcro no art. 135, inciso II, da Lei nº. 14.133/2021, **repactua os valores mensais referentes aos postos de serviço objeto do contrato, com base na Convenção Coletiva de Trabalho PR000353/2024, bem como concede reajuste do valor da tarifa do vale-transporte**, para que, a partir de **1º de maio de 2024** os valores do contrato passem a ser os contantes na tabela abaixo:

Item	Tipo de Serviço	Valor por empregado	Quant	Valor mensal
I	Vigilância – 8 horas/dia, de segunda a sexta-feira – Vigilante Líder.	R\$ 6.811,16	1	R\$ 6.811,16
II	Vigilância – 8 horas, de segunda a sexta-feira.	R\$ 6.501,31	6	R\$ 39.007,86
III	Vigilância – 12 horas diurnas, de segunda a domingo, em turnos de 12x36 horas.	R\$ 6.450,72	4	R\$ 25.802,88
IV	Vigilância – 12 horas noturnas, de segunda a domingo, em turnos de 12x36 horas.	R\$ 6.820,72	4	R\$ 27.282,88
Valor mensal dos serviços				R\$ 98.904,78
Valor anual dos serviços				R\$ 1.186.857,36
Provisão mensal (hora extra)				R\$ 3.746,24
Provisão anual (hora extra)				R\$ 44.954,88
Valor global anual (serviço + provisão anual)				R\$ 1.231.812,24

As demais cláusulas e dispositivos que não colidam com o disposto neste Termo permanecem inalterados.

Londrina, assinado e datado eletronicamente.

EMANOEL EDSON DE OLIVEIRA GOMES
Presidente da Câmara Municipal de Londrina

EXPEDIENTE JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO

Lei n.º 6.939, de 27/12/96 - Distribuição gratuita

Prefeito do Município – Marcelo Belinati Martins

Secretário de Governo – João Luiz Martins Esteves

Jornalista Responsável – José Cláudio de Osti

Editoração: Emanuel Messias Pereira Campos – Núcleo de Comunicação da Prefeitura de Londrina

REDAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E IMPRESSÃO - Av. Duque de Caxias, 635 - CEP 86.015-901 - Londrina-PR - Fone: (43) 3372-4602

Endereço Eletrônico: <http://www.londrina.pr.gov.br/jornaloficial> - E-mail: jornaloficial@londrina.pr.gov.br

A íntegra dos materiais referentes a licitações está disponível no endereço www.londrina.pr.gov.br