



ATOS DO PODER EXECUTIVO

DECRETO Nº 931, de 30 de setembro de 2020

Regulariza a denominação de via pública situada nos Loteamentos Paraíso e Paraíso II, bairro Vila Pioneiro, nesta cidade de Toledo.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõe o inciso XXII do artigo 55 da Lei Orgânica do Município,

considerando a necessidade de regularizar-se a denominação da Rua dos Butiás, situada nos Loteamentos Paraíso e Paraíso II, no bairro Vila Pioneiro, tendo em vista não existir ato oficial de sua denominação e que em alguns documentos ainda consta como "Rua Marfin", em especial para fins de averbação/retificação, perante o Ofício Imobiliário competente, em matrículas de imóveis nela situados;

considerando a solicitação e os documentos constantes do Pedido de Providências nº 143/2020, de 29 de setembro de 2020, da Secretaria do Planejamento e Urbanismo do Município,

DECRETA:

Art. 1º – Fica regularizada a denominação, em toda a sua extensão, da **Rua dos Butiás**, via pública que, em alguns documentos, ainda consta como "Rua Marfin", situada nos Loteamentos Paraíso e Paraíso II, no bairro Vila Pioneiro, nesta cidade, com início, em sua extremidade Sul, na Rua Pitanga, e término, em sua extremidade Norte, na Rua Piratini.

Art. 2º – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

LUCIO DE MARCHI
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

MOACIR NEODI VANZZO
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO

DECRETO Nº 932, de 30 de setembro de 2020

Nomeia os membros do **Conselho Municipal de Saúde de Toledo**.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que preceituam os artigos 4º e 4º-A da Lei nº 2.094, de 26 de março de 2012, e suas alterações,

considerando a solicitação formulada pelo Ofício nº 70/2020-CMS, desta data, do Conselho Municipal de Saúde de Toledo,

DECRETA:

Art. 1º – Ficam nomeados para comporem o Conselho Municipal de Saúde de Toledo os seguintes membros, em conformidade com o disposto nos artigos 4º e 4º-A da Lei nº 2.094/2012, com as modificações posteriormente procedidas:

I – representantes do segmento de usuários de serviços de saúde:

- a) Titular: Rosely Aparecida de Farias; Suplente: Sueli Rosa Rodrigues;
- b) Titular: Carlos Waldir Walker; Suplente: Danubia Cristina Portolan;
- c) Titular: André Eloi Winkelmann; Suplente: Edvaldo Moreira da Silva;
- d) Titular: Celso José Hubner; Suplente: Terezinha Tomazi da Silva;
- e) Titular: Diandro Marcio Bombana;
- f) Titular: Marcio da Silva França;
- g) Titular: Isabela Cristina Rhoden;
- h) Titular: Ursula Erica Boroske;
- i) Titular: Pierre Richard Bois;
- j) Titular: Edson Simionato.

II – representantes do segmento de trabalhadores da área de saúde:

- a) Titular: Leci Denice Brinker Siqueira; Suplente: Marcelo Luiz de Santana;



- b) Titular: Lurdes Kothe Superti; Suplente: Raquel Wammes Schwab;
c) Titular: Marlene da Silva Gambetta; Suplente: Rodrigo Miyahira;
d) Titular: Paula Faquinello Gross; Suplente: Sirley Ildebrand Gil;
e) Titular: Teomar Roque Jantsch.
III – representantes do segmento de prestadores de serviços em saúde:
a) Titular: Sonia Aparecida Marta; Suplente: Joel de Carvalho Junior;
b) Titular: Daniela Aparecida Pollis Brandini; Suplente: Jaqueline Heck;
c) Titular: Jociane Job de Souza; Suplente: Itamar Weiwanko.
IV – representantes do segmento de gestão de saúde:
a) Titular: Marcia Cristina Guilhem; Suplente: Edina Dallabrida;
b) Titular: Alberi Locatelli; Suplente: Nissandra Karsten.

Art. 2º – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

LUCIO DE MARCHI
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

DECRETO Nº 933, de 30 de setembro de 2020

Altera o Decreto nº 910/2020, que estabeleceu novas medidas para a implementação das ações de enfrentamento da pandemia decorrente da propagação do vírus Sars-Cov-2, causador da patologia Covid-19, no âmbito do Município de Toledo.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõe a alínea “n” do inciso I do **caput** do artigo 61 da Lei Orgânica do Município,

considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, mediante a garantia de políticas e medidas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, nos termos do artigo 196 da Constituição Federal;

considerando as razões e fundamentos contidos nos Requerimentos protocolizados na Municipalidade sob nºs 37.743, de 23 de setembro de 2020, e 37.862, de 24 de setembro de 2020, e os despachos neles exarados,

DECRETA:

Art. 1º – O Anexo MEDIDAS, ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS DE PREVENÇÃO À COVID-19, que integra o Decreto nº 910, de 31 de agosto de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“ANEXO

**MEDIDAS, ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS
DE PREVENÇÃO À COVID-19**

...

Item 8 – Situações que assegurem o máximo de isolamento social

...

- Recomendar que crianças com até 12 anos de idade não ingressem em hipermercados, atacarejos, supermercados, mercados e congêneres.

...

Item 12 – Atividades de treinamento e competições de motocross, velcross, arrancada e demais esportes congêneres

- Realização de treinamentos e competições, mediante escala, sendo admitido um acompanhante por piloto, mantendo o distanciamento adequado e seguro entre os profissionais e sem aglomeração;

- Medição da temperatura corporal antes do ingresso no local de treinamentos e de competições, vedando-se a participação daqueles que apresentarem temperatura superior a 37,5°C;

- Vedação de participação de menores de 12 anos, de idosos e de pessoas que integram algum grupo de risco para a Covid-19 nos treinamentos e competições;

- Realização de controle nos portões de acesso aos espaços de treinamentos e competições, reduzindo a capacidade de público a 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade total;

- Disponibilização de álcool 70% para higienização das mãos na entrada e nos demais espaços;

- Utilização obrigatória de máscara facial, inclusive pelos pilotos nos horários de descanso.

...”



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 3 de 109

Art. 2º – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a alínea “b” do inciso II do **caput** do artigo 3º do Decreto nº 910, de 31 de agosto de 2020.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

LUCIO DE MARCHI
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

PORTARIA Nº 371, de 30 de setembro de 2020

Nomeia **Joel José Palma Junior** no cargo em comissão de Diretor de Gestão em Saúde, com lotação na Secretaria da Saúde do Município de Toledo, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõem o inciso I do artigo 55 da Lei Orgânica do Município, o inciso II do **caput** do artigo 12 da Lei nº 1.822/99 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais), a Lei nº 1.886/2005 e suas alterações,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica nomeado **Joel José Palma Junior** no cargo em comissão de Diretor de Gestão em Saúde, com lotação na Secretaria da Saúde do Município de Toledo, Símbolo CC-2 da Tabela “C” da Lei nº 1.821/1999, a contar de **1º de outubro de 2020**.

Art. 2º – Em virtude do disposto no artigo anterior, fica revogado, a contar de **1º de outubro de 2020**, o inciso III do artigo 1º da Portaria nº 436, de 15 de julho de 2019, que designou o servidor nele referido para o desempenho das funções de Ouvidor Municipal do SUS.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

LUCIO DE MARCHI
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

PORTARIA Nº 372, de 30 de setembro de 2020

Exclui gratificação atribuída a servidor público municipal e designa servidora para o exercício de função gratificada na administração direta do Município de Toledo.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõem o inciso I do artigo 55 e a alínea “a” do inciso II do **caput** do artigo 61 da Lei Orgânica do Município e o artigo 20 da Lei nº 1.821/1999, com a redação dada pela Lei nº 2.158/2013 e suas modificações,

considerando a solicitação contida no Pedido de Providência nº 58/2020, desta data, da Secretaria da Administração do Município,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica excluída, a contar de **1º de outubro de 2020**, a gratificação correspondente à FG 04 – Exercício de atividades e funções específicas relacionadas à sua área de atuação, concedida ao servidor **Anderson Soares Magro**, na Secretaria da Administração do Município.

Art. 2º – Fica designada **Danielle Mesquita Pereira** para desempenhar, a contar de **1º de outubro de 2020**, atividades e funções específicas relacionadas à sua área de atuação, na Secretaria da Administração do Município, com gratificação correspondente à FG 04 da Tabela “D” da Lei nº 1.821/1999, com a redação dada pela Lei nº 2.158/2013 e suas modificações.

Art. 3º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

LUCIO DE MARCHI
PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 04/2020

CONVOCAÇÃO Nº 16

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõem o Regulamento Geral de Concursos, aprovado pelo Decreto nº 265/2003 e suas alterações, a Lei "R" nº 16/2001, com as modificações procedidas pela Lei "R" nº 107/2013, e o Edital de Processo Seletivo Simplificado nº 04/2020,

CONVOCA as seguintes aprovadas no Processo Seletivo Simplificado nº 04/2020, para a contratação de pessoal, por tempo determinado, para atuar no serviço público municipal de Toledo:

PARA A FUNÇÃO DE TÉCNICO EM ENFERMAGEM I:

MARILENE FRANCISCO SOUZA TABORDA
EVA FERREIRA RAUBER
ANDREIA REGINA PEREIRA DE LIMA
SCHEILA DE JESUS GEMELLI

As ora convocadas deverão comparecer na Secretaria de Recursos Humanos do Município de Toledo, no período de **01 a 07 de outubro de 2020**, para:

I – preenchendo os requisitos para a sua contratação, declarar se aceita a vaga ofertada, devendo, neste caso, apresentar os seguintes documentos:

- a) Comprovante da escolaridade exigida para a função;
- b) Declaração de acúmulo de cargos ou empregos;
- c) Declaração de recebimento ou não de benefício previdenciário;
- d) Documentos pessoais.

O não comparecimento da convocada no prazo acima previsto importará na respectiva perda da vaga e na sua consideração como desistente.

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 06/2020

CONVOCAÇÃO Nº 12

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõem o Regulamento Geral de Concursos, aprovado pelo Decreto nº 265/2003 e suas alterações, a Lei "R" nº 16/2001, com as modificações procedidas pela Lei "R" nº 107/2013, e o Edital de Processo Seletivo Simplificado nº 06/2020,

CONVOCA as seguintes aprovadas no Processo Seletivo Simplificado nº 06/2020, para a contratação de pessoal, por tempo determinado, para atuar no serviço público municipal de Toledo:

PARA A FUNÇÃO DE ENFERMEIRO I:

NEIVA LENZ
CLAUDIR RODRIGUES DOS SANTOS

PARA A FUNÇÃO DE MÉDICO T6 – CLÍNICO GERAL I:

FERNANDO HAMAMOTO FILHO



SILVIO MAURO TRURAN MENDONÇA
LUCAS SALDANA ORTIZ

Os ora convocados deverão comparecer na Secretaria de Recursos Humanos do Município de Toledo, no período de **01 a 07 de outubro de 2020**, para:

I – preenchendo os requisitos para a sua contratação, declarar se aceitam a vaga ofertada, devendo, neste caso, apresentar os seguintes documentos:

- a) Comprovante da escolaridade exigida para a função;
- b) Declaração de acúmulo de cargos ou empregos;
- c) Declaração de recebimento ou não de benefício previdenciário;
- d) Documentos pessoais.

O não comparecimento das convocadas no prazo acima previsto importará na respectiva perda da vaga e na sua consideração como desistentes.

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2019

CONVOCAÇÃO Nº 38

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõem os artigos 12 e 13 do Decreto nº 265/2003 (Regulamento Geral de Concursos), as Leis nºs 1.821/1999 (Plano de Cargos e Vencimentos para os servidores públicos municipais) e 1.822/1999 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais) e suas alterações,

C O N V O C A o seguinte aprovado no Concurso Público nº 01/2019:

PARA O CARGO DE ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO I

RAFAEL FOGLIATO ALVES

O aprovado ora convocado deverá comparecer à Secretaria de Recursos Humanos do Município de Toledo, no período de **01 a 07 de outubro de 2020**, para declarar se aceita a vaga ofertada, devendo, neste caso:

I – apresentar/preencher os seguintes documentos e formulários:

- a) Comprovante da escolaridade/habilitação exigida para o cargo;
- b) Declaração de acúmulo de cargos ou empregos;
- c) Declaração de recebimento ou não de benefício previdenciário;
- d) Declaração de Bens ou fotocópia da Declaração de Renda apresentada à Receita Federal;
- e) Documentos pessoais;

II – realizar os exames médicos a serem solicitados.

O não comparecimento do convocado no prazo acima previsto ou a não realização dos exames médicos até a data fixada importará na respectiva perda da vaga e na sua consideração como desistente.

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
Secretária de Recursos Humanos



PORTARIA SRH N.º 3097, de 30 de setembro de 2020

Prorroga prazo para conclusão dos trabalhos de Comissão de Sindicância.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

considerando o conteúdo do Ofício nº 005, de 15 de setembro de 2020, da Comissão de Sindicância, instituída através da Portaria SRH nº 2812, de 31 de julho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica prorrogado por mais sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, o prazo para que a Comissão de Sindicância, instituída através da Portaria SRH nº 2812, de 31 de julho de 2020, conclua as suas atividades.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH N.º 3098, de 30 de setembro de 2020

Prorroga prazo para conclusão dos trabalhos de Comissão de Inquérito Administrativo.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

considerando o conteúdo do Ofício nº 03, de 18 de setembro de 2020, da Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2809, de 31 de julho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica prorrogado por mais sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, o prazo para que a Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2809, de 31 de julho de 2020, conclua as suas atividades.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS



PORTARIA SRH N.º 3099, de 30 de setembro de 2020

Prorroga prazo para conclusão dos trabalhos de Comissão de Inquérito Administrativo.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

considerando o conteúdo do Ofício nº 005, de 23 de setembro de 2020, da Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2808, de 31 de julho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica prorrogado por mais sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, o prazo para que a Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2808, de 31 de julho de 2020, conclua as suas atividades.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH N.º 3100, de 30 de setembro de 2020

Prorroga prazo para conclusão dos trabalhos de Comissão de Inquérito Administrativo.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

considerando o conteúdo do Ofício nº 004, de 25 de setembro de 2020, da Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2811, de 31 de julho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica prorrogado por mais sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, o prazo para que a Comissão de Inquérito Administrativo, instaurada através da Portaria SRH nº 2811, de 31 de julho de 2020, conclua as suas atividades.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS



PORTARIA SRH Nº 3101, de 30 de setembro de 2020

Instaura Inquérito Administrativo e constitui a respectiva Comissão, para apurar supostas irregularidades cometidas por servidor(a) público(a) municipal no desempenho de suas funções.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com as disposições do TÍTULO VI (DO PROCESSO DISCIPLINAR) da Lei Municipal nº 1.822, de 5 de maio de 1999 (Estatuto dos Servidores Municipais de Toledo),

considerando o contido no Ofício nº 133/2020, do Departamento de Vigilância em Saúde e Ofício nº 72/2020-SMS – Combate às Endemias, e documentos a eles anexos,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica instaurado Inquérito Administrativo para apurar supostas irregularidades cometidas por servidor(a) público(a) municipal no desempenho de suas funções, conforme o contido no Ofício nº 133/2020, do Departamento de Vigilância em Saúde e Ofício nº 72/2020-SMS – Combate às Endemias e demais documentos que os integram, que passam a constituir peças informativas deste processo.

Art. 2º – A Comissão de Inquérito, responsável pela condução do processo de que trata esta Portaria, será composta pelos seguintes servidores:

- I – Rosângela Carraro Araujo, como Presidente;
- II – Sidney Fernando Kuhn, como Secretário;
- III – Franz Menegasso, como Membro Auxiliar.

Art. 3º – A Comissão de que trata o artigo anterior terá o prazo de sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, para apresentar o respectivo relatório final.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH Nº 3102, de 30 de setembro de 2020

Instaura Inquérito Administrativo e constitui a respectiva Comissão, para apurar supostas irregularidades cometidas por servidor(a) público(a) municipal no desempenho de suas funções.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com as disposições do TÍTULO VI (DO PROCESSO DISCIPLINAR) da Lei Municipal nº 1.822, de 5 de maio de 1999 (Estatuto dos Servidores Municipais de Toledo),

considerando o contido no Ofício nº 327/2020, da Secretaria de Recursos Humanos e Ofício nº 833/2020, da Secretaria Municipal da Saúde, e documentos a eles anexos,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica instaurado Inquérito Administrativo para apurar supostas irregularidades cometidas por



servidor(a) público(a) municipal no desempenho de suas funções, conforme o contido no Ofício nº 327/2020, da Secretaria de Recursos Humanos e Ofício nº 833/2020, da Secretaria Municipal da Saúde e demais documentos que os integram, que passam a constituir peças informativas deste processo.

Art. 2º – A Comissão de Inquérito, responsável pela condução do processo de que trata esta Portaria, será composta pelos seguintes servidores:

- I – Valdemir Domingues Fernandes Ladeia, como Presidente;
- II – Mayara Isabela Welter Piccinin, como Secretária;
- III – Vinicius Sander Zulian, como Membro Auxiliar.

Art. 3º – A Comissão de que trata o artigo anterior terá o prazo de sessenta dias, a contar da publicação desta Portaria, para apresentar o respectivo relatório final.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH N.º 3103, de 30 de setembro de 2020

Constitui Comissão para o Concurso de Permuta, Remoção e Transferência de Servidores Públicos Municipais para o ano de 2021.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o que dispõem o Decreto nº 456/2014 e suas alterações,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica constituída Comissão para o Concurso de Permuta, Remoção e Transferência de Servidores Públicos Municipais de Toledo para o ano de 2021, nos termos do Decreto nº 456/2014, composta pelos seguintes membros:

- I. Marlene Terezinha Benvenutti Nichele, como Presidente;
- II. Eliane Cordeiro Tomadon Takakichi;
- III. Claudia da Silva Kutscher Tonello;
- IV. Agnes Vanice Wallow;
- V. Matheus Fernando da Silva;
- VI. Libera Eloisa Stedile Hostin;
- VII. Caroline Recalcatti Silveira;
- VIII. Valdecir Neumann.

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 30 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS



PORTARIA SRH N.º 3092, de 25 de setembro de 2020

Concede diárias complementares a servidores públicos municipais.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o que dispõem o Artigo 65 da Lei n.º 1.822/1999 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais) e Decreto nº 21/2005,

considerando o Pedido de Providências nº 737/2020, da Secretaria Municipal da Saúde,

RESOLVE:

Art. 1º – Ficam concedidas diárias complementares a servidores públicos municipais, em viagem para levar e acompanhar internamento de paciente na Casa de Saúde de Rolândia/PR, vaga disponibilizada via Central de Leitos. Considerando o percurso da viagem, houve atraso no retorno, afastando-se por mais de 15h do Município (conforme Decreto nº 896/2016, artigo 2º, inciso V), com saída de Toledo no dia 18/09/2020, à 1h43min e retorno em Toledo no dia 18/09/2020, às 18h20min, nos seguintes termos e quantitativos:

SERVIDOR	CARGO/FUNÇÃO	CPF	MATRÍCULA	NÚMERO DE DIÁRIAS	VALOR DAS DIÁRIAS (R\$)
1 EVERTON DAYLOR WIESENHUTER	MOTORIZA I	019.099.649-80	873181	0,5	90,00
2 EDINEIA INEZ FOGACA	TEC EM ENFERMAGEM I	030.023.929-79	890911	0,5	90,00

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 25 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH N.º 3093, de 25 de setembro de 2020

Concede diária complementar a servidor público municipal.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o que dispõem o Artigo 65 da Lei n.º 1.822/1999 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais) e Decreto nº 21/2005,

considerando o Pedido de Providências nº 736/2020, da Secretaria Municipal da Saúde,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica concedida diária complementar a servidor público municipal, em viagem para acompanhar internamento de paciente na Casa de Saúde de Rolândia/PR, vaga disponibilizada via Central de Leitos. Considerando o percurso da viagem, houve atraso no retorno, afastando-se por mais de 15h do Município (conforme Decreto nº 896/2016, artigo 2º, inciso V), com saída de Toledo no dia 18/09/2020, à 1h43min e retorno em Toledo no dia 18/09/2020, às 18h20min, nos seguintes termos e quantitativos:



SERVIDOR	CARGO/FUNÇÃO	CPF	MATRÍCULA	NÚMERO DE DIÁRIAS	VALOR DAS DIÁRIAS (R\$)
1 RONALDO VITALINO RODRIGUES	GUARDA MUNICIPAL DE SEG E TRAN	045.276.169-78	793861	0,5	90,00

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 25 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS

PORTARIA SRH N.º 3094, de 28 de setembro de 2020

Concede diária a servidor público municipal.

A SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o que dispõem o Artigo 65 da Lei n.º 1.822/1999 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais) e Decreto nº 21/2005,

considerando o Pedido de Providência n.ºs 153/2020, da Secretaria de Habitação, Serviços e Obras Públicas,

RESOLVE:

Art. 1º – Fica concedida diária a servidor público municipal, em viagem à Paranavaí/PR, para efetuar o transporte de tubos de 1,50m de diâmetro, de Paranavaí/PR até a cidade de Toledo/PR (Ordem de entrega 020/2020 – Convênio Instituto Água e Terra nº 186/2020). Saída prevista de Toledo no dia 29/09/2020, às 4h e retorno previsto para às 17h do mesmo dia, nos seguintes termos e quantitativos:

SERVIDOR	CARGO/FUNÇÃO	CPF	MATRÍCULA	NÚMERO DE DIÁRIAS	VALOR DAS DIÁRIAS (R\$)
1 ADRIANO LUIZ LOEBENS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO I	024.294.689-56	747181	0,5	90,00

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

GABINETE DA SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, em 28 de setembro de 2020.

CLÁUDIA CARNEIRO DA SILVA PIACENTI
SECRETÁRIA DE RECURSOS HUMANOS



MUNICÍPIO DE TOLEDO
EDITAL DE CLASSIFICAÇÃO
REF: LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE TOMADA DE PREÇOS SOB Nº 038/2020

A Comissão Permanente de Licitações constituída por: Presidente André Dalla Vecchia e membros Luis Carlos Fabris e Daiane Aline Jank Zibetti, comunicam aos interessados que, após análise e verificação das propostas apresentadas na licitação mencionada, cujo objeto é a **execução global (material e mão-de-obra) dos serviços de reforma e ampliação; Lote 01: Execução Global (material e mão-de-obra) dos serviços de Ampliação em estrutura pré-moldada do Centro Comunitário do Jd. Filadélfia, localizado na Rua Presidente Deodoro da Fonseca Esquina com Rua Washington Luiz, Parte Remanescente da Quadra 905, Do Jd. Filadélfia, Toledo-PR. Lote 02: Execução Global (material e mão-de-obra) dos serviços de Ampliação em estrutura pré-moldada do Centro Comunitário COHAPAR (Vila Pioneiro), localizado na Rua 1º de Maio, Lote 98, Quadra 02 Loteamento Cohapar, Toledo-PR. Lote 03: Execução Global (material e mão-de-obra) dos serviços de Ampliação em estrutura pré-moldada do Centro Comunitário do Jd. Coopagro, localizado na Rua Claudio Areco, Lote 681, Quadra 200, Loteamento Coopagro, Toledo-PR. Lote 04: Execução Global (material e mão-de-obra) dos serviços de Ampliação em estrutura pré-moldada do Centro Comunitário do Jd. Pancera, Localizado na Rua Guaira esquina com Rua Dom Carmine Roco, Lote 297, Quadra 1246, Loteamento Parque Residencial Pancera, Toledo-PR, conforme anexos ao processo licitatório, à classificação ficou a seguinte:**

Lote 01:

- A empresa **ARCIMOL PRÉ-MOLDADOS E CONSTRUTORA DE OBRAS LTDA**, foi declarada vencedora com uma proposta no valor global de **R\$ 14.250,02** (quatorze mil duzentos e cinquenta reais e dois centavos);
- A empresa **SELZLER ARQUITETURA E ENGENHARIA LTDA**, ficou classificada em segundo lugar com uma proposta no valor global de **R\$ 16.760,44** (dezesseis mil setecentos e sessenta reais e quarenta e quatro centavos).

Lote 02:

- A empresa **ARCIMOL PRÉ-MOLDADOS E CONSTRUTORA DE OBRAS LTDA**, foi declarada vencedora com uma proposta no valor global de **R\$ 18.800,30** (dezoito mil oitocentos reais e trinta centavos);
- A empresa **SELZLER ARQUITETURA E ENGENHARIA LTDA**, ficou classificada em segundo lugar com uma proposta no valor global de **R\$ 22.351,03** (vinte e dois mil trezentos e cinquenta e um reais e três centavos).

Lote 03:

- A empresa **SELZLER ARQUITETURA E ENGENHARIA LTDA**, foi declarada vencedora com uma proposta no valor global de **R\$ 41.919,72** (quarenta e um mil novecentos e dezenove reais e setenta e dois centavos);
- A empresa **ARCIMOL PRÉ-MOLDADOS E CONSTRUTORA DE OBRAS LTDA**, ficou classificada em segundo lugar com uma proposta no valor global de **R\$ 46.500,24** (quarenta e seis mil quinhentos reais e vinte e quatro centavos).

Lote 04:

- A empresa **SELZLER ARQUITETURA E ENGENHARIA LTDA**, foi declarada vencedora com uma proposta no valor global de **R\$ 16.379,28** (dezesseis mil trezentos e setenta e nove reais e vinte e oito centavos);
- A empresa **ARCIMOL PRÉ-MOLDADOS E CONSTRUTORA DE OBRAS LTDA**, embora habilitada, não apresentou proposta para o Lote 04.

Comunica, outrossim, que fica aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis para eventual interposição de recurso contados a partir da publicação deste edital, de acordo com a Lei 8666/1993 e alterações.

Toledo, 30 de setembro de 2020.

ANDRÉ DALLA VECCHIA - PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES

MUNICÍPIO DE TOLEDO
COMUNICADO DE PREGÃO ELETRÔNICO FRUSTRADO

Comunicamos que o Pregão Eletrônico nº 006/2020 – FUNDO MUNICIPAL DE TRÂNSITO que tem por objeto a **seleção de propostas visando REGISTRO DE PREÇOS, pelo período de 12 (doze) meses, para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manutenção (material e mão de obra) em equipamentos de fiscalização eletrônica de velocidade do tipo fixo, da marca SUPREMA, modelo SF002, instalados no município de Toledo, conforme descrito no presente EDITAL e TERMO DE REFERÊNCIA;** foi declarado **FRUSTRADO**, pela **INABILITAÇÃO** da empresa **ANDRADE & COSTA SOROCABA LTDA**. A empresa deixou de apresentar, conforme o item 12.10 do edital, Qualificação Técnica. Não apresentou comprovação, mediante Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de haver a proponente prestado serviço de característica equivalente ao objeto licitado; não sendo possível a contratação da prestação do serviço.

Toledo - PR, 30 de setembro de 2020.

LUIS CARLOS FABRIS - PREGOEIRO



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 13 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 14 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE TOLEDO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES E COELHOS.

INSTRUÇÃO Nº 001/2020



OS ESTABELECIMENTOS DE AVES, COELHOS E DE DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

1) Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de aves e coelhos.

a) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometam a qualidade do produto.

b) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 30 (trinta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.

§1º O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.



§2º Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

a) – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

b) – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

c) – No chiller é necessária a hipercloração da água.

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendendo as seguintes recomendações.

a) – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

b) – Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: linha branca para água, linha vermelha para sangue e linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

c) – A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento, podendo ter o gradeamento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento (que pode ser por eletrocussão) ou outras tecnologias que permitam uma sensibilização adequada, sangria, evisceração, cortes, vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas e pele. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e



fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

a) – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

b) - As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

c) – Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

d) – Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

e) – Portas devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático ou hidráulico. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

f) – O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.



g) – A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

h) – A ventilação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

1) – Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

2) - Em empreendimentos de pequeno porte, fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

a) o pré-resfriamento e resfriamento efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

b) as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;



c) o uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

d) o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

e) o uso de caixas brancas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.

3) – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros.

5 – TRILHAGEM adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor, sendo permitido o abate estacionário em pequenos estabelecimentos.

6 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara.

7 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

1) – Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

2) – localizarem-se preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;



– O acesso de funcionários:

- A) deve ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- B) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- C) 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.
- D) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático) necessários às boas práticas de higiene.
- E) ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

§1º – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

III – Todo os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir, basicamente:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

A ZONA SUJA composta de:

1 – O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:



- A) 01 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;
- B) a plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, em direção as canaletas de desaguamento deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.
- C) devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies a serem abatidas.
- D) 01 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro (podendo ser realizada na plataforma)
- E) 01 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas (pode ser guardadas na plataforma).

2 – SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA, constituído de:

A – Ponto de atordoamento:

- 1) para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa insensibilização na ave ou funil para insensibilização mecânica e sangria;
- 2) para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado à capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

B – A canaleta ou túnel e sangria deve ser:

- 1) quando a nórea for elétrica: de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.



- 2) quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

3 – SETOR DE ESCALDAGEM E DEPENÇÃO OU ESFOLA, que deve ser constituído de:

A – Área para Escaldagem – As áreas destinadas a escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem estar localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

Para Aves:

- a) escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização
- b) depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento, sendo que a depenagem pode ser manual a critério do serviço de inspeção.
- c) área para Retirada de Cutícula dos pés, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira a ave, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada.

Para Coelhos:

A – mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

B – Área para Coleta e Depósito de Sub-Produtos – áreas para coleta dos sub-produtos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

- 1) de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- 2) de fácil limpeza e higienização;



- 3) anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”.
- 4) dotado de acesso externo para retirada dos sub-produtos.

A ZONA LIMPA composta de:

1 – SETOR DE EVISCERAÇÃO – localizado imediatamente após a esfola segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

- A) de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- B) dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- C) ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;
- D) dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- E) dotado de mesma com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e no fim da mesma.
- F) Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.
- G) Quando permitido o abate manual, a lavagem poderá ser realizada de forma manual também.

2 – SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto à mesa de evisceração:

- A) Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- B) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado.

3 – SETOR DE CONDENADOS deve ser de tamanho suficiente para atender a demanda de abate, localizado anexa a sala de matança, comunicando-se com



esta somente por meio de óculo, sendo que carcaças condenadas podem ser acondicionadas em tambor.

4 – SETOR DE RESFRIAMENTO, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves:

- A) possuir *chiller*, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.
- B) apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

§1º Em empreendimentos de pequeno porte onde se realize o abate manual, o resfriamento por *chiller* é dispensado, desde que utilizado outro meio de resfriamento compatível com o processo.

§2º para matança de coelhos, não é utilizado *chiller* devido ao encaminhamento das carcaças e miúdos direto para a câmara fria.

5 – SETOR DE GOTEJAMENTO,

- A) localizado após o *chiller*, por nórea ou fixo, e que possibilite o escoamento das carcaças.
- B) possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

6 – SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES – localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

- A) apresentar mesa e equipamentos adequados as operações que pretende realizar, tais como facas, carrinhos, bandejas e etc.
- B) possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento.
- C) ponto de água quente e fria, para esterilização de facas e higiene do setor.
- D) estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.



- E) possuir ventilação adequada, natural e artificial condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.
- F) No processo manual a carcaça deve estar resfriada para o corte.

7 – SETOR DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO, local destinado à guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo.

PARÁGRAFO ÚNICO: Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

8 – SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO – constituído de câmaras frias e/ou túnel de congelamento ou freezer com capacidade adequada servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

- A) ser em número condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.
- B) ser localizada voltada para a expedição.
- C) ser dotada de equipamento frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:
 - câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - câmara de congelamento - - 18° C (menos dezoito)
- D) ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.
- E) apresentar porta de tamanho adequado.

9 – SETOR DE EXPEDIÇÃO, preferencialmente com projeção de cobertura e construída de maneira que não permita a entrada de funcionário.

10 – ANEXOS

São considerados como anexos: graxaria, casa de couro, sanitários, vestiários, escritório, lavador de veículos transportadores de animais vivos e de



matéria prima e depósito de penas ou pele. Os mesmos não devem possuir acesso direto ao interior da indústria.

A – CASA DE COURO – utilizada para abatedouros de coelhos é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

- 1) estar localizado a uma distância apropriada da área industrial, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.
- 2) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.
- 3) ser de fácil lavagem e higienização.

B – São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais e matéria prima.

OBS: É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos acabados.

D – ESCRITÓRIO

Deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

IV) CONTROLE DE QUALIDADE – o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Toledo, 25 de setembro de 2020



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 27 de 109

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 28 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



ce bhu



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DE TOLEDO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS

INSTRUÇÃO Nº 002/2020



OS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de bubalinos, bovinos, suínos, ovinos e caprinos.

II) Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III– Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- a) **Bovinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- b) **Bubalinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- c) **Suínos** – 500 (quinhentos) litros por animal
- d) **Ovinos** – 200 (duzentos) litros por animal
- e) **Caprinos** – 200 (duzentos) litros por animal



§1º – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

§2º – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 – **SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS**

Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

§1º – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

§2º – Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- Linha branca para água;
- linha vermelha para sangue;
- linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

§3º – A linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 – **INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, para sangria, para evisceração, graxaria, casa de couro.



PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

A – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

B – As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

C – Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D – Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

E – Portas devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático ou hidráulico. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F – O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

G – TRILHAGEM com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 33 de 109

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINOS/CAPRINOS
- Setor de sangria e esfolia	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
-Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

§1º – No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximada do chão de 0,40 m (quarenta centímetros).

§2º – Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, devem ser seguidas as alturas mais altas.



H – A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

I – A ventilação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

J – o pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário.

4 – **UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

A – Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

B – Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

a) as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio, no caso de processamento de carnes;



- b) o uso de mesa para depilação ou esfolia, evisceração e funil de sangria.
- c) o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
- d) o uso de caixas brancas ou outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis.

5 – **FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa ou jaleco, touca e botas na cor clara.

6 – **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

B – localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

C – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de **uma** unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

D – Acesso de funcionários:



- a) deve ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) 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.
- d) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático ou mecânico) necessários às boas práticas de higiene.
- e) ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização de mãos (barreira sanitária) entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

7 – **ÁREAS ANEXAS** são consideradas fundamentais ao funcionamento do matadouro: sanitários, vestiários, casa de couro, lavadouro de veículos transportadores de animais. São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina e lavanderia podendo ser terceirizada.

A – ESCRITÓRIO – deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

B – OUTROS ANEXOS – oficina, refeitório, depósitos...

- a) não devem ter acesso direto ao interior da indústria;
- b) quando forem anexo ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

PARÁGRAFO ÚNICO - É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de produto acabado.



IV) Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA;
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

Não sendo necessária a divisão (paredes) entre produção e expedição.

A ZONA SUJA composta de:

- a) Setor de recepção de animais vivos
- b) Setor de insensibilização e sangria
- c) Setor de esfolação/depilação
- d) Setor de condenados
- e) Setor de não comestíveis.

A ZONA LIMPA composta de:

- a) Setor de evisceração
- b) Setor de vísceras brancas (buxaria e triparia)
- c) Setor de vísceras vermelhas
- d) Setor de inspeção final
- e) Setor de desossa e/ou cortes
- f) Setor de resfriamento/congelamento
- g) Setor de expedição de carcaça ou cortes.

ZONA SUJA

V) O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

- a) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de recepção com tamanho de 2,50 m² por bovino, 1,20 m² por suíno, ovino ou caprino.



- b) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de matança com tamanho de 2,50 m² por bovino, m² por suíno e 1,20 m² por ovino ou caprino.
- c) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro que corresponda a 5% da área dos currais de matança e afastado aproximadamente (mínimo) 03 (três) metros dos outros currais.
- d) Corredor de matança.
- e) Seringa de higienização.

1 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris devem estar a uma distância mínima de 30 (trinta) metros do setor de insensibilização.

2 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris de recepção e de matança devem:

- a) ser em quantidade adequada para a capacidade instalada do estabelecimento.
- b) dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir bebedouros, em quantidade e capacidade suficientes para atender as necessidades de dependência.
- d) ser construído de material resistente (madeira ou cano para currais e alvenaria por pocilgas/apriscos/capril), com alturas adequadas para proteção dos animais (2,00 m para currais, 1,10 m para pocilgas/apriscos/capril).
- e) possuir cordão sanitário com altura de 0,30 m (trinta centímetros) ao redor do curral entre eles, e água suficiente para manter a limpeza.

3 – O curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro deve ser adjacente aos demais (distantes no mínimo 3,00 m) e ter paredes de alvenaria, bebedouros e ralos de deságue independente.

4 – O corredor de matança deve:



- a) possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais.
- b) ter piso de fácil higienização, de superfície plana, antiderrapante, em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura de aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

5 – A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso antiderrapante.
- b) ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária (3 atm) para que haja uma higienização dos animais.

VI) **SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA** constituído de:

- a) box de atordoamento.
- b) canaleta de sangria.

1 – O box de atordoamento deve ter:

- a) para bovinos/bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico basculante.

Para suínos/ovinos/caprinos: piso de fácil lavagem e higienização.

- b) dimensões equivalentes à:

	BOVINOS	BUBALINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m



PARÁGRAFO ÚNICO – O animal após atordoado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria, exceto para suínos. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura conforme item 3, parágrafo único, alínea G.

2 – A caneleta de sangria deve:

- a) ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (obedecendo o tempo de sangria: 3 minutos).
- b) ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

VII) **SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO** constituído de:

- a) área para retirada de patas, chifres, couro/pelêgo e cabeça.
- b) área para escaldagem de suínos.
- c) área para depilação de suínos.
- d) área de depósito dos subprodutos.

1 – A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- a) plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.
- b) plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso antiderrapante.
- c) plataformas dotadas de sistemas de proteção contra acidentes de trabalho.
- d) equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene dos produtos de esfola tais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2 – A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:



- a) ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água.
- b) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- c) estar cheio com água a uma temperatura adequada (entre 65° C e 72° C) para que não cause danos na carcaça.

3 – Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toilete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre uma mesa de depilação. A “toilete” é um complemento da depilação e pode ser feito manualmente ou fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depilação e toailete devem:

- a) ser de fácil manuseio.
- b) ter dimensão suficiente para acomodar o animal.
- c) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- d) possui recipiente para coleta dos pêlos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4 – As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelego depósito para patas e chifres, depósito para pêlos, depósito para cabeças e:

- a) ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- b) ser de fácil limpeza e higienização;
- c) estar anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- d) ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

VIII) **SETOR DE CONDENADOS**



- a) estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”;

PARÁGRAFO ÚNICO: em empreendimentos de pequeno porte não é obrigatório D.I.F. (Departamento de Inspeção Final).

- b) ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- c) ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- d) ser de fácil limpeza e higienização;
- e) ter acesso externo para retirada do material condenado.

IX) **SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS** composto pela Graxaria, a qual deve:

- a) estar localizada a uma distância a ser definida pelo agente fiscal do Sistema de Inspeção;
- b) ter tamanho e capacidade necessárias para atender a demanda do estabelecimento;
- c) ser de tecnologia adequada a atender as necessidades de higiene.
- d) a graxaria pode ser terceirizada.

X) **SETOR DE EVISCERAÇÃO** localizado após a esfolagem e segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- a) ser de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- c) ser de paredes lisas, claras e de material impermeável;
- d) ter pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- e) ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade dos setores tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores;
- f) ser separado do setor de esfolagem por barreira técnica;
- g) ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de “óculo”;



- h) ter acesso de funcionários único e exclusivo;
- i) ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça, separação e lavagem de carcaças.

XI) **SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS**, denominado de “bucharia/triparia” constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas devem:

- a) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas;
- c) ter comunicação com a área de evisceração somente por “óculo”;
- d) ter acesso somente externo;
- e) ser separado por parede entre a área suja e a limpa;
- f) ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.

XII) **SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS**

- a) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, gancheiras;
- c) ter comunicação com a área de evisceração por “óculo” ou porta;
- d) deve ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração;
- e) ser separado do setor de vísceras brancas por parede.



XIII) **SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF)**, destinado ao seqüestro de carcaças suspensas que deve:

- a) ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção;
- b) ter trilhagem própria, com altura definida conforme Item 3, Parágrafo único, Alínea G;
- c) possuir utensílios (mesa, pias, facas) e equipamentos (plataformas) próprios e independentes dos demais setores;
- d) ter acesso direto ao depósito de condenados através do “óculo”, o qual deve ser fechado através de porta.

PARÁGRAFO ÚNICO: em empreendimentos de pequeno porte não é obrigatório D.I.F. (Setor de Inspeção Final).

XIV) **SETOR DE DESOSSA/CORTES**, existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado, preferencialmente, após a câmara fria, e deve:

- a) ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizentes com a capacidade de produção do estabelecimento;
- b) possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados;
- c) ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros;
- d) ter acesso direto ao depósito de ossos, quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).
- e) possuir ambiente climatizado a uma temperatura que não exceda à 16°C (dezesseis graus centígrados).



XV) **SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO** – constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças, ou cortes e devem:

- a) ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
- b) estar localizada próxima a área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, ou de cortes, ou para destino da indústria;
- c) ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento;
- d) estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta, conforme item 3, Parágrafo único, Alínea G;
- e) ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
 - câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - câmara de congelamento – - 18° C (menos dezoito)
- f) ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil lavagem e instalação.
- g) ter piso antiderrapante, também de fácil lavagem e higienização.
- h) Não possuir ralos.

XVI) **SETOR DE EXPEDIÇÃO** de carcaças ou cortes

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição;
- c) ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

XVII) **CASA DE COURO** – Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a) estar localizado a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou a critério do serviço de inspeção oficial;



- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) ser de fácil lavagem e higienização.

XVIII) **CONTROLE DE QUALIDADE** – o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Toledo, 25 de setembro de 2020

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL**

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA OS *ENTREPOSTOS DE CARNES: DISTRIBUIDORAS, SUPERMERCADOS E CASAS DE CARNES.*

INSTRUÇÃO Nº 003/2020



NORMA TÉCNICA PARA ENTREPOSTO DE CARNES, DISTRIBUIDORAS E SUPERMERCADOS.

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar, instalados:

1) distante de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária dos produtos.

2) em terreno cercado, dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO - estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem dispor de:

1 – **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, que preencha as seguintes condições:

A – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.



2 – **SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS** adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgoto apropriado para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C – as demais águas residuais desembocar no sistema indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa séptica.

3 – **INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição dentre outras instalações pertinentes.

PARÁGRAFO ÚNICO - Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

4 – **UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.

1 – Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- A) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- B) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;



2 - Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros e devem ser:

A) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

B) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável.

C) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;

D) serras, que podem ser automáticas ou manuais;

E) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados)

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

PARÁGRAFO ÚNICO: a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através de exaustores ou climatização da dependência.



7 - CLIMATIZAÇÃO os ambientes devem ser climatizados, através de climatizadores, condicionadores de ar ou outros para manter a temperatura do ambiente dentro das normas técnicas indicadas para cada ambiente.

8 – PÁTIOS devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem possuir:

1 – **PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – **PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos. O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3. - **FORRO** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e devendo ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - **JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.



5 - **PORTAS** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - **PÉ DIREITO** - adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores.

7 - **CÂMARAS FRIAS e TRILHAGEM** – local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINOS/CAPRINOS
-Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINOS/CAPRINOS
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

8 - **FUNCIONÁRIOS** – Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem trajas uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.



O acesso de funcionários deve ser:

- a) único, preferencialmente através do vestiário.
- b) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização.
- c) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.

9 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS: devem ser:

a - em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica. Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo.

b - provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.

c - localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna.

Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

2 – ÁREA DE MANIPULAÇÃO – Deve possuir:

a) Setor de desossa – destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. a – O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Pontos de água quente e fria para esterilização de



equipamentos do setor. Possuir ventilação adequada, natural e artificial condizente com a capacidade da produção do estabelecimento.

c) Setor de salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.

d) Setor de fabricação – local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

3 – **ÁREA QUENTE:** local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros). A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverão ser feita pela área externa.

4 – **ÁREA DE EMBALAGEM E ESTOCAGEM:** deve possuir:

A) **Setor de Embalagem** - Local destinado á guarda das embalagens, deve possuir conforme a característica de cada estabelecimento. Deve apresentar comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se “óculo”, o qual deve medir no máximo 60 cm x 60 cm

B) **Setor de Estocagem** - local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

5 - **SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO.**



Constituído de câmaras frias e/ou congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

a) ser em número condizente com ao potencial produtivo do estabelecimento e utilização das mesmas.

b) ser localizada voltada para expedição.

c) ser dotada de equipamentos frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros :

- câmara de resfriamento: 0° C (zero) a 1° C (um).

- câmara de congelamento: -18° C (menos dezoito)

d) ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.

e) apresentar porta de tamanho adequado.

6 – SETOR DE EXPEDIÇÃO

a) apresentar projeção de cobertura.

b) ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário.

c) apresentar plataforma de expedição.

7 – ANEXOS

São considerados anexos ao funcionamento do estabelecimento: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de matéria-prima e produtos acabados.

B) ESCRITÓRIO.

Deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

C) – OUTROS ANEXOS.

Oficina, refeitório e depósitos.

1) devem estar localizados a uma distância da área industrial;

2) não devem dar acesso direto ao interior da indústria.

3) quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.



CONTROLE DE QUALIDADE – o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Toledo, 25 de setembro de 2020

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 58 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



[Handwritten signature]



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE *LEITE E DERIVADOS*

INSTRUÇÃO Nº 004/2020



OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DE DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Os laticínios compreendem os estabelecimentos de leite e derivados, de envase de leite, queijarias e demais unidades de produção de derivados lácteos.

II) Os estabelecimentos de leite e derivados devem estar instalados:

1 – Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2 – Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III) Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias.

A – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.

§1º O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.



§2º Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistema de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

B – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização dos estábulos, currais e sala de ordenha devem ser canalizados em sistema fechado até esterqueiras apropriadas, localizadas distantes do estabelecimento industrial de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C – As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a serem executadas no local, tais com envase do leite, fabricação de manteiga, do requeijão, do iogurte, do doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem e laboratório.



A – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

B – Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve existir instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais de ordenha separada das dependências industriais.

C – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

D – As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

E – Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor, construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

F – Janelas devem ser de materiais impermeáveis, resistente, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

G – Portas devem ser de materiais impermeáveis, resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.



H - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria, podendo ser de LED, sendo que 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, sendo proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

I – o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

J – o pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário.

§ 1 Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias de pequeno porte que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, *obedecendo* a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do laticínio.

A – PASTEURIZADOR – É obrigatório em todos os estabelecimentos de leite e derivados, de acordo com o produto a ser industrializado.

[Handwritten signature]
e.o.



§ 1 – Poderá ser permitido o uso de pasteurizador do tipo lento para empreendimentos de pequeno porte que utilizem exclusivamente matéria prima produzida no próprio estabelecimento. Neste caso o equipamento deve ser de tamanho adequado ao volume de produção e dotado de dispositivo de aquecimento, de termostato e homogeneizador de temperatura.

§ 2 – Os produtos artesanais devidamente assim certificados podem ser dispensados de pasteurização conforme seu processo produtivo característico.

B – CALDEIRA

1-deve estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à existência, determinada pela legislação vigente;

2-ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

3-quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores ou outros animais nocivos.

5 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade no laticínio devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa ou jaleco, avental, gorro e botas de cor clara.

6 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação especificada.



B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabão líquido, bancos ou armários ou cabides para roupa, lixeiras com acionamento com pedal.

C – localizados preferencialmente em anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com a área interna.

D - Dotado de barreira sanitária no acesso para a área industrial.

E – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

7 – ANEXOS

A – São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: laboratório, setor para lavagem e guarda de formas e utensílios, sanitários, vestiários.

B – São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.

A – LABORATÓRIO

1 – Ser de tamanho suficiente para abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;

2 – ter acesso, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar – se com a dependência de beneficiamento através de óculo;

3 – Ser de fácil lavagem e higienização;



B - ESCRITÓRIO – deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

C - OUTROS ANEXOS – oficina, refeitório, residência, depósitos.

Os anexos não devem dar acesso direto ao interior da indústria;

O estabelecimento pode ser anexo a residência, desde que tenha acesso independente.

IV) Todos os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

A ZONA SUJA composta de:

1 - Setor de recepção, que deve ser constituída no mínimo de:

A - Plataforma ampla, de modo a facilitar a descarga do leite.

B - prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga.

C - Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidades adequadas para a recepção higiênica do leite.



D - O estabelecimento que produza seu próprio leite ou adquira de propriedades vizinhas e faça o transporte em tarros, deverá fazê-lo em até 90 minutos após a ordenha.

E – A propriedade que fizer o transporte de leite em tarros deve possuir área destinada à lavagem, higienização e armazenamento dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, podendo ser realizada na área de recepção.

F - A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, podendo ser realizada na área de recepção.

G - Setor para higienização de caixas, que deve ser constituído por uma sala anexa, porém independente ao corpo industrial e comunicar-se com o interior através de óculo e possuir equipamentos necessários e suficientes para a finalidade.

PARÁGRAFO ÚNICO: em estabelecimentos de pequeno porte pode ser utilizada a área de recepção para lavagem e higienização das caixas, desde que forneça condições adequadas.

A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais do estabelecimento conforme as atividades a serem desenvolvidas.

V) A Área Industrial de um laticínio pode ser constituída conforme sua atividade de:

- 1-Setor de beneficiamento e envase de leite;
- 2-Setor de fabricação de queijos;
- 3-Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- 4-Setor de fabricação de manteiga;



- 5-Setor de fabricação de doce de leite e/ou requeijão;
- 6-Setor de condimentos e aditivos;
- 7-Setor de embalagem e rotulagem;
- 8-Setor de estocagem e resfriamento;
- 9-Setor de expedição de leite e derivados.

Um equipamento pode ser utilizado para múltiplas funções e as salas podem ser aproveitadas quando o setor permitir, sendo possível que os setores sejam definidos por **barreira técnica** quando o processamento assim o permitir.

VI) Os diversos setores que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

- 1 - Estar dispostos de uma seqüência adequada com a finalidade de não haver retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- 2 - Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.
- 3 - Quando possuir defumador, que este seja localizado junto ao estabelecimento industrial, e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo, quando a fabricação requerer defumação. A alimentação do defumador, para produção de fumaça, deve ser externa.

VII) O setor de condimentos e aditivos deve:

- 1 - Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da fabricação e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comunique-se através de óculo.
- 2 - Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos armazenados;



3 - Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos armazenados.

Parágrafo único: Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de ingredientes, condimentos e aditivos, de embalagens e de rótulos poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

VIII) O setor de embalagem e rotulagem deve:

1 - Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficiente para atender a capacidade do estabelecimento;

2 - Ser compostos de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleira;

3 - Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da fabricação e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comunique-se através de óculo.

A – Em empreendimentos de pequeno porte, o setor de embalagem não necessita ser separado fisicamente da sala de produção.

B – O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderão ser separados por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

IX) O setor de estocagem e resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, conforme as características dos produtos fabricados e devem:

1 - Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

2 - Estar localizado próximo a área de expedição;



3 - Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a tecnologia do produto;

4 - Utilizar estrados e estruturas de prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira, exceto para queijos que a tecnologia permita.

5 - Possuir equipamento para mensuração de temperatura máxima e mínima, permitindo o monitoramento de sua oscilação.

A – Em empreendimentos de pequeno porte, podem ser utilizados balcões ou refrigeradores domésticos para armazenamento, desde que haja controle de temperatura.

X) O setor de expedição de leite e derivados deve ser:

1 - De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;

2 - Dotado, preferencialmente, de óculo adequado para a finalidade ou porta com barreira contra insetos;

3 - Dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga.

A – O transporte de produtos elaborados por empreendimentos de pequeno porte pode ser realizado em caixas isotérmicas, desde que estas sejam constituídas de material atóxico e de fácil higienização e que o tempo de permanência dos produtos fora da refrigeração não exceda duas horas.

XI) **CONTROLE DE QUALIDADE** – o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Toledo, 25 de setembro de 2020.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 71 de 109

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



ce btk



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS.

INSTRUÇÃO Nº 005/2020



OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À MANIPULAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS, DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Compreendem os estabelecimentos regidos por esta instrução os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, tanto casa do mel como entrepostos.

II) Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar:

1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III– Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem dispor de:

1 – **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias.



§1º – Devem haver pontos de água fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, água quente ou outro método que garanta uma boa higienização.

§2º – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

§1º – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

§2º – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

§3º – As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

A – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.



B – As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

C – Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D – Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

E – Portas devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F – O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

G – A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

PARÁGRAFO ÚNICO - a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

H – A ventilação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados



às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

I - Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

§1º A critério do SIM/POA poderá ser exigida análise laboratorial para o controle de qualidade do Mel.

§2º Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

§3º Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.

§4º Quando a preparação de Geléia Real e Pólen for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

§5º A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. devem ser:

- 1 – de material impermeável e resistente;
- 2 – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.



B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques (banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão), centrífugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batedeiras/misturadeiras, seladoras, prensas, e devem ser:

- 1 – em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- 2 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, podendo ser balde plástico.
- 3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – **FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, avental, gorro e botas de cor clara.

6 – **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários/vestiários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, sabonete líquido neutro (tipo dispenser), bancos e armários ou cabides para roupas;

B – localizarem-se preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

C – O acesso de funcionários:

- a) deve ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.



c) 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.

d) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.

§1º – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

IV – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

A **ZONA SUJA** é constituída de:

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

- a – área de recebimento que facilite as operações descargas do mel;
- b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
- c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidades adequadas para a recepção higiênica do mel;
- d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa ou na própria área de recebimento, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;
- e – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – Setor de depósito da matéria prima recebida e desoperulação;



- a – mesa de desoperculadora;
- b – centrífuga de mel

A **ZONA LIMPA** é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias, de preferência com acionamento mecânico, sabonete líquido e toalha descartável para higienização das mãos.

A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade de:

- 1 – Setor de pré-aquecimento, descristalização, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- 2 – Setor de preparo da geléia real e pólen e adição ao mel.
- 3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.
- 4 – Setor de estocagem de geléia real e pólen.
- 5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos.
- 7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- 8 – Setor de manipulação e preparo da cera de abelhas e de própolis, isolado da área de industrialização de produtos comestíveis.

§1º – Quando for necessária a descristalização, esta poderá ser realizada em estufa, banho-maria ou equipamento similar para esta finalidade.

§2º – O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

§3º – Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos e ingredientes poderão ser realizadas nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.



O **SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM** deve ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento e situar-se em posição adequada a atender ao fluxo correto do estabelecimento.

PARÁGRAFO UNICO – não é permitida a reutilização de embalagens plásticas destinadas à comercialização.

O **SETOR DE ESTOCAGEM** de Geléia Real e Pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

O **SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO** devem estar localizados em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento, sendo que a área de depósito e expedição não precisa conter uma barreira física para sua separação.

A – Os produtos armazenados nesta área devem estar acondicionados sobre estrados e/ou prateleiras de material apropriado.

B – Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

O **ESCRITÓRIO** deve estar localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

OUTROS ANEXOS, como oficina, refeitório, residência e almoxarifado não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

Quando houver **CALDEIRA** esta deve:



- a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;
- b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c) quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

V - **CONTROLE DE QUALIDADE** – o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Toledo, 25 de setembro de 2020.

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 83 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 84 de 109

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE TOLEDO

**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OVOS E DERIVADOS.

INSTRUÇÃO Nº 006/2020



OS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Compreendem estabelecimentos de ovos e derivados regidos por esta instrução as granjas avícolas, as indústrias e entrepostos de ovos.

II) Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar:

- 1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.
- 2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III– Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do entreposto de ovos, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias.

A – de todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento às necessidades do setor (água quente apenas para higienização);

B – a água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;



C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

§1º – É permitida a hipercloração da água para lavagem dos ovos, em níveis não superiores a 50 ppm (partes por milhão).

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C – As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.

3 – INSTALAÇÕES condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, em quantidade e dimensões suficientes para garantir o fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

A – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

B – as paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.



C – Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (calhetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D – Janelas devem ser de impermeáveis, de material resistente, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

E – Portas devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria, sendo que 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, sendo proibida a utilização de luz colorida.

PARÁGRAFO ÚNICO - a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

G – O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

H – O pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário, a critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.



4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades e características do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:

- 1 – de material impermeável e resistente;
- 2 – de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

- 1 – em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- 2 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
- 3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para que possam atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa, touca e botas na cor clara.

6 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro (tipo dispenser), bancos e armários ou cabides para roupas;

B – não deve haver a comunicação direta com a área interna;



C – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de **uma** unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

D – Acesso de funcionários:

- a) deve ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) 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.
- d) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento por pedal) necessários às boas práticas de higiene.
- e) ser provido de barreira sanitária e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

IV) Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, para cada espécie, devem preencher as condições a seguir especificadas:

O setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos vindos da granja compõem a ZONA SUJA, que deve ser separada da ZONA LIMPA através de parede, ou em casos específicos meia parede, das demais áreas do estabelecimento. Este setor é constituído de:

- a – local apropriado para a recepção dos ovos;
- b – prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;



c – local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (podendo ser feita na sala de recepção de ovos);

d – local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

A **ZONA LIMPA** é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

A **ÁREA INDUSTRIAL** de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

1 – Setor de recepção e depósito de ovos vindos da granja.

2 – Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia, saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

3 – Setor de cozimento, descasque e resfriamento.

4 – Setor de envase e esterilização.

5 – Setor de embalagem.

6 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

7 – Setor de depósito de condimentos e aditivos.

8 – Setor de depósito de embalagens.

9 – Vestiários e sanitários.

§1º O setor de classificação e separação de ovos pode ser separado por barreiras técnicas do interior da indústria.

§2º Os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas vindas dos galinheiros para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com local adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

§3º Não é permitido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).



O **SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS** deve situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta, desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo e deve ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

1 – O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

2 – Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens e rótulos, poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

O **SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO** deve ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento, ser equipado de prateleiras e estrados de material apropriado. Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

PARÁGRAFO ÚNICO - Para ovos in natura não é necessária barreira física entre o setor de produção e expedição.

V – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 – **MÁQUINA PARA LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS**, é obrigatório em todos os entrepostos que recebam, manipule, embalem e comercializem ovos também de produção de terceiros.

A – Fica proibida a lavagem manual de ovos.



B – Poderá ser permitida a ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos/dia, (300 dúzias).

C – Entrepósitos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.

D – Entrepósitos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 01 (um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, serão dispensados de nova ovoscopia.

2 – CALDEIRA, quando existente, deve:

A – estar localizado fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência que é determinada pela legislação vigente;

B – ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

C – quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

VI – CONTROLE DE QUALIDADE:

1 – Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura do Estado, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

2 – Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos "IN NATURA" devem apresentar a cada 06 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose obtido por meio de método padrão das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.



4 – Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

5 – Para exposição de ovos no comércio, recomenda-se adotar a mesma classificação utilizada pelo Estado do Paraná.

6 – O estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.

Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Toledo, 25 de setembro de 2020.

Lidio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento

Liane Pietrobelli
Médica Veterinária SIM/POA
CRMV/PR 08150



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site
www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 94 de 109

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE DE TOLEDO

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO TOLEDO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2.323/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA PESCADOS

INSTRUÇÃO Nº 007/2020



OS ESTABELECIMENTOS PESCADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Compreendem estabelecimentos de pescados regidos por esta instrução os estabelecimentos destinados à manipulação e industrialização de pescados e derivados, tanto indústrias como entrepostos.

II) Todos os estabelecimentos de pescados e derivados devem estar:

1 - Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2 - Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

3 - Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, em todos os seus setores, para equipamentos e dependências sanitárias.

A - Devem haver pontos de água fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento de pescado, água quente ou outro método que garanta uma boa higienização.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.



2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgoto apropriado para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a demanda de insetos e/ou pequenos animais.

B – As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, insensibilização, processamento e industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

A – Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

B – Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS em quantidade e capacidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, que devem

co. bth



ser de material impermeável e resistente e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira. Estes equipamentos devem ser:

1 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

2 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas ou LED. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

PARÁGRAFO ÚNICO - a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores.

7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

IV – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:



1 – **PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – **PAREDES** de alvenaria impermeabilizadas ou outro material impermeável de fácil limpeza e higienização, lisas, de cor clara, que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 – **FORRO** de material impermeável de fácil limpeza e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a abertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

4 – **JANELAS** de material impermeável de fácil limpeza e higienização, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – **PORTAS** de material adequado, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento hidráulico ou automático e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes como cortina de ar.

A – O acesso de funcionários deve:

- 1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;
- 2 – ser provido de barreira sanitária na entrada do setor operacional, de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada;
- 3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos.



B – Deve ser previsto uma porta ou abertura em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, jaleco, avental, touca e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, segundo a legislação específica;

B – Providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, sabonete líquido neutro (tipo dispenser), bancos e armários ou cabides para roupas;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de barreira sanitária no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

V - Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,



- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

A **ZONA SUJA** composta de:

- 1 – Setor de recepção do pescado com prolongamento de cobertura suficiente para proteger a operação de descanso do pescado.
- 2 – Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.
- 3 – Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.
- 4 – Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro.

PARÁGRAFO ÚNICO - em empreendimento de pequeno porte poderá ser realizado procedimentos de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes bem como depósito na mesma sala.

A **ZONA LIMPA** é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

A **ÁREA INDUSTRIAL** é constituída conforme a sua atividade por:

- 1 – Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.
- 2 – Setor de fabricação de conservas de pescado.
- 3 – Setor de condimentos e aditivos.
- 4 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 5 – Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.
- 6 – Setor de expedição de pescado e derivados.
- 7 – Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).



§1º É permitida barreira técnica entre os setores.

§2º Quando a fabricação requerer defumação, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

O **SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS** e o **SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM** devem situar-se em posição adequada a fim de atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

PARÁGRAFO ÚNICO - Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda condimentos e de aditivos ou de embalagens e rótulos poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

O **SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM** deve ser constituído de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura), conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e ser equipado com câmaras e depósito com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quando a câmara fria permitir ser transformada em túnel de resfriamento, a mesma pode ser utilizada para este fim.

O **SETOR DE EXPEDIÇÃO** deve ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos, dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade e de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries climáticas.



VI – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 – CALDEIRA

- a – estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente;
- b – ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c – quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

2 – FÁBRICA DE GELO

- a- Localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo produzido;
- b- A água utilizada para a fabricação do gelo deve ser clorada.

PARÁGRAFO ÚNICO - A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

VII – CONTROLE DE QUALIDADE: o estabelecimento ou empresa deve implantar o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.


Lúcio de Marchi
Prefeito do Município de Toledo

Toledo, 25 de setembro de 2020


Lídio Michels
Secretário da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento





ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 104 de 109

Liane Pietrobelli

Médica Veterinária SIM/POA

CRMV/PR 08150



ATOS DA ADMINISTRAÇÃO INDIRETA - EMDUR

EMDUR – EMPRESA DE DESENVOLVIMENTO URBANO E RURAL DE TOLEDO

PORTARIA: 44/2020

DATA: 30 de Setembro de 2020.

SÚMULA: Adiantamento de viagem para Empregado da EMDUR.

O Diretor Superintendente da **EMDUR** – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo, Empresa Pública criada pela Lei Municipal 1.199/84, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º – Concede em regime de adiantamento de viagem para Jaime Pereira Milioni, RG nº52952034, Operador de Caminhão Munck da EMDUR, o valor total de R\$ 210,00 (duzentos e dez reais), para pagamento de despesas com alimentação para viagem à cidade de Paranavaí – PR, para retirada de materiais doados pelo Governo do Estado do Paraná através de convênio com o Município de Toledo – PR para execução de obra pública de galerias de águas pluviais. Viagens realizadas nos dias 23/09/2020, 25/09/2020 e 29/09/2020, o qual prestara contas após o retorno.

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

Gabinete do Diretor Superintendente da EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo, em 30 de Setembro de 2020.

CRISTOPHER CRISTIANO CARNELÓS DE AZEVEDO

Diretor Superintendente – EMDUR

EMDUR - Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo

AVISO DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL - Nº 44/2020

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Registro de preços visando futura e eventual aquisição de placas e tubos para sinalização das vias públicas, conforme especificações no edital de licitação. A protocolização dos envelopes de proposta e documentação poderá ser feita até 13/10/2020, até às 09h:00min, na sede da EMDUR, sita na Avenida José João Muraro, nº 1.944, Jardim Porto Alegre, Toledo-PR. Abertura: 13/10/2020 às 09h:00min na sede da EMDUR. O Edital em sua íntegra poderá ser retirado a partir do dia 01/10/2020 no Dep. de Licitações da EMDUR, onde poderão ser obtidas informações complementares, ou no site www.emdur.com.br - Fones (45) 3378-8000 ou 3378-8026 – e-mail: admlcita@emdur.com.br ou licita1@emdur.com.br.

Toledo-PR, 30 de setembro de 2020.

CRISTOPHER CRISTIANO CARNELÓS DE AZEVEDO

DIRETOR SUPERINTENDENTE

EMDUR - Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 094/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa CARDOSO & GELLER LTDA, CNPJ nº. 16.827.414/0001-29.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual, calçados e equipamentos de segurança para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 634,00 (Seiscentos e Trinta e Quatro Reais).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 095/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa COUROS DO BOTINEIRO EIRELI, CNPJ nº. 05.155.889/0001-08.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual e calçados para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 2.340,00 (Dois Mil, Trezentos e Quarenta Reais).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.



EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 096/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa D. MIRANDA COMÉRCIO DE PRODUTOS DE LIMPEZA, CNPJ nº. 28.279.513/0001-00.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual e equipamentos de segurança para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 14.037,00 (Quatorze Mil e Trinta e Sete Reais).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa MASTERSUL EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA LTDA, CNPJ nº. 18.274.923/0001-05.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual e calçados para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 32.932,00 (Trinta e Dois Mil, Novecentos e Trinta e Dois Reais).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 098/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa OKTO COMERCIAL EIRELI, CNPJ nº. 29.688.034/0001-00.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 9.950,00 (Nove Mil, Novecentos e Cinquenta Reais).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 099/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa PROTEGER COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA EIRELI, CNPJ nº. 24.339.748/0001-81.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual, calçados e equipamentos de segurança para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 143.319,55 (Cento e Quarenta e Três Mil, Trezentos e Dezenove Reais e Cinquenta e Cinco Centavos).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 100/2020.

Oriundo da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. 39/2020 – tipo menor preço por item.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa PROTLIFE COMÉRCIO DE MATERIAL DE SEGURANÇA LTDA, CNPJ nº. 36.532.868/0001-80.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de equipamentos de proteção individual, calçados e equipamentos de segurança para os funcionários da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses.

Valor Global: R\$ 49.043,30 (Quarenta e Nove Mil e Quarenta e Três Reais e Trinta Centavos).

Pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento, mediante a apresentação da Nota Fiscal.

Data da assinatura: 30 de setembro de 2020.

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 033/2020.

Oriundo do Pregão Presencial nº. 09/2020.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa CASA DO ASFALTO DISTR. IND. E COM. DE ASFALTO LTDA, CNPJ nº. 06.218.782/0001-16.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição cimento asfáltico de petróleo (CAP 50/70) para as obras de asfalto executadas pela EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses. O item 01 do Lote 01 teve reajuste conforme tabela abaixo:



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 107 de 109

Lote	Item	Cód. do produto	Descrição do produto	Marca do produto	Un. de medida	Preço unitário Contratado	Valor unitário reajustado 1º Termo Aditivo 01/09/2020
01	1	834	Cimento asfáltico CAP 50/70.	PETROBRAS	KG	3,34	3,50

Data da assinatura: 01 de setembro de 2020.

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 065/2020.

Oriundo do Pregão Presencial nº. 29/2020.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa CASA DO ASFALTO DISTR. IND. E COM. DE ASFALTO LTDA, CNPJ nº. 06.218.782/0001-16.

Objeto: registro de preços visando futura e eventual aquisição de emulsão asfáltica catiônica (RR1C), emulsão asfáltica para imprimação à base de água, asfalto diluído de petróleo (CM30) e DOP adesividade líquido para as obras de asfalto executadas pela EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses. O item 03 (Emulsão asfáltica catiônica - RR1C) e o Item 04 (Emulsão asfáltica p/imprimação à base de água) do Lote 01 tiveram reajuste conforme tabela abaixo:

Lote	Item	Cód. do produto	Descrição do produto	Marca do produto	Un. de medida	Preço unitário Contratado	Valor unitário reajustado 1º Termo Aditivo 01/09/2020
01	3	833	Emulsão asfáltica catiônica - RR1C	C.A.	KG	2,49	2,57
01	4	30282	Emulsão asfáltica p/imprimação à base de água	C.A.	KG	2,53	2,58

Data da assinatura: 01 de setembro de 2020.

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 088/2018.

Oriundo do Processo de Dispensa nº. 05/2018.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa PRISMA INFORMÁTICA LTDA, CNPJ nº. 00.980.608/0001-20.

Objeto: contratação de empresa para locação de 03 (três) licenças instância WEB pelo período de 12 (doze) meses para a EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses. Fica prorrogada a vigência até 20/09/2021.

Data da assinatura: 04 de setembro de 2020.

EXTRATO DO 3º TERMO ADITIVO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 052/2020.

Oriundo do Pregão Presencial nº. 19/2020.

Partes: EMDUR – Empresa de Desenvolvimento Urbano e Rural de Toledo e a empresa CONCEITO AUTO POSTO LTDA, CNPJ nº. 04.472.774/0001-76.

Objeto: registro de preço visando aquisição de gasolina comum para abastecimento da frota de veículos da EMDUR, pelo período de 12 (doze) meses. O item 01 do Lote 01 teve reajuste conforme tabela abaixo:

Lote	Item	Cód. do produto	Descrição do produto	Marca	Und.	Preço unitário contratado R\$	Preço unit. Reajustado 1º Termo Aditivo 20/07/2020 R\$	Preço unit. Reajustado 2º Termo Aditivo 11/08/2020 R\$	Preço unit. Reajustado 3º Termo Aditivo 17/09/2020 R\$
01	1	5458	Gasolina comum	CIAPETRO	LT	3,65	3,86	4,06	4,18

Data da assinatura: 17 de setembro de 2020.

Toledo, 30 de setembro de 2020.
CRISTOPHER CRISTIANO CARNELOS DE AZEVEDO
DIRETOR SUPERINTENDENTE



ATOS DE CONSELHOS E OUTROS



CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TOLEDO

AV. Tiradentes, 1165, Centro – Toledo/Pr CEP: 85.900-230

Telefone: (45) 3277-0686 WhatsApp (45) 99105-0265

e-mail: cmstoo@gmail.com e cms@toledo.pr.gov.br

Resolução nº 17/2020

Toledo, 30 de setembro de 2020.

Dispõe sobre a Composição da Mesa Diretora Executiva para o quadriênio 2020/2024 do Conselho Municipal de Saúde de Toledo.

O Plenário do Conselho Municipal de Saúde de Toledo, em Reunião Ordinária do dia 29 de setembro de 2020 e, no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pelas Leis Nacionais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, n.º 8.142, de 28 de dezembro de 1990, Lei Municipal 2.094, de 26 de fevereiro de 2019 e atendendo ao princípio da participação e do Controle Social,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a composição da Mesa Diretora Executiva eleita para o Quadriênio 2020/2024 com início de mandato dos Conselheiros eleitos.

Art. 2º - A Diretoria executiva fica composta da seguinte forma:

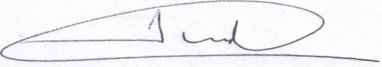
Presidente: Teomar Roque Jantsch

Vice-Presidente: Pierre Richard Bois

1ª Secretária: Daniela Aparecida Pollis Brandini

2ª Secretária: Roseli Aparecida de Farias

Art. 3º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.



TEOMAR ROQUE JANTSCH
Presidente do Conselho Municipal de Saúde



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº. 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Secretaria de Comunicação de Toledo (PR) dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.toledo.pr.gov.br

Ano XI

Toledo, 1º de Outubro de 2020

Edição nº 2.725

Página 109 de 109

Órgão Oficial Eletrônico do Município de Toledo

Lei nº 2.022, de 16/03/2010

Lucio de Marchi

Prefeito Municipal

Suzi Fernanda Felix de Lira

Secretária de Comunicação

Rua Raimundo Leonardi, 1586

CEP 85900-110

Fone (45) 3055-8932

Toledo – PR

Email: toledopr.diariooficial@gmail.com

Site: www.toledo.pr.gov.br

Edição, publicação e assinatura do sítio eletrônico do município.

Secretaria Municipal de Comunicação

Certificação Digital ICP-BRASIL

A Certificação Digital é um conjunto de tecnologias e procedimentos que visam garantir a validade de um Certificado Digital, a ICP-BRASIL é a infraestrutura Legal Brasileira para Certificação Digital, de acordo com a Medida Provisória 2200 que estabelece e normatiza estas condições.

Sendo assim, são considerados legalmente validos, no âmbito nacional, apenas os certificados emitidos por autoridades credenciais junto à ICP-BRASIL.

Com o uso de Certificados Digitais é possível anexar assinaturas digitais em arquivos digitais e assim atribuir-lhe o status de documento válido e original também de acordo com a Lei 11.419.