



Município de Ibema
Secretaria Municipal de Administração
Av. Ney Euyrson Napoli, 1426 - CEP: 85478-000
Gestão 2013/2016
<http://www.pibema.pr.gov.br>



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 256/2014

SUMULA: Designa servidor e dá providências


Antonio Borges Rabel, Prefeito Municipal de Ibema, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:

DECRETA:

Art. 1º - Fica designado o servidor APARECIDO CORREA LIMA, portador da Cédula de Identidade RG nº 4.743.167-0 PR, ocupante do cargo efetivo de agente administrativo para desempenhar suas funções junto a ADAPAR – Agencia de Defesa Agropecuária do Paraná, no âmbito de suas competências, em benefício dos produtores rurais afetos a ULSA do município de Ibema.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ibema, 29 de maio de 2014.


Antonio Borges Rabel
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 257/2014

SÚMULA: REGULAMENTO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL NO MUNICÍPIO DE IBEMA

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBEMA, no uso das atribuições que lhe confere, decreta:

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Ibema, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem vegetal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2 - Pão é o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.

Art. 3 - Fermentação biológica é a fermentação resultante do uso de fermento biológico natural e ou fermento biológico industrial.

Art. 4 - Fermento biológico natural é aquele obtido a partir de uma auto seleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.

Art. 5 - O produto é classificado de acordo com os ingredientes e ou processo de fabricação e ou formato.

Art. 6 - No caso do produto em que a casca tenha sido removida, a designação deve ser seguida da expressão "sem casca".

Art. 7- Os ingredientes obrigatórios são farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação e ou designação.

Art. 8- Os ingredientes opcionais são as fibras, sal (cloreto de sódio), açúcar, mel e outros carboidratos que confirmam sabor doce, leite e derivados, óleos e gorduras, sementes e farinhas de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, ovos, proteínas, frutas secas ou cristalizadas, produtos cárneos, recheio, chocolates, coberturas, condimentos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.

Art. 9- Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Art. 10- Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico.

Art. 11- Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten.

Art. 12- Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 13- O produto é designado por "biscoito" ou "bolacha" seguida da substancia que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso, Ex.: "Biscoito de polvilho", "Bolacha de coco".

Art. 14- Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Art. 15- As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substancias adicionais. Ex: "espaguete", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

Art. 16- As massas alimentícias serão classificadas segundo seu teor de umidade:

secagem;

I - Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de

II - Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

Art. 17- Também se classificam conforme o seu formato:

I - Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, talharim, e outra;

II - Massa curta - concha e outras;

III - Massinha - massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, estrelinha e outras;

Art. 18- As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos".

Art. 19- Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio.

Art. 20- O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I - nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito a natureza e condições físicas do produto;

II - lista de ingredientes;

III - forma ou modo de conservação do produto;

IV- peso líquido. Para produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado.

V - identificação da origem, descrevendo:

a) o nome e endereço do fabricante ou produtor;

b) a localização do estabelecimento, especificando Município e Estado;

c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;

VI- a seguinte expressão: "INDÚSTRIA BRASILEIRA".

embalagem;

VII- identificação do lote, informando a data de fabricação, ou de

VIII- validade mínima;

incluída a reconstrução, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

conforme Resolução da ANVISA.

X- Deve constar quadro de informação nutricional referente ao produto,

obrigatoriamente, as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 22- As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

Art. 23- Produtos fracionados deverão conter a expressão "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR".

Art. 24- A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: "CONSUMIR ANTES DE"; "VÁLIDO ATÉ", "VALIDADE", "VENCE EM" ou "VENCIMENTO", seguidas da data.

Art. 25- A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente.

Art. 26- As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo.

Art. 27- A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

Art. 28- Tambores, sacos de matéria prima, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso.

Art. 29- As mesas, bancadas, prateleiras, pias, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza, bem conservado.

Art. 30- Os utensílios devem ser em quantidade suficiente, construídos com material sanitário, devem ser mantidos bem conservados, livres de ponto escuro, furo, amassamento, limpos, protegidos de sujidades, de insetos e de pragas.

Art. 31- A 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. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 32- Ventilação deve ser 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, exaustores, etc.

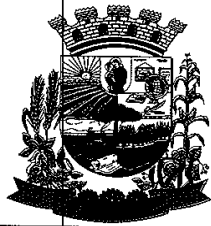
Art. 33- O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 34- As paredes devem ser de alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35- O forro deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira.

Art. 36- As janelas devem ser dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

Art. 37- As portas devem ser dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 38- Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 39- Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 40- É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos;

Art. 41- Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou infecções gastrintestinais.

Art. 42- O manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

Art. 43- O manipulador deve cumprir os seguintes hábitos diários de higiene:
I - banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

II - unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem.

III - É vedada a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio, anel, aliança, inclusive piercing, que possa representar risco de contaminação.

Art. 44- Uniforme fechado, de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento.

Art. 45- Sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação, ou botas de borracha, quando necessário e para a limpeza e higienização do ambiente.

Art. 46- É proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros objetos.

Art. 47- O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

I. iniciar ou trocar de atividade;

II. chegar ao trabalho;

III. utilizar os sanitários

IV. tossir, espirrar ou assoar o nariz;

V. usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

VI. recolher lixo e outros resíduos;

VII. tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;

VIII. tocar em alimentos não higienizados ou crus;

IX. pegar em dinheiro;

X. houver interrupção do serviço;

XI. antes de vestir as luvas descartáveis.

Art. 48- Durante a manipulação é vedado aos funcionários:

I - cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III - experimentar alimentos com as mãos;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

pentear-se;

IV - assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou

V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VI - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

VII - manipular dinheiro;

VIII - cuspir ou fumar.

Art. 49- É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia.

Art. 50- A embalagem utilizada deve ser adequada às características intrínsecas do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto, exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes;

III- conteúdo líquido;

IV- identificação da origem, isto é, razão social e endereço do fabricante;

V- identificação do lote ou data de fabricação ou data de validade;

VI - prazo de validade;

VII- instruções para o preparo e uso do alimento;

VIII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

Art. 51 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ibema, 29 de maio de 2014.


Antonio Borges Rabel
Prefeito



CONSELHO MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

MUNICÍPIO DE IBEMA

Rua: Lino Beno Lenz nº 812 CEP: 85.478-000

Lei Federal nº 8.742/93

Lei Estadual nº 9.177/95

Lei Municipal nº 044/2014

RESOLUÇÃO Nº 13/2014

SUMULA: Aprovação dos pedidos de renovação de registros de Entidades do Município de Ibema /2014.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS de Ibema, em conformidade com a Lei 044/2013, representada por sua **Presidente Senhora: Paulina Amaral Malavski**, no uso de suas atribuições legais e em obediência ao previsto no artigo 9º do seu Regimento Interno, vem tornar que considerando as deliberações dos conselheiros em reunião no dia 22 de maio de 2014, realizada na Secretaria de Bem Estar Social, no Município de Ibema, situada a Rua: Lino Beno Lenz, nº. 812, Centro, as 14:00 horas.

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovação dos pedidos de renovação de registros de Entidades/ Orgãos do Município de Ibema /2014.

1. Centro de Referência de Assistência Social - CRAS sob o nº. 002/2014.
2. Secretaria Municipal de Assistência Social sob o nº. 003/2014.

Art. 2º. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições contrárias.

Paulina Amaral Malavski
Presidente do CMAS

Homologo a presente Deliberação, nos termos do **artigo 9º** do regimento Interno do Conselho Municipal de Assistência Social.

Publique-se

Ibema, 28 de maio 2014.

Antonio Borges Rabel
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE IBEMA

Rua: Lino Beno Lenz nº 812 CEP: 85.478-000

Lei Federal nº 8.742/93

Lei Estadual nº 9.177/95

Lei Municipal nº 044/2014

RESOLUÇÃO Nº 14/2014

SUMULA: Aprovação do relatório da gestão de Assistência Social do 1º quadrimestre de 2014.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS de Ibema, em conformidade com a Lei 044/2013, representada por sua **Presidente Senhora: Paulina Amaral Malavski**, no uso de suas atribuições legais e em obediência ao previsto no artigo 9º do seu Regimento Interno, vem tornar que considerando as deliberações dos conselheiros em reunião no dia 22 de maio de 2014, realizada na Secretaria de Bem Estar Social, no Município de Ibema, situada a Rua: Lino Beno Lenz, nº. 812, Centro, as 14:00 horas.

RESOLVE:

Art. 1º. Apreciação e Aprovação do relatório da gestão de Assistência Social do 1º quadrimestre de 2014.

Art. 2º. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições contrárias.

Paulina Amaral Malavski
Presidente do CMAS

Homologo a presente Deliberação, nos termos do **artigo 9º** do regimento Interno do Conselho Municipal de Assistência Social.

Publique-se

Ibema, 28 de maio 2014.

Antonio Borges Rabel
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE IBEMA

Rua: Lino Beno Lenz nº 812 CEP: 85.478-000

Lei Federal nº 8.742/93

Lei Estadual nº 9.177/95

Lei Municipal nº 044/2014

RESOLUÇÃO Nº 15/2014

SUMULA: Aprovação dos pedidos de renovação de registros de Programas e Projetos.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS de Ibema, em conformidade com a Lei 044/2013, representada por sua **Presidente Senhora: Paulina Amaral Malavski**, no uso de suas atribuições legais e em obediência ao previsto no artigo 9º do seu Regimento Interno, vem tornar que considerando as deliberações dos conselheiros em reunião no dia 22 de maio de 2014, realizada na Secretaria de Bem Estar Social, no Município de Ibema, situada a Rua: Lino Beno Lenz, nº. 812, Centro, as 14:00 horas.

RESOLVE:

Art. 1º. Apreciação e Aprovação dos pedidos de renovação de registros de Programas e Projetos.

1. Oficina Gestante sob o nº 001/2014
2. Oficina com as famílias beneficiária do benefício de prestação continuada – BPC sob o nº 002/2014
3. Oficina com as Famílias Referenciadas ao CRAS sob o nº 003/2014
4. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Idoso sob o nº 004/2014
5. Curso de Qualificação Profissional e Geração de Renda sob o nº 005/2014
6. Programa de Proteção e Atendimento Integral a Família - PAIF sob o nº 006/2014
7. Oficina Rede de Apoio sob o nº 007/2014
8. Projeto Clube de Mães sob o nº 008/2014
9. Projeto Grupo de Convivência sob o nº 009/2014
10. Projeto Família na Escola sob o nº 010/2014

Art. 2º. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições contrárias.

Paulina Amaral Malavski
Presidente do CMAS

Homologo a presente Deliberação, nos termos do **artigo 9º** do regimento Interno do Conselho Municipal de Assistência Social.

Publique-se

Ibema, 28 de maio 2014.

Antônio Borges Rabel
Prefeito Municipal



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO

ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 258/2014

SÚMULA: REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 080/2014 QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE IBEMA

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBEMA, no uso das atribuições que lhe confere, decreta:

I. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Ibema, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º – Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, do Município de Ibema, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º – A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Ibema poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§ 2º – Após a adesão do SIM Ibema ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

§ 3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária, ligada a secretaria Municipal de Saúde do Município do Ibema, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§ 4º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – manter disponíveis registros gráficos e estatísticos de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

competente da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º – A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;
II – a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;
IV – os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII – o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º – A concessão de inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10º – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento.

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados,



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

classificados em:

Art. 11 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são

- I – para carnes e derivados;
- II – para pescado e derivados;
- III – para ovos e derivados;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

- IV – para leite e derivados; e
- V – para produtos das abelhas e derivados.

Leiteiro;

Art. 12 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.
Paragrafo primeiro – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

classificados em:

- III – as propriedades rurais devem atender às normas complementares.
- IV – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, III – Granja Leiteira;
- II – Usina de Beneficiamento;
- III – Fábrica de Laticínios;
- IV – Queijaria;
- V – Entreposto de Laticínios.

§ 1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

I – a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

- Art. 14 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§ 1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

Parágrafo único – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 16 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 17 – Estabelecimento de extração e/ou beneficiamento de produtos das abelhas:

Parágrafo único – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

II. DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

Art. 18 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepasto de Laticínios.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

Art. 20 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente Laudo Técnico de liberação.

IV – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V – planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VI – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO

ADM 2013 / 2016

VII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 2º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 23 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa ou croqui com lay-out dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º - As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§ 2º - Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 26 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2º – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 28 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 30 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

III. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 31 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 32 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, apta para o trânsito de veículos e o escoamento adequado das águas;

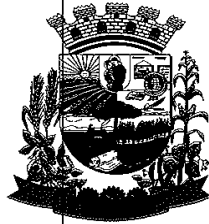
III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, cerâmica industrial, cimento queimado ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

XXI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XXII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXIII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIV – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XXV – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXVI – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXVII – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXVIII – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes.

Art. 33 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 34 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

IV. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 37 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicosanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 38 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§ 2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 39 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

vetores.

Art. 40 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e

§ 1º - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 41 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 – A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 43 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Parágrafo único – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

Art. 46 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação.

Parágrafo único – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 47 – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 48 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 49 – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

V. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
- III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 51 – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 52 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 53 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 54 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Art. 55 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§ 2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VI. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 56 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e aves domésticas, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§ 1º – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º – O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

1.a – Inspeção Ante Mortem

Art. 57 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§ 1º – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º – Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 58 – Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 59 – Nos casos em que no ato da inspeção **ante mortem** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 60 – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 61 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 62 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

Art. 63 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 64 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação;

II – aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal.

Art. 65 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 66 – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 67 – É proibido o abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO

ADM 2013 / 2016

Art. 68 – Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 69 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 70 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único – As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 71 – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

Art. 72 – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 73 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 74 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 75 – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.b – Processo de abate de animais

Art. 76 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame **ante mortem**.

Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes,



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 77 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 78 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 79 – São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 80 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 81 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

Art. 82 – Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 83 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º – Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

§ 2º – É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 84 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 85 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 86 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – a seco;

II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

III – outro processo autorizado pelo SIM.

Art. 87 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suínos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM.

Paragrafo único – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

Art. 88 – É proibido o chamuscamento de suínos sem escaldagem e depilação prévias.

Art. 89 – A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 90 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Art. 91 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

Paragrafo único – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

Paragrafo único – O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Art. 93 – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Art. 94 – É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 95 – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

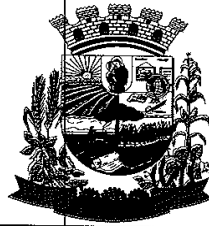
Art. 96 – Fazem parte integrante deste decreto os anexos I, II, III, IV e V.

Art. 97 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ibema, 29 de Maio de 2014.


Antônio Borges Rabel

Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

ANEXO I
DO DECRETO 258/2014

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____,
CPF _____, proprietário da Agroindústria

_____, com registro no CPF ou CNPJ
nº _____, situado no endereço,

_____ no
município de Ibema, que irá trabalhar com os seguintes produtos

_____, para
comercialização no Município de Ibema, venho requerer de V.Sa., o registro de meu
estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, estando ciente das orientações e
determinações da legislação vigente.

Ibema- PR, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

ANEXO II
DO DECRETO 258/2014

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: Ibema UF: Paraná CEP: _____

Fone: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____

CPF: _____

Assinatura



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

ANEXO III
DO DECRETO 258/2014

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura, de Ibema, que
_____ é o (a) responsável técnico do
estabelecimento: _____
situado _____
de propriedade do Sr. _____
Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Ibema - PR, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura / Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

ANEXO IV
DO DECRETO 258/2014

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

CEP: _____ Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____, Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

ANEXO V
DO DECRETO 258/2014

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITARIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
3. Localização do estabelecimento:
4. Características e tipo do estabelecimento:
5. Produtos que pretende trabalhar:
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7. Procedência da matéria prima
8. Mercado de consumo que retende abastecer:
9. Número de funcionários do estabelecimento:
10. Meio de transporte do produto final:
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição
12. Destino das águas servidas:
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:
18. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
19. Detalhar as instalações, equipamentos e fluxo de produção;

Guaraniaçu - PR, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

CONVITE PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

O MUNICÍPIO DE IBEMA, representado pelo **Sr. Prefeito Antonio Borges Rabel**, no uso de suas atribuições legais e com base no disposto no Art. 9º § 4º da Lei Complementar nº 101/2000 de 04 de maio de 2000, tem a honra de convidar os munícipes para participarem, no dia 30 de maio de 2014 às 14:00 hs, no auditório da Câmara Municipal, da Audiência Pública para demonstração e avaliação das metas fiscais do 1º quadrimestre do exercício de 2014, bem como Audiência Pública do Relatório dos Direitos da Criança e do Adolescente, e também Audiência Pública para avaliação do cumprimento do Plano Municipal de Saúde do 1º Quadrimestre de 2014.

Contamos com sua presença.

ANTONIO BORGES RABEL
Prefeito



O Município de Ibema/PR dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pibema.pr.gov.br - Certificado ICP - BRASIL

Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária

Balanco Orçamentário

Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social

Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RECEITAS	PREVISÃO		PREVISÃO ATUALIZADA		RECEITAS REALIZADAS			SALDO A REALIZAR	
	INICIAL	(a)	No Bimestre	(b/a)	Até o Bimestre	(c)	%	(e/a)	(e-c)
			(b)						
RECEITAS (EXCETO INTRA-ORÇAMENTÁRIAS)(I)	13.162.000,00	16.008.113,31	2.651.891,74	16,57	5.555.739,15	34,71	10.452.374,16		
RECEITAS CORRENTES	13.162.000,00	13.163.894,56	2.383.357,10	18,11	4.904.630,51	37,26	8.259.264,05		
RECEITA TRIBUTÁRIA	1.018.800,00	1.018.800,00	306.214,07	30,06	481.212,99	47,23	537.587,01		
IMPOSTOS	892.000,00	892.000,00	284.168,70	31,86	419.308,97	47,01	472.691,03		
TAXAS	91.800,00	91.800,00	18.874,27	20,56	54.967,40	59,88	36.832,60		
CONTRIBUIÇÃO DE MELHORIA	35.000,00	35.000,00	3.171,10	9,06	6.936,62	19,82	28.063,38		
RECEITA PATRIMONIAL	39.500,00	41.394,56	31.559,78	76,24	52.116,65	125,90	-10.722,09		
RECEITAS DE VALORES MOBILIÁRIOS	39.500,00	41.394,56	31.559,78	76,24	52.116,65	125,90	-10.722,09		
RECEITA DE SERVIÇOS	262.000,00	262.000,00	62.031,58	23,68	85.970,87	32,81	176.029,13		
TRANSFERÊNCIAS CORRENTES	11.685.000,00	11.685.000,00	1.966.676,80	16,83	4.250.475,01	36,38	7.434.524,99		
TRANSFERÊNCIAS INTERGOVERNAMENTAIS	11.607.500,00	11.607.500,00	1.960.250,55	16,89	4.212.848,86	36,29	7.394.651,14		
TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS	77.500,00	77.500,00	6.426,25	8,29	37.626,15	48,55	39.873,85		
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	156.700,00	156.700,00	16.874,87	10,77	34.854,99	22,24	121.845,01		
MULTAS E JUROS DE MORA	43.500,00	43.500,00	4.759,46	10,94	9.133,69	21,00	34.366,31		
INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	-	-	107,79	-	292,03	-	-292,03		
RECEITA DA DIV.ATIVA	113.200,00	113.200,00	12.007,62	10,61	25.429,27	22,46	87.770,73		
RECEITAS DE CAPITAL	-	2.844.218,75	268.534,64	9,44	651.108,64	22,89	2.193.110,11		
OPERAÇÕES DE CRÉDITO	-	240.000,00	-	-	-	-	240.000,00		
OPERAÇÕES DE CRÉDITO INTERNAS	-	240.000,00	-	-	-	-	240.000,00		
ALIENAÇÃO DE BENS	-	-	-	-	-	-	-		
TRANSFERÊNCIAS DE CAPITAL	-	2.604.218,75	268.534,64	10,31	651.108,64	25,00	1.953.110,11		
TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS	-	2.604.218,75	268.534,64	10,31	651.108,64	25,00	1.953.110,11		
RECEITAS (INTRA-ORÇAMENTÁRIAS)(II)	-	-	-	-	-	-	-		
SUBTOTAL DAS RECEITAS(III)=(I+II)	13.162.000,00	16.008.113,31	2.651.891,74	16,57	5.555.739,15	34,71	10.452.374,16		
OPERAÇÕES DE CRÉDITO-REFINANCIAMENTO(IV)	-	-	-	-	-	-	-		

[Handwritten signature]



Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Balço Orçamentário
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social

Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RECEITAS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS			SALDO A REALIZAR (e-c)	
			No Bimestre (b)	% (b/a)	Até o Bimestre (c)	%	(e-c)
Operações de Crédito Internas	-	-	-	-	-	-	-
Mobilária	-	-	-	-	-	-	-
Contratual	-	-	-	-	-	-	-
Operações de Crédito Externas	-	-	-	-	-	-	-
Mobilária	-	-	-	-	-	-	-
Contratual	-	-	-	-	-	-	-
SUBTOTAL COM REFINANCIAMENTO(V)=(II+IV)	13.162.000,00	16.008.113,31	2.651.891,74	16,57	5.555.739,15	34,71	10.452.374,16
DÉFICIT(VI)	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL(VII)=(V+VI)	13.162.000,00	16.008.113,31	2.651.891,74	16,57	5.555.739,15	34,71	10.452.374,16
SALDOS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES (UTILIZADOS PARA CRÉDITOS ADICIONAIS)	-	-	-	-	-	-	-
Superávit Financeiro	-	-	-	-	-	-	-
Reserva de Créditos Adicionais	-	-	-	-	-	-	-

RREO - ANEXO II LRF, Art.52, inciso I, alíneas "a", e "b" do inciso II e §1º)

R\$ 1,00



O Município de Ibema/PR dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pibema.pr.gov.br - Certificado ICP - BRASIL

Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Balanco Orçamentário
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social

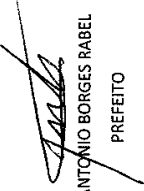
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

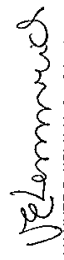
RREO - ANEXO II(LRF, Art.52, inciso I, alíneas "a" e "b" do inciso II e §1º)


R\$ 1,00

DESPESAS	DOTAÇÃO INICIAL (d)	CRÉDITOS ADICIONAIS (e)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (f)=(d+e)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		SALDO A LIQUIDAR (f-g)	
				Até o Bimestre	No Bimestre	Até o Bimestre	No Bimestre		%
DESPESAS (EXCETO INTRA-ORÇAMENTÁRIAS)(VIII)	13.162.000,00	2.931.218,75	16.093.218,75	4.711.208,08	2.134.688,22	4.399.965,95	27,34	11.693.252,80	
DESPESAS CORRENTES	12.328.950,00	-111.678,22	12.217.271,78	4.308.508,76	2.075.842,64	4.029.731,99	32,98	8.187.539,79	
PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	6.657.210,00	-219.575,00	6.437.635,00	2.166.245,02	1.059.162,34	2.166.245,02	33,65	4.271.389,98	
JUROS E ENCARGOS DA DÍVIDA	115.000,00	-	115.000,00	49.436,44	24.945,91	49.436,44	42,99	65.563,56	
OUTRAS DESPESAS CORRENTES	5.556.740,00	107.896,78	5.664.636,78	2.092.827,30	991.734,39	1.814.050,53	32,02	3.850.586,25	
DESPESAS DE CAPITAL	768.050,00	3.042.896,97	3.810.946,97	402.699,32	58.845,58	370.233,96	9,72	3.440.713,01	
INVESTIMENTOS	333.050,00	3.042.896,97	3.375.946,97	325.516,63	20.519,63	293.051,27	8,68	3.082.895,70	
AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA / REFINANCIAMENTO DA DÍVIDA	435.000,00	-	435.000,00	77.182,69	38.325,95	77.182,69	17,74	357.817,31	
RESERVA DE CONTINGÊNCIA	65.000,00	-	65.000,00	-	-	-	-	65.000,00	
DESPESAS (INTRA-ORÇAMENTÁRIAS)(IX)	-	-	-	-	-	-	-	-	
SUBTOTAL DAS DESPESAS(X)(VIII+IX)	13.162.000,00	2.931.218,75	16.093.218,75	4.711.208,08	2.134.688,22	4.399.965,95	27,34	11.693.252,80	
AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA(REFINANCIAMENTO)(X)	-	-	-	-	-	-	-	-	
Amortização da Dívida Interna	-	-	-	-	-	-	-	-	
Dívida Mobiliária	-	-	-	-	-	-	-	-	
Outras Dívidas	-	-	-	-	-	-	-	-	
Amortização da Dívida Externa	-	-	-	-	-	-	-	-	
Dívida Mobiliária	-	-	-	-	-	-	-	-	
Outras Dívidas	-	-	-	-	-	-	-	-	
SUBTOTAL C/ REFINANCIAMENTO(XI)=(X+XII)	13.162.000,00	2.931.218,75	16.093.218,75	4.711.208,08	2.134.688,22	4.399.965,95	27,34	11.693.252,80	
SUPERÁVIT(XIII)	-	-	-	-	-	1.155.773,20	-	-	
TOTAL(IV)=(III-XIII)	13.162.000,00	2.931.218,75	16.093.218,75	4.711.208,08	2.134.688,22	5.555.739,15	34,52	11.693.252,80	

FONTE: PRONIM RF - Responsabilidade Fiscal, Secretaria de Administração e Finanças, 29/Mai/2014, 14h e 57m.


 ANTONIO BORGES RABEL
 PREFEITO


 VANUZE E. KEMMRICH GONÇALVES
 CONTROLADOR INTERNO


 RODRIGO SCATOLIN
 CONTADOR

CRC-PR Nº 047066/O-4



O Município de Ibema/PR dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pibema.pr.gov.br - Certificado ICP - BRASIL

Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido de Execução Orçamentária
Demonstrativo da Execução das Despesas por Função/Subfunção
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO II(LRF, Art. 52, inciso II, alínea 'c')

FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO	Dotação Inicial	Dotação Atualizada (a)	Despesas Empenhadas		Despesas Liquidadas			Saldo (a-b)	
			No Bimestre	Até o Bimestre	No Bimestre	Até o Bimestre (b)	%		
							(b/Total b)		(b/a)
DESPESAS(EXCETO INTRA-ORÇAMENTÁRIAS)(I)	13.162.000,00	16.093.218,75	2.395.947,15	4.711.208,08	2.134.688,22	4.399.965,95	100,00	27,34	11.693.252,80
Legislativa	726.000,00	726.000,00	112.227,65	210.043,74	112.227,65	210.043,74	4,77	28,93	515.956,26
Ação Legislativa	726.000,00	726.000,00	112.227,65	210.043,74	112.227,65	210.043,74	4,77	28,93	515.956,26
Administração	1.423.000,00	1.282.400,00	275.213,68	518.871,44	260.734,06	501.420,00	11,40	39,10	780.980,00
Planejamento e Orçamento	97.000,00	97.000,00	14.343,10	29.899,70	14.343,10	29.899,70	0,68	30,82	67.100,30
Administração Geral	1.280.000,00	1.139.400,00	253.896,81	473.587,99	239.417,19	456.136,55	10,37	40,03	683.263,45
Controle Interno	46.000,00	46.000,00	6.973,77	15.383,75	6.973,77	15.383,75	0,35	33,44	30.616,25
Defesa Nacional	46.000,00	46.000,00	7.108,00	14.346,08	7.108,00	14.346,08	0,33	31,19	31.653,92
Defesa Terrestre	46.000,00	46.000,00	7.108,00	14.346,08	7.108,00	14.346,08	0,33	31,19	31.653,92
Assistência Social	1.114.200,00	1.114.200,00	191.537,23	326.018,49	136.408,41	264.659,12	6,02	23,75	849.540,88
Assistência à Criança e ao Adolescente	295.900,00	295.900,00	78.818,46	101.790,18	29.130,60	50.116,62	1,14	16,94	245.783,38
Assistência Comunitária	818.300,00	818.300,00	112.718,77	224.228,31	107.277,81	214.542,50	4,88	26,22	603.757,50
Previdência Social	10.000,00	10.000,00	1.448,00	2.896,00	1.448,00	2.896,00	0,07	28,96	7.104,00
Previdência do Regime Estatutário	10.000,00	10.000,00	1.448,00	2.896,00	1.448,00	2.896,00	0,07	28,96	7.104,00
Saúde	3.048.900,00	3.178.300,00	569.305,35	1.037.513,18	545.580,52	1.011.975,31	23,00	31,84	2.166.324,69
Atenção Básica	2.213.400,00	2.353.800,00	459.543,25	796.883,95	438.378,01	774.149,67	17,59	32,89	1.579.650,33
Assistência Hospitalar e Ambulatorial	698.000,00	687.000,00	93.111,13	206.443,07	90.551,54	203.659,48	4,63	29,64	483.360,52
Vigilância Sanitária	47.500,00	47.500,00	5.638,03	11.813,04	5.638,03	11.813,04	0,27	24,87	35.686,96
Vigilância Epidemiológica	90.000,00	90.000,00	11.012,94	22.373,12	11.012,94	22.373,12	0,51	24,86	67.626,88
Educação	4.174.405,00	4.301.405,00	857.501,95	1.417.054,69	688.787,99	1.242.626,60	28,24	28,89	3.058.778,40
Ensino Fundamental	2.143.500,00	2.208.500,00	461.421,73	764.006,53	396.638,02	695.370,10	15,80	31,49	1.513.129,90
Ensino Superior	65.000,00	70.000,00	70.000,00	70.000,00	14.000,00	14.000,00	0,32	20,00	56.000,00
Educação Infantil	1.582.905,00	1.639.905,00	288.468,42	508.207,16	240.538,17	458.415,50	10,42	27,95	1.181.489,50
Educação de Jovens e Adultos	24.500,00	24.500,00	3.470,72	7.219,72	3.470,72	7.219,72	0,16	29,47	17.280,28
Educação Especial	48.500,00	48.500,00	10.177,24	19.693,60	10.177,24	19.693,60	0,45	40,61	28.806,40
Refinanciamento da Dívida Interna	310.000,00	310.000,00	23.963,84	47.927,68	23.963,84	47.927,68	1,09	15,46	262.072,32
Cultura	186.000,00	60.200,00	898,77	2.265,75	898,77	2.265,75	0,05	3,76	57.934,25
Patrimônio Histórico, Artístico e Arqueológico	39.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Difusão Cultural	146.200,00	60.200,00	898,77	2.265,75	898,77	2.265,75	0,05	3,76	57.934,25



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido de Execução Orçamentária
Demonstrativo da Execução das Despesas por Função/Subfunção
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO	Dotação Inicial	Dotação Atualizada (a)	Despesas Empenhadas		Despesas Liquidadas			Saldo (a-b)	
			No Bimestre	Até o Bimestre	No Bimestre	Até o Bimestre (b)	% (b/Total b)		% (b/a)
Urbanismo	840.195,00	2.069.695,00	128.817,53	587.305,18	128.817,53	554.839,82	12,61	26,81	1.514.855,18
Infra-Estrutura Urbana	330.195,00	1.121.695,00	38.303,65	377.625,98	38.303,65	345.160,62	7,84	30,77	776.534,38
Serviços Urbanos	510.000,00	525.000,00	90.513,88	209.679,20	90.513,88	209.679,20	4,77	39,94	315.320,80
Turismo	0,00	423.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	423.000,00
Agricultura	130.000,00	538.993,75	18.064,88	37.888,16	18.064,88	37.888,16	0,86	7,03	501.105,59
Promoção da Produção Animal	0,00	87.993,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87.993,75
Extensão Rural	130.000,00	451.000,00	18.064,88	37.888,16	18.064,88	37.888,16	0,86	8,40	413.111,84
Transporte	790.000,00	2.137.525,00	151.972,17	408.099,08	152.390,22	408.099,08	9,28	19,09	1.729.425,92
Transporte Rodoviário	790.000,00	2.137.525,00	151.972,17	408.099,08	152.390,22	408.099,08	9,28	19,09	1.729.425,92
Desporto e Lazer	237.000,00	192.200,00	11.665,95	23.767,02	12.036,20	23.767,02	0,54	12,37	168.432,98
Desporto Comunitário	231.000,00	191.200,00	11.665,95	23.767,02	12.036,20	23.767,02	0,54	12,43	167.432,98
Lazer	6.000,00	1.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00
Encargos Especiais	371.300,00	371.300,00	70.185,99	125.139,27	70.185,99	125.139,27	2,84	33,70	246.160,73
Refinanciamento da Dívida Interna	240.000,00	240.000,00	39.308,02	78.691,45	39.308,02	78.691,45	1,79	32,79	161.308,55
Outros Encargos Especiais	131.300,00	131.300,00	30.877,97	46.447,82	30.877,97	46.447,82	1,06	35,38	84.852,18
Reserva de Contingência	65.000,00	65.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	65.000,00
Reserva de Contingência	65.000,00	65.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	65.000,00
DESPESAS INTRA-ORÇAMENTÁRIAS (II)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL (III)=(I+II)	13.162.000,00	16.093.218,75	2.395.947,15	4.711.208,08	2.134.688,22	4.399.965,95	100,00	27,34	11.693.252,80

FONTE: PRONIM RF - Responsabilidade Fiscal, Secretaria de Administração e Finanças, 29/Mai/2014, 14h e 56m.

RODRIGO SCATOLIN
CONTADOR
CRC-PR Nº 047066/O-4

VANUZE E. KEMMRICH GONÇALVES
CONTROLE INTERNO

ANTONIO BORGES RABEL
PREFEITO



O Município de Ibema/PR dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pibema.pr.gov.br - Certificado ICP - BRASIL

Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)

R\$ 1,00

RECEITAS DO ENSINO

RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS (caput do art. 212 da Constituição)	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA	RECEITAS REALIZADAS		%
			No Bimestre	Até o Bimestre	
1-RECEITAS DE IMPOSTOS	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)=(b/a)x100
1.1-Receita Resultante do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana - IPTU	966.500,00	966.500,00	292.213,52	435.399,45	45,05
1.1.1-IPTU	332.500,00	332.500,00	105.306,77	112.106,81	33,72
1.1.2-Multas, Juros de Mora e Outros Encargos do IPTU	275.000,00	275.000,00	102.774,86	102.774,86	37,37
1.1.3-Dívida Ativa do IPTU	2.500,00	2.500,00	141,87	141,87	5,67
1.1.4-Multas, Juros de Mora, Atualização Monetária e Outros Encargos da Dívida Ativa do IPTU	40.000,00	40.000,00	5.329,41	10.832,62	27,08
1.1.5-(-) Deduções da Receita do IPTU	25.000,00	25.000,00	1.658,62	2.955,45	11,82
1.2-Receita Resultante do Imposto sobre Transmissão Inter Vivos - ITBI	10.000,00	10.000,00	4.597,99	4.597,99	45,98
1.2.1-ITBI	55.000,00	55.000,00	12.328,00	21.968,00	39,94
1.2.2-Multas, Juros de Mora e Outros Encargos do ITBI	55.000,00	55.000,00	12.328,00	21.968,00	39,94
1.2.3-Dívida Ativa do ITBI	-	-	-	-	-
1.2.4-Multas, Juros de Mora, Atualização Monetária e Outros Encargos da Dívida Ativa do ITBI	-	-	-	-	-
1.2.5-(-) Deduções da Receita do ITBI	-	-	-	-	-
1.3-Receita Resultante do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS	487.000,00	487.000,00	150.544,93	250.315,36	51,40
1.3.1-ISS	480.000,00	480.000,00	149.626,67	248.151,48	51,70
1.3.2-Multas, Juros de Mora e Outros Encargos do ISS	2.500,00	2.500,00	3,67	79,55	3,18
1.3.3-Dívida Ativa do ISS	2.500,00	2.500,00	511,63	1.192,88	47,72
1.3.4-Multas, Juros de Mora, Atualização Monetária e Outros Encargos da Dívida Ativa do ISS	2.000,00	2.000,00	402,96	891,45	44,57
1.3.5-(-) Deduções da Receita do ISS	-	-	-	-	-
1.4-Receita Resultante do Imposto de Renda Retido na Fonte - IRRF	92.000,00	92.000,00	24.033,82	51.009,28	55,44
1.4.1-IRRF	92.000,00	92.000,00	24.033,82	51.009,28	55,44
1.4.2-Multas, Juros de Mora e Outros Encargos do IRRF	-	-	-	-	-
1.4.3-Dívida Ativa do IRRF	-	-	-	-	-
1.4.4-Multas, Juros de Mora, Atualização Monetária e Outros Encargos da Dívida Ativa do IRRF	-	-	-	-	-
1.4.5-(-) Deduções da Receita do IRRF	-	-	-	-	-
1.5-Receita Resultante do Imposto Territorial Rural - ITR (CF, art. 153 §4º, inciso II)	-	-	-	-	-
1.5.1-ITR	-	-	-	-	-
1.5.2-Multas, Juros de Mora e Outros Encargos do ITR	-	-	-	-	-
1.5.3-Dívida Ativa do ITR	-	-	-	-	-
1.5.4-Multas, Juros de Mora, Atualização Monetária e Outros Encargos da Dívida Ativa do ITR	-	-	-	-	-
1.5.5-(-) Deduções da Receita do ITR	-	-	-	-	-



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)

RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS (caput do art. 212 da Constituição)	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS		%
			Até o Bimestre		
			No Bimestre	(b)	
					(c)=(b)/a)x100
2-RECEITAS DE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS					
2.1-Cota-Parte FPM	9.935.000,00	9.935.000,00	1.515.953,88	3.557.912,37	35,81
2.1.1-Parcela referente à CF, art. 159, I, alínea b	6.750.000,00	6.750.000,00	997.946,09	2.519.311,95	37,32
2.1.2-Parcela referente à CF, art. 159, I, alínea d	6.750.000,00	6.750.000,00	997.946,09	2.519.311,95	37,32
2.2-Cota-Parte ICMS	2.800.000,00	2.800.000,00	431.216,65	841.855,10	30,07
2.3-ICMS-Desoneração - LC. nº 87/1996	32.500,00	32.500,00	1.985,76	5.957,28	18,33
2.4-Cota-Parte IPI-Exportação	62.500,00	62.500,00	6.917,08	14.340,61	22,94
2.5-Cota-Parte ITR	50.000,00	50.000,00	5.042,78	10.146,18	20,29
2.6-Cota-Parte IPVA	240.000,00	240.000,00	72.845,32	166.301,25	69,29
2.7-Cota-Parte IOF-Ouro	-	-	-	-	-
3-TOTAL DA RECEITA DE IMPOSTOS (1+2)	10.901.500,00	10.901.500,00	1.808.167,20	3.993.311,82	36,63



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)	RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO						RECEITAS REALIZADAS		%
	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	No Bimestre		Até o Bimestre (b)	%	(c)=(b/a)x100		
			PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)				No Bimestre	
4 - RECEITA DA APLICAÇÃO FINANCEIRA DE OUTROS RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO	2.000,00	2.000,00	304,66	131.477,18	563,81	28,19			
5 - RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS DO FNDE	311.000,00	311.000,00		164.855,22		53,01			
5.1 - Transferências do Salário-Educação	190.000,00	190.000,00		49.206,11		43,29			
5.2 - Transferências Diretas - PDDE	-	-	-	-	-				
5.3 - Transferências Diretas - PMAE	-	-	-	-	-				
5.4 - Transferências Diretas - PNATE	-	-	-	-	-				
5.5 - Outras Transferências do FNDE	-	-	-	-	-				
5.6 - Aplicação Financeira dos Recursos do FNDE	120.000,00	120.000,00	81.301,72		81.301,72	67,75			
6 - RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS	1.000,00	1.000,00	967,35		1.299,62	129,96			
6.1 - Transferências de Convênios	75.000,00	111.894,56	7.448,80		47.358,35	42,32			
6.2 - Aplicação Financeira dos Recursos de Convênios	75.000,00	111.894,56	7.053,22		46.666,63	41,71			
7 - RECEITA DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO	-	-	395,58		691,72				
8 - OUTRAS RECEITAS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	-	-	-		-				
9 - TOTAL DAS RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO (4+5+6+7+8)	388.000,00	424.894,56	139.230,64		212.777,38	50,08			
FUNDEB									
	PREVISÃO		PREVISÃO ATUALIZADA (a)		RECEITAS REALIZADAS		RECEITAS REALIZADAS		%
	INICIAL	ATUALIZADA (a)	No Bimestre	Até o Bimestre (b)	No Bimestre	Até o Bimestre (b)	(c)=(b/a)x100		
10 - RECEITAS DESTINADAS AO FUNDEB	1.987.000,00	1.987.000,00	303.190,24	711.635,86	35,81				
10.1 - Cota-Parte FPM Destinada ao FUNDEB-(20% de 2.1.1)	1.350.000,00	1.350.000,00	199.589,18	503.862,29	37,32				
10.2 - Cota-Parte ICMS Destinada ao FUNDEB-(20% de 2.2)	560.000,00	560.000,00	86.243,29	168.370,95	30,07				
10.3 - ICMS-Desoneração Destinada ao FUNDEB-(20% de 2.3)	6.500,00	6.500,00	397,15	1.191,45	18,33				
10.4 - Cota-Parte IPI-Exportação Destinada ao FUNDEB-(20% de 2.4)	12.500,00	12.500,00	1.383,42	2.868,12	22,94				
10.5 - Cota-Parte ITR ou ITR Arrecado Destinados ao FUNDEB-(20% de (1.5 + 2.5))	10.000,00	10.000,00	1.008,54	2.029,21	20,29				
10.6 - Cota-Parte IPVA Destinada ao FUNDEB-(20% de 2.6)	48.000,00	48.000,00	14.568,66	33.313,84	69,40				
11 - RECEITAS RECEBIDAS DO FUNDEB	2.307.500,00	2.307.500,00	376.353,05	803.676,28	34,83				
11.1 - Transferências de Recursos do FUNDEB	2.300.000,00	2.300.000,00	374.358,08	800.541,90	34,81				
11.2 - Complementação da União ao FUNDEB	-	-	-	-	-				
11.3 - Receita de Aplicação Financeira dos Recursos do FUNDEB	7.500,00	7.500,00	1.994,97	3.134,38	41,79				
12 - RESULTADO LÍQUIDO DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDEB(11.1-10)¹	313.000,00	313.000,00	71.167,84	88.906,04	28,40				

[SE RESULTADO LÍQUIDO DA TRANSFERÊNCIA (12) > 0] = ACRÉSCIMO RESULTANTE DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDEB
[SE RESULTADO LÍQUIDO DA TRANSFERÊNCIA (12) < 0] = DECRÉSCIMO RESULTANTE DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDEB



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)

DESPESAS DO FUNDEB	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (d)	DESPESAS LIQUIDADAS		%
			No Bimestre	Até o Bimestre (e)	
13-PAGAMENTO DOS PROFISSIONAIS DO MAGISTÉRIO	2.010.000,00	2.010.000,00	339.412,30	701.359,81	34,89
13.1-Com Educação Infantil	1.005.000,00	1.005.000,00	153.402,13	315.755,97	31,42
13.2-Com Ensino Fundamental	1.005.000,00	1.005.000,00	186.010,17	385.603,84	38,37
14-OUTRAS DESPESAS	297.500,00	297.500,00	65.168,47	123.595,45	41,54
14.1-Com Educação Infantil	152.000,00	152.000,00	26.009,04	38.913,87	25,60
14.2-Com Ensino Fundamental	145.500,00	145.500,00	39.159,43	84.681,58	58,20
15-TOTAL DAS DESPESAS DO FUNDEB(13+14)	2.307.500,00	2.307.500,00	404.580,77	824.955,26	35,75

DEDUÇÕES PARA FINS DE LIMITE DO FUNDEB

	VALOR
16-RESTOS A PAGAR INSCRITOS NO EXERCÍCIO SEM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DO FUNDEB	-
16.1 - FUNDEB 60%	-
16.2 - FUNDEB 40%	-
17-DESPESAS CUSTEADAS COM O SUPERÁVIT FINANCEIRO DO EXERCÍCIO ANTERIOR DO FUNDEB	-
17.1 - FUNDEB 60%	-
17.2 - FUNDEB 40%	-
18-TOTAL DAS DEDUÇÕES CONSIDERADAS PARA FINS DE LIMITE DO FUNDEB (16+17)	-

INDICADORES DO FUNDEB

	VALOR
19-TOTAL DAS DESPESAS DO FUNDEB PARA FINS DE LIMITE (15 - 18)	100,00
19.1-MÍNIMO DE 60% DO FUNDEB NA REMUNERAÇÃO DO MAGISTÉRIO COM EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL (13-(16.1+17.1))/(12)x100%	788,88
19.2-MÁXIMO DE 40% EM DESPESA COM MDE, QUE NÃO REMUNERAÇÃO DO MAGISTÉRIO (14-(16.2+17.2))/(12)x100%	139,02
19.3-MÁXIMO DE 5% NÃO APLICADO NO EXERCÍCIO (100-(19.1+19.2))%	-827,90



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)	VALOR
CONTROLE DA UTILIZAÇÃO DE RECURSOS NO EXERCÍCIO SUBSEQUENTE	
20-RECURSOS RECEBIDOS DO FUNDEB EM 2013 QUE NÃO FORAM UTILIZADOS	-29.735,63
21-DESPESAS CUSTEADAS COM O SALDO DO ITEM 20 ATÉ O 3º TRIMESTRE DE 2014*	

MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - DESPESAS CUSTEADAS COM A RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS E RECURSOS DO FUNDEB

RECEITAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA	RECEITAS REALIZADAS		%
			No Bimestre	Até o Bimestre (b)	
22-IMPOSTOS E TRANSFERÊNCIAS DESTINADAS A MDE (25% de 3)	2.725.375,00	2.725.375,00	452.041,80	998.327,96	36,63
DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE					
23-EDUCAÇÃO INFANTIL	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (d)	No Bimestre	Até o Bimestre (e)	%(f)=(e/d)x100
23.1-Creche	1.361.905,00	1.331.905,00	216.185,58	423.394,99	31,79
23.1.1-Despesas Custeadas com Recursos do FUNDEB	1.361.905,00	1.331.905,00	216.185,58	423.394,99	31,79
23.1.2-Despesas Custeadas com Outros Recursos de Impostos	1.157.000,00	1.157.000,00	179.411,17	354.669,84	30,65
23.2-Pré-Escola	204.905,00	174.905,00	36.774,41	68.725,15	39,29
23.2.1-Despesas Custeadas com Recursos do FUNDEB	-	-	-	-	-
23.2.2-Despesas Custeadas com Outros Recursos de Impostos	-	-	-	-	-
24-ENSINO FUNDAMENTAL	1.797.450,00	1.827.450,00	379.763,77	682.252,26	37,33
24.1-Despesas Custeadas com Recursos do FUNDEB	1.150.500,00	1.150.500,00	225.169,60	470.285,42	40,88
24.2-Despesas Custeadas com Outros Recursos de Impostos	646.950,00	676.950,00	154.594,17	211.966,84	31,31
25-ENSINO MÉDIO	-	-	-	-	-
26-ENSINO SUPERIOR	65.000,00	70.000,00	14.000,00	14.000,00	20,00
27-ENSINO PROFISSIONAL NÃO INTEGRADO AO ENSINO REGULAR	-	-	-	-	-
28-OUTRAS	-	-	-	-	-
29-TOTAL DAS DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE (23+24+25+26+27+28)	3.224.355,00	3.229.355,00	609.949,35	1.119.647,25	34,67



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)	VALOR	R\$ 1,00
DEDUÇÕES/ADIÇÕES CONSIDERADAS PARA FINS DE LIMITE CONSTITUCIONAL		
30-RESULTADO LÍQUIDO DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDEB = (12)		
31-DESPESAS CUSTEADAS COM A COMPLEMENTAÇÃO DO FUNDEB NO EXERCÍCIO	88.906,04	
32-RECEITA DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS DO FUNDEB ATÉ O BIMESTRE = (50h)		
33-DESPESAS CUSTEADAS COMO SUPERÁVIT FINANCEIRO, DO EXERCÍCIO ANTERIOR, DO FUNDEB	3.134,38	
34-DESPESAS CUSTEADAS COM O SUPERÁVIT FINANCEIRO, DO EXERCÍCIO ANTERIOR DE OUTROS RECURSOS DE IMPOSTOS		
35-RESTOS A PAGAR INSCRITOS NO EXERCÍCIO SEM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO 4		
36-CANCELAMENTO, NO EXERCÍCIO, DE RESTOS A PAGAR INSCRITOS COM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO = (46g)		
37-TOTAL DAS DEDUÇÕES CONSIDERADAS PARA FINS DE LIMITE CONSTITUCIONAL (30+31+32+33+34+35+36)	92.040,42	
38-TOTAL DAS DESPESAS PARA FINS DE LIMITE ((23+24) - (37))	1.013.606,83	
39-MÍNIMO DE 25% DAS RECEITAS RESULTANTES DE IMPOSTOS EM MDE 5 ((38)/(31X100)%)	25,38	

OUTRAS INFORMAÇÕES PARA CONTROLE

OUTRAS DESPESAS CUSTEADAS COM RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (d)	DESPESAS LIQUIDADAS		%
			No Bimestre	Até o Bimestre (e)	
40-DESPESAS CUSTEADAS COM A APLICAÇÃO FINANCEIRA DE OUTROS RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO	-	-	-	-	(f)=(e/d)x100
41-DESPESAS CUSTEADAS COM A CONTRIBUIÇÃO SOCIAL DO SALÁRIO EDUCAÇÃO	40.000,00	40.000,00	-	-	
42-DESPESAS CUSTEADAS COM OPERAÇÕES DE CRÉDITO	-	-	-	-	
43-DESPESAS CUSTEADAS COM OUTRAS RECEITAS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	195.000,00	195.000,00	-	-	
44-TOTAL DAS OUTRAS DESPESAS CUSTEADAS COM RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO (40+41+42+43)	235.000,00	235.000,00	-	-	
45-TOTAL GERAL DAS DESPESAS COM MDE (29+44)	3.459.355,00	3.464.355,00	609.949,35	1.119.647,25	32,32
RESTOS A PAGAR INSCRITOS COM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO	SALDO ATÉ O BIMESTRE		CANCELADO EM 2014 (g)		
46-RESTOS A PAGAR DE DESPESAS COM MDE	-	-	-	-	
46.1-EXECUTADAS COM RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO	-	-	-	-	
46.2-EXECUTADAS COM RECURSOS DO FUNDEB	-	-	-	-	



Prefeitura Municipal de Ibema - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino - MDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO VIII(LDB, art. 72)		RS 1.00
FLUXO FINANCEIRO DOS RECURSOS DO FUNDEB		VALOR
47-SALDO FINANCEIRO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2013		-
48-(+)INGRESSO DE RECURSOS ATÉ O BIMESTRE		800.541,90
49-(-)PAGAMENTOS EFETUADOS ATÉ O BIMESTRE		775.833,92
49.1-Orçamentário do Exercício		746.098,29
49.2- Restos a Pagar		29.735,63
50-(+)RECEITA DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS ATÉ O BIMESTRE		3.134,38
51-(=)SALDO FINANCEIRO NO EXERCÍCIO ATUAL		27.842,36

FONTE: PRONIM RF - Responsabilidade Fiscal, Secretaria de Administração e Finanças, 29/Mai/2014, 14h e 59m.

¹Limites mínimos anuais a serem cumpridos no encerramento do exercício.


²Art. 21, § 2º, Lei 11.494/2007: "Até 5% dos recursos recebidos à conta dos Fundos, inclusive relativos à complementação da União recebidos nos termos do § 1º do art. 6º desta Lei, poderão ser utilizados no 1º trimestre do exercício imediatamente subsequente, mediante abertura de crédito adicional."

³Caput do artigo 212 da CF/1988.

⁴ Os valores referentes à parcela dos Restos a Pagar inscritos sem disponibilidade financeira vinculada à educação deverão ser informados somente no RREO do último bimestre do exercício.

⁵ Limites mínimos anuais a serem cumpridos no encerramento do exercício, no âmbito de atuação prioritária, conforme LDB, art.121,V.


ANTÔNIO BORGES RABEL
PREFEITO


RODRIGO SCATOLIN
CONTADOR
CRC-PR Nº 047066/O-4


VANUZE E. KEMMRICH GONÇALVES
CONTROLE INTERNO



O Município de Ibema/PR dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pibema.pr.gov.br - Certificado ICP - BRASIL

Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO 12 (LC 141/2012, art. 35)

R\$ 1,00

RECEITAS PARA APURAÇÃO DA APLICAÇÃO EM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS	
			Até o Bimestre (b)	% (b/a) x 100
RECEITA DE IMPOSTOS LÍQUIDA (I)	966.500,00	966.500,00	435.399,45	45,04
Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU	265.000,00	265.000,00	98.180,21	37,04
Imposto sobre Transmissão de Bens Intervivos - ITBI	55.000,00	55.000,00	21.968,00	39,94
Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS	480.000,00	480.000,00	248.151,48	51,69
Imposto de Renda Retido na Fonte - IRRF	92.000,00	92.000,00	51.009,28	55,44
Imposto Territorial Rural - ITR	-	-	-	-
Multa, Juros de Mora e Outros Encargos dos Impostos	5.000,00	5.000,00	218,08	4,35
Dívida Ativa dos Impostos	42.500,00	42.500,00	12.025,50	28,29
Multas, Juros de Mora e Outros Encargos da Dívida Ativa	27.000,00	27.000,00	3.846,90	14,24
RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS (II)	9.935.000,00	9.935.000,00	3.557.912,37	35,81
Cota-Parte FPM	6.750.000,00	6.750.000,00	2.519.311,95	37,32
Cota-Parte ITR	50.000,00	50.000,00	10.146,18	20,29
Cota-Parte IPVA	240.000,00	240.000,00	166.301,25	69,29
Cota-Parte ICMS	2.800.000,00	2.800.000,00	841.855,10	30,06
Cota-Parte IPI-Exportação	62.500,00	62.500,00	14.340,61	22,94
Compensações Financeiras Provenientes de Impostos e Transferências Constitucionais	32.500,00	32.500,00	5.957,28	18,33
Desoneração ICMS (LC 87/96)	32.500,00	32.500,00	5.957,28	18,33
Outras	-	-	-	-
TOTAL DAS RECEITAS PARA APURAÇÃO DA APLICAÇÃO EM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE (III) = I + II	10.901.500,00	10.901.500,00	3.993.311,82	36,63

RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DA SAÚDE	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (c)	RECEITAS REALIZADAS	
			Até o Bimestre (d)	% (d/c) x 100
TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE-SUS	2.763.000,00	2.763.000,00	947.628,56	34,29
Provenientes da União	423.000,00	423.000,00	140.086,66	33,11
Provenientes dos Estados	40.000,00	40.000,00	7.000,00	17,50
Provenientes de Outros Municípios	2.300.000,00	2.300.000,00	800.541,90	34,80
Outras Receitas do SUS	-	-	-	-
TRANSFERÊNCIAS VOLUNTÁRIAS	-	-	-	-
RECEITAS DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO VINCULADAS À SAÚDE	-	-	-	-
OUTRAS RECEITAS PARA FINANCIAMENTO DA SAÚDE	7.500,00	7.500,00	8.485,54	113,14
TOTAL RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DA SAÚDE	2.770.500,00	2.770.500,00	956.114,10	34,51

DESPESAS COM SAÚDE (Por Grupo de Natureza da Despesa)	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (e)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS	
			Até o Bimestre (f)	% (f/e) x 100	Até o Bimestre (g)	% (g/e) x 100
Pessoal e Encargos Sociais	1.290.900,00	1.290.900,00	437.411,37	33,88	437.411,37	33,88
Juros e Encargos da Dívida	-	-	-	-	-	-
Outras Despesas Correntes	1.711.800,00	1.726.200,00	600.101,81	34,76	574.563,94	33,28
DESPESAS DE CAPITAL	46.200,00	161.200,00	-	-	-	-
Investimentos	46.200,00	161.200,00	-	-	-	-
Inversões Financeiras	-	-	-	-	-	-
Amortização da Dívida	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS COM SAÚDE (IV)	3.048.900,00	3.178.300,00	1.037.513,18	32,64	1.011.975,31	31,84



Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO 12 (LC 141/2012, art. 35)

R\$ 1,00

DESPESAS COM SAÚDE NÃO COMPUTADAS PARA FINS DE APURAÇÃO DO PERCENTUAL MÍNIMO	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS	
			Até o Bimestre (h)	% (h/IV f) x 100	Até o Bimestre (i)	% (i/IV g) x 100
DESPESAS COM INATIVOS E PENSIONISTAS	-	-	-	-	-	-
DESPESA COM ASSISTÊNCIA À SAÚDE QUE NÃO ATENDE AO PRINCÍPIO DE ACESSO UNIVERSAL	-	-	-	-	-	-
DESPESAS CUSTEADAS COM OUTROS RECURSOS	645.500,00	645.500,00	139.404,87	13,43	139.404,87	13,77
Recursos de Transferência do Sistema Único de Saúde - SUS	645.500,00	645.500,00	139.404,87	13,43	139.404,87	13,77
Recursos de Operações de Crédito	-	-	-	-	-	-
Outros Recursos	-	-	-	-	-	-
OUTRAS AÇÕES E SERVIÇOS NÃO COMPUTADOS	-	-	-	-	-	-
RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS INSCRITOS INDEVIDAMENTE NO EXERCÍCIO SEM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA ¹	-	-	-	-	-	-
DESPESAS CUSTEADAS COM DISPONIBILIDADE DE CAIXA VINCULADA AOS RESTOS A PAGAR CANCELADOS ²	-	-	-	-	-	-
DESPESAS CUSTEADAS COM RECURSOS VINCULADOS À PARCELA DO PERCENTUAL MÍNIMO QUE NÃO FOI APLICADA EM AÇÕES E SERVIÇOS DE SAÚDE EM EXERCÍCIOS ANTERIORES ³	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS COM NÃO COMPUTADAS (V)	645.500,00	645.500,00	139.404,87	13,43	139.404,87	13,77
TOTAL DAS DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE (VI) = (IV - V)	2.403.400,00	2.532.800,00	898.108,31	86,56	872.570,44	86,22
PERCENTUAL DE APLICAÇÃO EM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE SOBRE A RECEITA DE IMPOSTOS LÍQUIDA E TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS (VII%) = (VII / IIIb x 100) - LIMITE CONSTITUCIONAL 15% 4 e 5						21,85
VALOR REFERENTE À DIFERENÇA ENTRE O VALOR EXECUTADO E O LIMITE MÍNIMO CONSTITUCIONAL [VII - (15 x IIIb) / 100] 6						273.573,66
EXECUÇÃO DE RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS INSCRITOS COM DISPONIBILIDADE DE CAIXA	INSCRITOS	CANCELADOS/PRESCRITOS	PAGOS	A PAGAR	PARCELA CONSIDERADA NO LIMITE	
Total	-	-	-	-	-	
CONTROLE DOS RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS PARA FINS DE APLICAÇÃO DA DISPONIBILIDADE DE CAIXA CONFORME ARTIGO 24, §1º e 2º	RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS					
	Saldo Inicial	Despesas custeadas no exercício de referência (j)	Saldo Final (não aplicado)			
Total (VII)	-	-	-			
CONTROLE DO VALOR REFERENTE AO PERCENTUAL MÍNIMO NÃO CUMPRIDO EM EXERCÍCIOS ANTERIORES PARA FINS DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS VINCULADOS CONFORME ARTIGOS 25 E 26	LIMITE NÃO CUMPRIDO					
	Saldo Inicial	Despesas custeadas no exercício de referência (k)	Saldo Final (não aplicado)			
Total (IX)	-	-	-			

9



Prefeitura Municipal de Ibema-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Abril 2014/Bimestre Março-Abril

RREO - ANEXO 12 (LC 141/2012, art. 35)

R\$ 1,00

DESPESAS COM SAÚDE (Por Subfunção)	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS	
			Até o Bimestre (l)	% (l/ Total l) x 100	Até o Bimestre (m)	% (m/Total m) x 100
Atenção Básica	2.213.400,00	2.353.800,00	796.883,95	76,81	774.149,67	76,50
Assistência Hospitalar e Ambulatorial	698.000,00	687.000,00	206.443,07	19,90	203.639,48	20,12
Suporte Profilático e Terapêutico	-	-	-	-	-	-
Vigilância Sanitária	47.500,00	47.500,00	11.813,04	1,14	11.813,04	1,17
Vigilância Epidemiológica	90.000,00	90.000,00	22.373,12	2,16	22.373,12	2,21
Alimentação e Nutrição	-	-	-	-	-	-
Outras Subfunções	-	-	-	-	-	-
TOTAL	3.048.900,00	3.178.300,00	1.037.513,18	100,00	1.011.975,31	100,00

FONTE: PRONIM RF - Responsabilidade Fiscal, Secretaria de Administração e Finanças, 29/Mai/2014, 15h e 00m.

¹ Essa linha apresentará valor somente no Relatório Resumido da Execução Orçamentária do último bimestre do exercício

² O valor apresentado na intercessão com a coluna "h" ou a coluna "h+i" (último bimestre) deverá ser o mesmo apresentado no "total j".

³ O valor apresentado na intercessão com a coluna "h" ou a coluna "h+i" (último bimestre) deverá ser o mesmo apresentado no "total k".

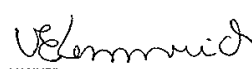
⁴ Limite anual mínimo a ser cumprido no encerramento do exercício.

⁵ Durante o exercício esse valor servirá para o monitoramento previsto no art. 23 da LC 141/2012.

⁶ No último bimestre, será utilizada a fórmula $[VI(h+i) - (15 \times IIb)/100]$.


ANTÔNIO BORGES RABEL
PREFEITO


RODRIGO SCATOLIN
CONTADOR
CRC-PR Nº 047066/D-4

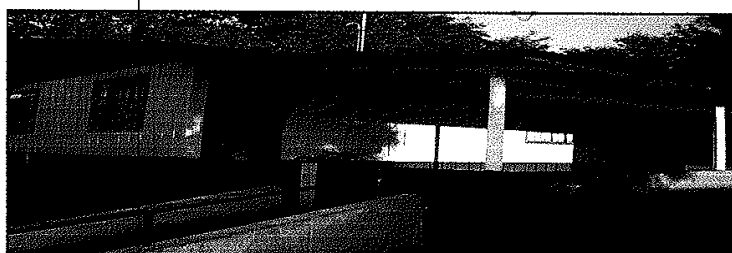

VANUZE E. KEMMRICH GONÇALVES
CONTROLE INTERNO



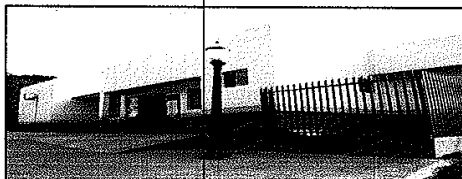
RELATÓRIO DE GESTÃO DE ATENDIMENTO À CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DO MUNICÍPIO DE IBEMA-PR JANEIRO A ABRIL- 2014

ESCOLA JUVENTUDE CIDADÃ

PRO JOVEM ADOLESCENTE



ATENDIMENTOS A SAÚDE



ESPORTE E CULTURA



CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL



ESCOLA GETULIO VARGAS



CONTRA TURNO SOCIAL



IBEMA - 2014



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR SOCIAL
ESTADO DO PARANÁ

INSTÂNCIAS DE CONTROLE SOCIAL DO MUNICÍPIO DE IBEMA
CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

REPRESENTANTES GOVERNAMENTAIS

Secretaria Municipal de Bem Estar Social

TITULAR: Vanieli de França dos Santos

SUPLENTE: Adriane Fiorentin dos Santos

Secretaria Municipal de Saúde

Titular: Eunice Vieira de Lara

Suplente: Ana Claudia Luciano Bini

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte.

Titular: Inês Taborda de Oliveira

Suplente: Artur Bianchin

Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Titular: Marli Orotides Daniel

Suplente: Marilene Alves Golçalves

Assessoria Jurídica

Titular: Antonio Marcos Daga

Suplente: Geovanna Henning Debbus

REPRESENTANTES NÃO GOVERNAMENTAIS

Pastoral da Criança

Titular: Enriqueta da Silva Soares

Suplente: Neide dos Santos Fonseca Scharan

Associação de Pais e Professores Guilherme Vendruscolo

Titular: Valnei Pasa

Suplente: Edina Glorinda Vigo

Associação de Pais e Mestre da Escola Municipal Getúlio Vargas

Titular: Solange de Almeida Ferreira

Suplente: Annita Wilma Brendler

Associação de Pais Mestre e Funcionários do CMEI Iolanda Standler Lovato

Titular: Edinara Rodrigues de Meira

Suplente: Vilma Piana Goedert

Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE

Titular: Sandra Cristina Schram

Suplente: Ivone Mertz

CONSELHO TUTELAR

Gildo dos Santos

Maria de Fátima do Nascimento

Elisângela Aparecida Rodrigues

Solange de Fátima Sampaio dos Santos

Willian Scandola



**RELATÓRIO DE GESTÃO DE ATENDIMENTO À CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DO
MUNICÍPIO DE IBEMA – PR**

1- IDENTIFICAÇÃO:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBEMA – PR
CNPJ: 80881931/0001-85
PREFEITO: Antonio Borges Rabel
MANDATO DE 01/01/2013 a 31/12/2016

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR SOCIAL
Secretario de Bem Estar Social
Vilmar Jose Muller
Endereço: Lino Beno Lenz, 812 – Centro.

TÉCNICA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Adriane Fiorentin dos Santos
Assistente social – Cress N.º7216

PRESIDENTE DO CONSELHO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE:
Edina Glorinda Vigo
Data de mandato: 03/10/2013 à 03/10/2015

DATA DE ELABORAÇÃO: 15/05/2014

PERÍODO: JANEIRO A ABRIL / 2014



2 - APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO:

O relatório de gestão de atendimento da criança e do adolescente é um requisito da Instrução Normativa do Tribunal de Contas do Estado, IN TCE nº. 036/09, que estabelece os procedimentos, objetivos, finalidades e retrata de forma quantitativa e qualitativamente as ações, programas, projetos e serviços destinados ao atendimento à criança e ao adolescente.

O presente relatório traz informações do atendimento à criança e ao adolescente através das áreas de saúde, educação, esportes e cultura e assistência social, também indicadores sociais, unidades de medidas estabelecidas visando a sua visualização e melhor entendimento, e expressa o resultado da execução orçamentária do município relativa ao fundo dos direitos da criança e do adolescente e demais ações e políticas que se encontram fora do fundo, e que atendem ao seguimento criança nas diversas políticas sociais.

O relatório é acompanhado pelas instâncias do controle social do município, legalmente constituídos, conforme conferido pela Constituição Federal de 1988, e respectivos marcos legais, legislações pertinentes das áreas, tais como: ECA lei federal nº. 8.060 de 1990, Lei do SUS, lei 8.080/90, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, lei nº. 9394/96, Lei Orgânica da Assistência Social Lei nº. 8.742/93.

3 - OBJETIVO:

- Apresentar as ações, programas e projetos de atendimento a criança e ao adolescente no município nos meses de JANEIRO A ABRIL DE 2014;
- Dar transparência nas ações do executivo municipal;
- Obter dados e indicadores sendo possível sua leitura para correção da implementação da política de atendimento a criança e ao adolescente.
- Facilitar o processo de tomada de decisões para melhorar e/ou modificar as políticas sociais implementadas;
- Possibilitar a avaliação quanto à eficácia dos programas e em que medida um programa alcança o nível desejado de resultados.

4 - METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E APURAÇÃO DOS INDICADORES:

1. O relatório de gestão do *primeiro quadrimestre de 2014*, de atendimento à criança e ao adolescente, foi elaborado através dos dados levantados com as secretarias envolvidas, juntamente com cada unidade executora das ações.
2. As informações também são relativas ao cadastro dos programas e dos órgãos, junto à secretaria executiva do CMDCA.
3. As informações do Conselho Tutelar constam das planilhas e do SIPIA, fornecidos pelo órgão de acompanhamento e de proteção à criança e ao adolescente.
4. As informações contidas quanto ao orçamento, são anexadas planilhas referentes aos relatórios emitidos pela contabilidade da prefeitura, o que fará parte integrante deste relatório.
5. O **Controle Interno** procederá à leitura e verificação dos dados e bem como validará o mesmo.
6. O **Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente** procederá à leitura, e apresentará em reunião ampliada, designada para este fim, emitindo seu parecer sobre o mesmo, efetuando a sua publicização em diário oficial do município.
7. O **Poder Executivo**, juntamente com os procedimentos de prestação de contas e metas fiscais da prefeitura, apresentará o **relatório de gestão em audiência pública**.



5 - PROGRAMAS E AÇÕES DE ATENDIMENTO A CRIANÇA INSCRITOS NO CMDCA:

Os programas, projetos, serviços, inscritos no CMDCA, estão em conformidade ao ECA, e preconizam o atendimento como prioridade absoluta. Em conformidade, encontram-se registradas as seguintes entidades e órgãos de atendimento a criança e ao adolescente junto ao conselho, conforme preconiza o ECA.

1. Entidades e ou órgãos cadastrados

Nº	ÓRGÃO	CNPJ	Nº. REGISTRO CMDCA	Nº. DELIBERAÇÃO
01	Secretaria Assistência Social	80881931/0001-85	001/2010	004/2010
02	APAE	81.269.573/0001-17	001/2013	016/2013
03	APM Esc. Mun. Getulio Vargas	00.596.604/0001-42	003/2013	016/2013
04	APMF CMEI Iolanda Standler Lovato	11.069.087/0001-70	002/2013	016/2013
05	APMF Guilherme Vendrusculo	78.687.802/0001-35	005/2013	016/2013
06	Pastoral da Criança	00.975.471/0001-15	004/2013	016/2013

2. Programas e ou projetos cadastrados

Nº	ÓRGÃO	PROGRAMAS/PROJETOS	Nº. REGISTRO CMDCA	Nº. DELIBERAÇÃO
01	Secretaria de Assistência Social /CRAS			
A		Escola Juventude Cidadã	001/2010	02/2010
B		Programa Pro - Jovem	002/2010	06/2010
C		Contra Turno Social	003/2010	10/2010
D		Prog.Abrigamento – Casa Lar	004/2010	11/2010

Dados fornecidos pelo CMDCA/ maio / 2014 – Secretaria Executiva



7 - ATENDIMENTOS REALIZADOS ÁREA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

7.1. EIXO DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

ÁREA: Assistência Social									
NOME DO ÓRGÃO/INSTITUIÇÃO/EQUIPAMENTO: CRAS					NATUREZA: (X) Governamental () Não-Governamental () Mista				
ENDEREÇO: Lino Beno Lenz nº. 842 - centro					RESPONSÁVEL LEGAL: Vilmar Jose Muller				
TELEFONE: (45) 3238- 1289					E-mail: sec.bemestarsocialibema@hotmail.com				
Nº.	Programa	Eixo de Atendimento	Local onde é Prestado o Serviço	Artigo do ECA, inciso /capitulo	Objetivos	Faixa etária dos atendidos	Nº de Atendidos	% de metas executadas	
1	Contra turno social	Política Social Básica	Centro Múltiplo	Art. 90	Proporcionar as crianças e adolescentes atividades socioeducativas que promovam a qualidade de vida do indivíduo na família, escola e comunidade.	07 a 14	90	90%	
2	Escola Juventude Cidadã	Política Social Básica	CRAS	Art. 90/Cap.V	Garantir a convivência familiar e comunitária com ações socioeducativas capacitação para o trabalho.	14 a 18	56	93%	
3	Projovem Adolescente	Política Social Básica	Centro Múltiplo	Art. 90	Proporcionar as crianças e adolescentes atividades socioeducativas que promovam a qualidade de vida do indivíduo na família, escola e comunidade.	15 a 17	14	82%	
4	Oficina Adolescente	Política Social Básica	Centro Múltiplo	Art. 90/Cap.V		13 a 18	52	104%	
5	Oficina criança	Política Social Básica	Centro Múltiplo	Art. 90/Cap.V		07 a 11	31	103%	
6	Bolsa Família, recebendo.	Cça/ adol..					925	100%	
TOTAL DE ATENDIMENTOS							1.168		



7.2. EIXO DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE

ÁREA: Assistência Social								
NOME DO ÓRGÃO/INSTITUIÇÃO/EQUIPAMENTO: Secretaria de Bem estar Social		NATUREZA: (X) Governamental () Não-Governamental () Mista						
ENDEREÇO: Lino Beno Lenz nº. 812 - centro		RESPONSÁVEL LEGAL: Vilmar Jose Muller						
TELEFONE: (45) 3238- 1289		E-mail: sec.bemestarocialibema@hotmail.com						
Nº	Programa	Eixo de Atendimento	Local onde é Prestado o Serviço	Artigo do ECA, inciso /capítulo	Objetivos	Faixa etária dos atendidos	Nº. de Atendidos	% de metas executadas
1	Casa Lar	Proteção social especial	Sede própria	Art.92	Proporcionar atendimento temporário a criança e ao adolescente em situação de riscos pessoal e social ou abandono	00 a 11	00	0%
TOTAL DE ATENDIMENTOS							00	

8. SERVIÇOS, PROCEDIMENTOS REALIZADOS NA ÁREA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL / CRAS

Nº	SERVIÇOS	Quantidade de procedimentos
01	Visitas domiciliares	46
02	Entrevistas	03
03	Atendimentos individuais	08
04	Atendimento em grupo	05
05	Encaminhamentos	02
06	Palestras	12
07	Estudo Social	02
TOTAL DE PROCEDIMENTOS		78

Fonte: CRAS /maio/2014



**9 . QUADRO DEMONSTRATIVO DE ATENDIMENTOS DAS AÇÕES DO
CONSELHO TUTELAR**

Nº.	SERVIÇOS	Quantidade de procedimentos
	Ação Social	07
	CRAS	10
	Saúde	11
	Atendimento Familiar	81
	Educação	08
	Psicóloga	12
	Notificação / termo de entrega	19
	Delegacia (Acomp. Depoimento)	12
	Requisição de 2º via de C.N	02
	Pedido de Guarda/ Pensão	04
	Medidas sócias educativas	00
	Liberdade assistida	00
	Ficha Fica	06
	Acolhimento	00
	Desabrigamento	00
	Fórum	14
	Denuncia disque 100	02
	IML	03
	Orçamentos	00
	TOTAL DE ATENDIMENTOS	191

Fonte:maio/2014-CT/Ibema



10. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ESPORTE E CULTURA

ÁREA: ESPORTE									
NOME DO ÓRGÃO/INSTITUIÇÃO/EQUIPAMENTO:									
NATUREZA: (X) Governamental () Não-Governamental () Mista									
ENDEREÇO: AV. Ney Euirson Napoli									
RESPONSÁVEL LEGAL: Inés Tabor da Oliveira									
TELEFONE: (45)32381347									
E-mail: educacaoibema@pibema.pr.gov.br									
Nº	Programa	Eixo de Atendimento	Local onde é Prestado o Serviço	Artigo do ECA, inciso /capítulo	Objetivos	Faixa etária dos atendidos	Nº de Atendidos	% de metas executadas	
01	Escolinha de Futsal	Esporte	Ginásio de Esportes Francisco Natel de Camargo e Ginásio de Esportes Cassimiro Farias	Capítulo IV, artigos 53 a 59.	Incentivar o adolescente a prática esportiva, socializando e convivendo com o outro.	09 anos á 20	100	100%	
02	Ginástica saúde qualidade de vida	Esporte	Ginásio de Esporte	Capitulo IV art. 53	Qualidade de vida e bem estar, incentivo a atividade física	10 anos acima	70	100%	
TOTAL DE ATENDIMENTOS							170		



ÁREA: EDUCAÇÃO E CULTURA									
NOME DO ÓRGÃO/INSTITUIÇÃO/EQUIPAMENTO:					NATUREZA: (X) Governamental () Não-Governamental () Mista				
ENDEREÇO: AV. Ney Eurison Napoli					RESPONSÁVEL LEGAL: Inês Taborda de Oliveira				
TELEFONE: (45)32381347					E-mail: educacaoibema@pibema.pr.gov.br				
Nº	Programa	Eixo de Atendimento	Local onde é Prestado o Serviço	Artigo do ECA, inciso /capítulo	Objetivos	Faixa etária dos atendidos	Nº de Atendidos	% de metas executadas	
01	Literatura viva	Educação e Cultura	Centro Municipal de Educação Infantil e	Capítulo IV, artigos 53 a 59	Incentivar a criança de 4 meses a 5 anos a prática da leitura	4 meses a 5 anos	250	100%	
02	Literatura Viva	Educação e Cultura	Escolas Municipais: Getúlio Vargas e Octávio Simione	Capítulo IV, artigos 53 a 59	Incentivar a criança e o adolescente a prática da leitura, desenvolvendo o prazer em ler.	6 anos em diante	284	100%	
03	Oficinas de teatro e música	Educação e Cultura	Centro Municipal de Educação Infantil	Capítulo IV, artigos 53 a 59	Desenvolver a arte cênica através de brincadeiras, música, teatro e dança, assim desenvolvendo a criança, intelectual e emocionalmente.	A partir dos 5 anos em diante	250	100%	
04	Oficinas de teatro / música e dança	Educação	Escolas Municipais: Getúlio Vargas e Octávio Simione	Capítulo IV, artigos 53 a 59	Desenvolver a arte cênica através de brincadeiras, música, teatro e dança, assim desenvolvendo a criança, intelectual e emocionalmente.	A partir dos 5 anos em diante	284	100%	
05	Capoeira	Educação	Escola Municipal Getulio Vargas	Capítulo IV, artigos 53 a 59	Incentivar o aluno a inserção no trabalho coletivo e conhecer a Cultura Afro	A partir de 6 anos a 13 anos	250	95%	
TOTAL DE ATENDIMENTOS							1.318		

Fonte: Secretaria Municipal de Educação/maio/2014.



12. QUADRO DE SERVIÇOS PRESTADOS NA ÁREA DE SAÚDE DA CRIANÇA DO ADOLESCENTE

Nº	Serviços Realizados	Quantidade
	Consultas	1.051
	Consultas especializadas	118 (incluindo UAPSF)
	Exames	139 (incluindo UAPSF)
	Fisioterapia	40 (Serviço disponível na UAPSF)
	Psicologia	4 (incluindo UAPSF)
	Atendimento saúde mental	4 (incluindo UAPSF)
	Imunização	600 (incluindo UAPSF)
	Internamentos	22 (incluindo UAPSF e Hospital)
	Atendimentos agentes comunitários (visitas)	2.000
	Odontologia	135
	Teste do Pezinho	38 (incluindo UAPSF e Hospital)
	Puericultura	213
	Teste da orelhinha	30 (incluindo UAPSF)
	TOTAL	4.394

Obs. Índice de natalidade do período 34 média/ ano 60
Índice de mortalidade infantil no período 01 meta 0%
Índice de mortalidade materna no período 00 meta 0%

13. QUADRO SÍNTESE DOS PROCEDIMENTOS REALIZADOS NA SAÚDE NA ÁREA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Nº	ÁREA/POLÍTICA	Nº DE ATENDIMENTOS
01	TOTAL ATENDIMENTO	1.245
02	TOTAL DE PROCEDIMENTO	4.394
TOTAL GERAL NO BIMESTRE		5.639

14. QUADRO SÍNTESE DOS ATENDIMENTOS REALIZADOS ÁREAS

Nº	ÁREA/POLÍTICA	Nº DE ATENDIMENTOS
01	ASSISTÊNCIA SOCIAL	1.246
02	EDUCAÇÃO ESPORTE E CULTURA	1.488
04	CONSELHO TUTELAR	191
TOTAL DE ATENDIMENTOS NO BIMESTRE		2.925



15. PADRÕES DE QUALIDADE E MONITORAMENTO DAS AÇÕES

Os padrões de qualidade referem-se e configuram-se as regulamentações e exigências de cada política e modalidade de serviço prestado, seguindo os padrões mínimos de organização, qualidade, estruturação recomendados em seus documentos e guias técnicos de operação da política de atendimento.

Para avaliação do cumprimento dos requisitos mínimos de instalação e de atendimento, o órgão Conselho Tutelar atua na fiscalização e emissão de parecer.

16. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

No presente período de execução e avaliação das ações e sua cobertura e resolutividade, com influência nos indicadores de desempenho social do município, destaca-se a organização e a visualização das informações junto aos vários órgãos de atendimento a criança e ao adolescente no município.

Ao decorrer o processo de avaliação de impacto, e de somativas a que se refere este relatório, sendo possível verificar pelo poder público e a administração, os efeitos dos programas, projetos, serviços em relação aos objetivos de cada um.

Destaca-se também neste relatório a avaliação formativa, a qual visa à melhoria dos programas.

Junta-se ao propósito do relatório a necessidade constante e o objetivo em avaliar se os programas atingem os objetivos ao qual foram estabelecidos, evitando assim a ineficiência, ineficácia e a resolutividade da ação.

Vale recordar que as metas e indicadores serão analisados de forma contínua pelas respectivas políticas e setores, vindo organizar-se junto ao planejamento para elaboração do planejamento orçamentário futuro.



17. QUADRO RECEITAS E DESPESAS DO FUNDO MUN. DOS DIREITOS DA CRIANÇA E ADOLESCENTES


**1º QUADRIMESTRE/2014
JANEIRO A ABRIL**

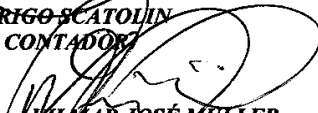
RECEITAS		75.462,43
Receita do FMDCA		75.462,43
DESPESAS		75.462,43
GESTÃO DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA A CRIANÇA E AO ADOLESCENTE, JOVEM E SUA FAMÍLIA		75.462,43
Material de Consumo		16.104,17
Material de Distribuição Gratuita		0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		53.858,26
Obrigações Tributárias e Contributivas		0,00
Outros Auxílios Financeiros		5.500,00
Equipamentos e Material Permanente		0,00
GESTÃO DOS SERVIÇOS DE PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL A CRIANÇA E AO ADOLESCENTE, JOVEM E SUA FAMÍLIA		0,00
Material de Consumo		0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		0,00
Obrigações Tributárias e Contributivas		0,00
Equipamentos e Material Permanente		0,00

IBEMA, 15 de maio de 2014.


ANTONIO RABEL
PREFEITO MUNICIPAL


EUNICE VIEIRA DE LARA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE


RODRIGO SCATOLIN
CONTADOR


WILMAR JOSÉ MULLER
SECRETÁRIO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL


INÊS TABORADA DE OLIVEIRA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESPORTE E CULTURA