

DIÁRIO OFICIAL
E L E T R Ô N I C O

Nº 3352 – Ano 14 quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Criciúma - Santa Catarina

Índice

Lei Ordinária.....	1
Decretos.....	2
Portaria.....	11
Edital.....	33
Edital de Convocação.....	33
Editais de Intimações.....	34
Aditivo.....	35
Resoluções.....	35
Classificação Definitiva e Convocação para Assinatura dos Acordos Referentes ao Edital Nº 002/2023.....	41
Ata de Reunião – Câmara de Conciliação de Precatórios.....	44
Atas.....	45

Lei Ordinária

Governo Municipal de Criciúma

LEI Nº 8.481 DE 9 DE NOVEMBRO 2023.

Institui a Política Municipal de Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PMPICS), no âmbito do município de Criciúma/SC e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA,

Faço saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a presente Lei:

Art.1º Fica instituída a Política Municipal de Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PMPICS), no âmbito do município de Criciúma/SC, observadas as diretrizes da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares e da Política Estadual de Práticas Integrativas e Complementares, com o objetivo de servir como estratégia de aumento da resolutividade dos serviços de saúde pública.

Art.2º As Práticas Integrativas e Complementares (PICS) devem utilizar os conhecimentos e habilidades das ciências biológicas, naturais e humanas, bem como das profissões regulamentadas, com incidência nas práticas previstas na PNPIC, entre elas: Acupuntura; Homeopatia; Medicina Antroposófica; Termalismo Social/Crenoterapia; Plantas Medicinais e Fitoterapia; Arteterapia; Ayurveda; Biodança; Dança Circular; Meditação; Musicoterapia; Naturopatia; Osteopatia; Quiropraxia; Reflexoterapia; Reiki; Shantala; Terapia Comunitária Integrativa; Yoga; Apiterapia; Aromaterapia; Bioenergética; Constelação Familiar; Cromoterapia; Geoterapia; Hipnoterapia; Imposição de Mãos; Ozonioterapia e Terapia de Florais e afins; incluindo as práticas que possam vir a ser incorporadas pela Política Estadual de Práticas Integrativas e Complementares da Secretaria de Saúde do Estado de Santa Catarina e pela Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares do Ministério da Saúde.

Art.3º Para a consecução dos objetivos propostos, a regulamentação da Política Municipal de Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PMPICS) deverá contemplar a estratégia de gestão que assegure a participação intersetorial dos órgãos oficiais, bem como representação de organizações sociais, entidades associativas e científicas afins.

Art.4º As Práticas Integrativas e Complementares (PICS) devem seguir as normas regulamentares das profissões a que estão vinculadas, sendo orientadas e supervisionadas por profissional com registro no respectivo Conselho Regional.

Art.5º O Chefe do Poder Executivo Municipal regulamentará, no que couber, a presente Lei.

Art.6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Criciúma, 9 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

PL 91/2023 – Aatoria: Marcio Darós da Luz

(Republicada por Incorreção)

Decretos

Governo Municipal de Criciúma

DECRETO SG/Nº 530/23, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2023.

Concede licença-prêmio a Irene Terezinha Medeiros.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 682309/2023, em conformidade com o art.104, da Lei Complementar nº 012, de 20 de dezembro de 1999,

RESOLVE:

Art.1º Concede licença-prêmio a **IRENE TEREZINHA MEDEIROS**, matrícula nº 57.013, Professor IV, lotado(a) com 20 horas semanais na Secretaria Municipal de Educação, por 03 (três) meses correspondente ao quinquênio compreendido entre 15/03/2018 a 15/03/2022, porém em razão do retardamento da concessão decorrente da aplicação do art. 105, §2º, da Lei Complementar nº 012/99, a vigência do quinquênio, passa a ser de 16/03/2018 a 16/03/2022.

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

Criciúma, 28 de fevereiro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

VAGNER ESPINDOLA RODRIGUES - Secretário-Geral

esc/jrm

DECRETO SG/Nº 2398/23, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2023.

Altera o decreto SG/nº 638/17, de 21 de março de 2017 que dispõe sobre o credenciamento das organizações da sociedade civil, para adequação à lei nº 13.019/2014.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o art. 50, inciso IV, da Lei Orgânica Municipal, de 05.07.90, e pela Lei Federal nº 13.019/2014, com suas alterações posteriores,

DECRETA:

Art.1º Fica inserida a alínea “c” no inciso XI do art. 2º do Decreto Municipal SG/nº 638/17, com a seguinte redação:

c) apresentar escrituração de acordo com os princípios fundamentais de contabilidade e com as normas brasileiras de contabilidade.

Art.2º O incisos XII a XVII do art. 2º do Decreto Municipal SG/nº 638/17 passam a vigorar com a seguinte redação:

XII – comprovar experiência prévia na realização, com efetividade, do objeto da parceria ou de natureza semelhante;

XIII – demonstrar possuir instalações, condições materiais e capacidade técnica e operacional para o desenvolvimento das atividades ou projetos previstos na sua área de atuação;

XIV – apresentar registro da organização da sociedade civil em Conselho Municipal, Estadual ou Federal, quando a legislação assim condicionar sua capacitação para atuar ou de firmar Parceria com a Administração Pública;

XV – declaração de que a organização não deve prestações de contas a quaisquer órgãos ou entidades;

XVI – declaração que não emprega menor, conforme disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal de 1988;

XVII – declaração do representante legal da organização da sociedade civil informando que a organização e seus dirigentes não incorrem em qualquer das vedações previstas na Lei 13.019/2014;

Art.3º Fica revogado o inciso XVIII do art. 2º do Decreto Municipal SG/nº 638/17.

Art.4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Criciúma, 8 de novembro de 2023.

CLESIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM

DECRETO SG/nº 2409/23, DE 9 DE NOVEMBRO DE 2023.

Estabelece a periodicidade das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no município de Criciúma.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o art. 50, da Lei Orgânica Municipal, de 5 de julho de 1990;

Considerando a necessidade de estabelecer a periodicidade e parâmetros das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no âmbito do Município;

Considerando o Contrato de Programa nº 001/2021, em vigor, para prestação de serviço público em regime de gestão associada com a finalidade de padronizar as normas de Inspeção Sanitária no Município; e

Considerando que os termos do presente Decreto, foi aprovado em Reunião Ordinária do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA AMREC – CIM-AMREC, realizada no dia 30 de novembro de 2022, com vista a estabelecer a periodicidade e parâmetros unificados das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água no âmbito dos Municípios Consorciados;

DECRETA:

Art.1º Estabelece a periodicidade e parâmetros das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do município de Criciúma, da seguinte forma:

I - análises Físico-químicas de Água de Abastecimento Interno – anual;

II - análises Microbiológicas de Água de Abastecimento Interno – a cada 4 (quatro) meses;

III - análises Físico-químicas de Produtos de Origem Animal – a cada 6 (seis) meses;

IV - análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal- a cada 3 (três) meses;

V - análises Físico-químicas de Gelos – anual;

VI - análises Microbiológicas de Gelos – a cada 4 (quatro) meses.

Parágrafo único. Para os estabelecimentos que possuem um único produto registrado no SIM, a análise físico-química de produto terá periodicidade anual. O mesmo se aplica aos estabelecimentos com mais de um produto registrado, mas com único produto aplicável ao ensaio físico-químico.

Art.2º Para efeito deste Decreto são adotadas as seguintes definições:

I - análise fiscal - ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial ou item de ensaio encaminhados para laboratório conveniado/credenciado ou oficial, acompanhados de requisição de análise do SIM ou SOA (Solicitação Oficial de Análise), coletadas e lacradas por servidor do serviço oficial de inspeção ou na presença deste;

- II - análise pericial - ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar o amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- III - laboratório credenciado/ conveniado- Laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório e credenciado ou conveniado pelo CIM-AMREC para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos controles oficiais;
- IV - laboratório oficial- laboratório da rede de Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- V - médico Veterinário Oficial (MVO) – profissional do quadro funcional do Serviço de Inspeção Municipal, que possui competência para realizar atividades de fiscalização e auditoria;
- VI - relatório de ensaio laboratorial não conforme -resultado analítico de amostras coletadas para análises fiscalizatórias ou de controle interno, da empresa registrada no SIM, que apresentem em desacordo com os critérios microbiológicos e/ou físico-químicos de acordo com a legislação pertinente.

Art.3º A periodicidade poderá ser alterada a qualquer momento, a critério do SIM, sendo as periodicidades descritas no art. 1º deste Decreto consideradas mínimas, ficando a juízo do SIM a necessidade de realizar análises fiscais com frequências maiores do que as estabelecidas.

Parágrafo único. O serviço oficial pode, conforme julgar necessário, solicitar análises de qualquer produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, de água de abastecimento e de gelo, assim como matérias-primas ou ingredientes utilizados pelo estabelecimento, fora da periodicidade estabelecida no art.1º deste Decreto.

Art.4º Os parâmetros analisados e os padrões legais aceitáveis deverão obedecer à legislação vigente, conforme artigo 463 do Decreto Municipal SG/nº 1286/2019, que regulamenta a Lei 7.445 de 7 de junho de 2019.

§1º Para as análises microbiológicas, utilizar-se-á como parâmetro oficial a coleta de amostra indicativa, salvo casos solicitados pelo serviço oficial.

§2º Terá o Limite Microbiológico “M” dito como limite aceitável para análises microbiológicas, sendo qualquer valor acima deste limite inaceitável, devendo serem tomadas as medidas fiscais previstas.

§3º Nos casos de ensaios laboratoriais de produtos de origem animal que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), ou legislação específica, poderá ser permitido o seu enquadramento nos critérios estabelecidos para um produto similar.

§4º O serviço oficial pode, conforme julgar necessário, solicitar a análise de parâmetros microbiológicos e físico-químicos complementares, não dispostos na determinação do Art 470 do Decreto SG/ nº 1286/2019 que regulamenta a Lei 7.445, de 07 de junho de 2019, incluindo ainda características organolépticas e fatores de qualidade.

Art.5º Os produtos a serem coletados serão determinados pelo SIM, sendo de forma alternada, a fim de que todos os produtos elaborados pelo estabelecimento sejam analisados, obedecendo ao disposto no art. 6º deste Decreto.

§1º As coletas fiscais e o lacre das amostras devem ser realizados pelo servidor do SIM, com preenchimento do termo de colheita ou SOA (Solicitação Oficial de Análise), no qual deve constar obrigatoriamente o número de registro do estabelecimento e do produto.

§2º É responsabilidade do estabelecimento, garantir a preservação da integridade física da amostra e conferir a sua adequada conservação durante o seu acondicionamento e transporte até o laboratório credenciado/ conveniado/oficial.

§3º É de responsabilidade do estabelecimento realizar o transporte de amostras fiscais até o laboratório. Poderá o SIM realizar o transporte de amostras fiscais até o laboratório de escolha do estabelecimento, com prévia autorização do estabelecimento.

§4º Os estabelecimentos registrados deverão informar por escrito ao SIM o laboratório credenciado/conveniado de sua escolha.

§5º Os ensaios de pH e cloro residual livre da água de abastecimento podem ser analisados *in situ* por laboratório credenciados ou pelo fiscal do SIM (quando providos de equipamento com certificado de calibração vigente).

§6º Em caso de resultados não conformes de pH e cloro residual livre da água de abastecimento verificados *in situ*, não será encaminhada a amostra para o laboratório até que ação tomada pelo estabelecimento seja eficaz.

Art.6º As amostras fiscais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de categorias que o estabelecimento industrializa, conforme segue:

I - 1 (um) a 4 (quatro) categoriais- análise de 01 (um) produto;

II - 5 (cinco) ou mais categorias – análise de 02 (dois) produtos diferentes.

§1º Para realização das análises físico-químicas, exceto para análise de nitrato e nitrito, leite fluído, água e gelo, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§2º Quando for realizada coleta em triplicata, a amostra coletada deve ser encaminhada ao laboratório credenciado/conveniado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou outros órgãos públicos, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

§3º As amostras de contraprova deverão ser entregues ao detentor ou ao responsável pelo produto.

§4º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova do estabelecimento e do SIM, de modo a garantir a sua integridade física.

§5º Quando for realizada coleta em triplicata para o envio aos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, a amostra coletada e a contraprova do SIM deverão ser encaminhadas juntamente com a SOA. Caso seja necessário a contraprova do estabelecimento deverá ser enviada posteriormente também acompanhada de uma cópia da SOA.

§6º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

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

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante as etapas de processamento ou beneficiamento do produto de origem animal;

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

Art.7º Para os estabelecimentos que apresentarem análises físico-químicas e/ou microbiológicas da água de abastecimento interno, análises físico-químicas e/ou microbiológicas de gelo, ou análises físico-químicas e/ou microbiológicas de produto em desacordo com os padrões legais vigentes, serão adotados os procedimentos abaixo descritos:

I - o SIM irá realizar uma fiscalização e notificar através do Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria a ocorrência da não conformidade;

II - levando em consideração o risco sanitário e a fraude econômica, o SIM determinará ao estabelecimento a realização do recolhimento do lote do produto e sua inutilização, caso o estabelecimento ainda não o tenha realizado;

III - o SIM solicitará a detecção e correção da causa da inconformidade;

IV - em resposta ao Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria, o estabelecimento deverá apresentar o plano de ações corretivas e medidas preventivas para evitar a reincidência da não conformidade;

V - será realizado novo ensaio laboratorial para os parâmetros não conformes em um prazo máximo de 15 (quinze) dias, com exceção de produtos de origem animal cujo tempo de fabricação seja maior que esse período;

VI - caso seja necessária adequação de processos e/ou estrutural do estabelecimento, a recoleta pode ser realizada em maior prazo para as adequações, salvo elevado risco sanitário, a critério do Serviço Oficial;

VII - conforme Nota Técnica CIM-AMREC nº 004/2021, nos casos aplicáveis deverá ser emitido auto de infração.

§1º É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§2º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§3º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas, sendo obrigatória a realização da análise pericial no mesmo laboratório em que foi realizada a análise fiscal com resultado não conforme.

§4º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova do estabelecimento que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§5º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

§6º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§7º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§8º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova do estabelecimento, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova do SIM, que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§9º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

§10. Os resultados não conformes de análises de contraprova, apenas serão utilizados para confirmar o resultado da análise da amostra, e não devem ser considerados como um segundo resultado consecutivo negativo para instituição de Regime Especial de Fiscalização (REF).

§11. Em casos de reincidência de relatórios de ensaios laboratoriais não conformes (exceto quando se tratar de análise pericial), para o mesmo parâmetro, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF), sujeito às sanções previstas no Decreto SG/nº 1286/2019 que regulamenta a 7.445, de 07 de junho de 2019 que institui o SIM no município de Criciúma, ou outro que venha substituí-lo, e demais legislações pertinentes.

Art.8º Fica estabelecida a obrigatoriedade do envio das análises para laboratórios credenciados /conveniados pelo CIM-AMREC ou laboratório oficial.

Art.9º As despesas decorrentes das análises fiscais são de responsabilidade dos estabelecimentos fiscalizados, conforme Art. 471 do Decreto SG/nº 1286/2019 que regulamenta a Lei 7.445, de 07 de junho de 2019 que institui o SIM no município de Criciúma.

Parágrafo único. A não emissão do laudo de análise por parte do laboratório em função de débitos existentes por parte da empresa acarretará auto de infração ao estabelecimento por não cumprimento ao cronograma fiscal de análises.

Art.10. Fica estabelecido o **Status da Qualidade da Água – SQA**, no qual a periodicidade para análise microbiológica da água de abastecimento interno descrita no art. 1º, inciso II, deste Decreto, passa a ser semestral.

§1º Para o estabelecimento registrado atingir o SQA são necessários os seguintes requisitos:

- I - possuir 2 (duas) análises microbiológicas fiscais de água consecutivas dentro dos padrões legais vigentes;
- II - possuir 2 (duas) análises microbiológicas fiscais de gelo consecutivas dentro dos padrões legais vigentes, nos casos em que o gelo for produzido com água de abastecimento do estabelecimento;
- III - possuir 3 (três) meses de documentos auditáveis dos procedimentos relativos à qualidade da água de abastecimento interno com o monitoramento da cloração e do PH da água e da limpeza e desinfecção do reservatório.

§2º O estabelecimento perderá o SQA se houver qualquer não conformidade, seja por análise fiscal fora dos padrões de potabilidade de água e/ou gelo, conforme legislação vigente, ou falhas no programa de autocontrole de águas de abastecimento que possam ocasionar risco ao processo produtivo da empresa e à inocuidade dos produtos finais.

Art.11. O regime Especial de Fiscalização (REF) inicia a partir do recebimento do segundo resultado não conforme consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, em análises laboratoriais fiscais.

§1º Após verificação do segundo resultado não conforme consecutivo o Médico Veterinário do SIM deve realizar uma fiscalização e informar o estabelecimento sobre a instauração do REF, registrando no Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria:

- I – suspensão temporária da comercialização do produto;
- II - informar que o produto produzido a partir do 2º resultado não conforme está sequestrado, e só será liberado para comercialização mediante relatório de ensaio laboratorial com resultado conforme do parâmetro analisado e ciência do Médico Veterinário do SIM;
- III - solicitar o cumprimento do disposto no Programa de Autocontrole da empresa para produtos com resultados não conforme. O recolhimento do produto expedido bem como sua destinação é de responsabilidade do estabelecimento, que deve manter registros auditáveis do procedimento;
- IV - quando suspeitar de problemas na linha de produção, o MVO pode suspender toda a linha de produção e não apenas o produto em REF.

§2º Conforme Nota Técnica CIM-AMREC nº 004/2021 o MVO poderá aplicar um auto de infração. Se houver a emissão deste, o processo segue o rito do Processo Administrativo. O MVO deve levar em consideração as não conformidades, supervisões e auditorias e o histórico dos resultados das análises laboratoriais de monitoramento oficiais (microbiológicas e físico-químicas).

Art.12. O REF é finalizado com:

- I - a correção do processo, com apresentação do plano de ação, descrevendo as ações implantadas;
- II - apresentação de 3 (três) relatórios de ensaio laboratoriais com resultado conforme de lotes diferentes e consecutivos do produto para o parâmetro analisado. A coleta das amostras deve ser acompanhada pelo MVO. Os lotes produzidos ficarão sequestrados até o resultado da amostra destes lotes;
- III - o lote com resultado conforme é liberado para comercialização, mesmo o estabelecimento encontrando-se em REF, desde que autorizado pelo MVO;
- IV - a finalização do REF será formalizada com a conclusão das ações corretivas verificadas pelo MVO.

§1º finalizado o REF procede-se o arquivamento de toda documentação: Relatório de Ações Fiscalizatórias e Controle de Vistoria, plano de ação, documentos de recolhimento, relatório de ensaio laboratoriais e outros, se houver.

§2º Observações:

- I - os lotes que apresentarem resultados não conforme deverão ser inutilizados ou encaminhados para outro destino quando houver previsão legal. Este procedimento deve ser acompanhado e registrado pelo servidor do SIM;
- II - caso o plano de ação não contemple medidas aceitáveis o estabelecimento continuará em REF até a revisão do plano e a comprovação de medidas efetivamente corretivas;
- III - o REF poderá ser instituído em casos de fraudes, adulterações, falsificações ou outras situações que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, conforme Art. 525 do decreto municipal SG/nº1286/2019.

Art.13. Em relação às categorias para análise de produtos, observando o que dispõe o Art. 6º desta instrução normativa, estipula-se:

GRUPO 1: CARNES E DERIVADOS

Categoria 1.1 - PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL.

Categoria 1.2 - PRODUTOS EM NATUREZA.

Categoria 1.3 - PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES.

Categoria 1.4 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 1.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A HIDRÓLISE.

Categoria 1.6 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 1.7 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCCÃO.

GRUPO 2: MEL E DERIVADOS

Categoria 2.1 - CERA DE ABELHAS.

Categoria 2.2 - MEL.

Categoria 2.3 - DERIVADOS DA PRÓPOLIS.

Categoria 2.4 - PRÓPOLIS.

Categoria 2.5 - GELEIA REAL.

GRUPO 3: OVOS E DERIVADOS

Categoria 3.1 - PRODUTOS EM NATUREZA.

Categoria 3.2 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 3.3 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO.

Categoria 3.4 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – DESIDRATAÇÃO.

Categoria 3.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – PASTEURIZAÇÃO.

GRUPO 4: PESCADO

Categoria 4.1 - PRODUTOS EM NATUREZA.

Categoria 4.2 - PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES.

Categoria 4.3 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 4.4 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 4.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO –COCÇÃO.

Categoria 4.6 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO -ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL.

GRUPO 5: LEITE E DERIVADOS

Categoria 5.1 - CASÉINA.

Categoria 5.2 - CASÉINATO.

Categoria 5.3 - FARINHA LÁCTEA.

Categoria 5.4 - GORDURA ANIDRA DE LEITE.

Categoria 5.5 - MANTEIGA.

Categoria 5.6 - MISTURA LÁCTEA.

Categoria 5.7 - MOLHO LÁCTEO.

Categoria 5.8 - PRODUTO LÁCTEO EMPÓ.

Categoria 5.9 - PRODUTO LÁCTEO ESTERILIZADO.

Categoria 5.10 - PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO.

Categoria 5.11 - PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO.

Categoria 5.12 - PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO.

Categoria 5.13 - PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO.

Categoria 5.14 - PRODUTO LÁCTEO UHT.

Categoria 5.15 - QUEIJO MATURADO.

Categoria 5.16 - QUEIJO MOFADO.

Categoria 5.17 - QUEIJO NÃO MATURADO.

Categoria 5.18 - QUEIJO RALADO.

Categoria 5.19 - QUEIJO ULTRAFILTRADO.

Categoria 5.20 - RICOTA.

Categoria 5.21 - SOBREMESA LÁCTEA.

Categoria 5.22 - SORO DE LEITE EM PÓ.

Categoria 5.23 - PRODUTO LÁCTEO CRU.

Art.14. O não cumprimento do disposto nesta Instrução Normativa, sujeita o estabelecimento às penalidades previstas no Decreto municipal SG/nº 1286/2019 que regulamenta a Lei 7.445, de 07 de junho de 2019 que institui o SIM no município de Criciúma.

Art.15. Revoga-se a Portaria nº. 1360/SMF/2020, de 20 de agosto de 2020.

Art.16. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Criciúma, 9 de novembro de 2023.

CLESIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

VAGNER ESPÍNDOLA RODRIGUES - Secretário Municipal da Fazenda

CBM/jrm

DECRETO SG/nº 2410/23, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2023.

Credencia a OSC - Organização de Sociedade Civil Associação Criciumense de Handebol Feminino - ACRIFH, como apta a celebrar parceria com o Município de Criciúma na área de esportes, nos termos da legislação vigente.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o que consta no Processo nº 682773 de 30/10/2023 e conformidade com o art. 50, inciso IV, da Lei Orgânica Municipal, de 5 de julho de 1990, e

Considerando a Lei Federal nº 13.019, de 31 de julho de 2014, que estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação; define diretrizes para a política de fomento, de colaboração e de cooperação com organizações da sociedade civil; e altera as Leis nºs 8.429, de 2 de junho de 1992, e 9.790, de 23 de março de 1999;

Considerando os termos do Decreto Municipal SG/nº 638/17, de 21 de março de 2017, que dispõe sobre o credenciamento das Organizações da Sociedade Civil, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho, nos termos da lei federal 13.019/2014, com suas alterações posteriores, e dá outras providências;

Considerando o Decreto Municipal nº 1400/17, de 2 de outubro de 2017, que regulamenta as parcerias entre o Município de Criciúma e as organizações de sociedade civil para consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de projetos e atividades previamente estabelecidos em plano de trabalho, nos termos das leis federais 13.019, de 2014 e 13.204, de 2015 e do Decreto Federal nº 8726, de 2016;

Considerando o interesse público que rege as relações entre o Município de Criciúma e as Organizações de Sociedade Civil;

Considerando o Parecer Jurídico da Fundação Municipal de Esporte na data de 3 de novembro de 2023,

DECRETA:

Art.1º Reconhece credenciada e apta para a formalização de parceria na área de esportes, que vise a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho, nos termos da Lei Federal nº 13.019/2014, Decreto Municipal nº 638/17, Decreto Municipal nº 1400/17 e alterações, a Organização da Sociedade Civil **ASSOCIAÇÃO CRICIUMENSE DE HANDEBOL FEMININO - ACRIHF**, sem fins lucrativos, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ sob o nº 32.932.172/0001-90, com sede na Rua Quintino Búrigo nº 339, Bairro Jardim Angélica, CEP 88809-760 – Criciúma - SC.

Art.2º O Município de Criciúma, observado o contido na legislação aplicável, poderá celebrar Termo de Colaboração, Termo de Fomento e/ou Acordo de Cooperação com a entidade referida no art. 1º do presente Decreto.

Art.3º A execução do Termo de Colaboração, Termo de Fomento ou Acordo de Cooperação será acompanhada e fiscalizada pela Fundação Municipal de Esportes.

Art.4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art.5º Revogam-se as disposições em contrário.

Criciúma, 10 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM/erm.

DECRETO SF/Nº 2411/23, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2023.

Abre crédito adicional suplementar ao orçamento do município de Criciúma no exercício de 2023, na entidade Fundo Municipal de Saúde, por conta do provável excesso de arrecadação e dá outras providências.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a Lei Orgânica Municipal, combinado com o dispositivo no artigo 20, I, da Lei Orçamentária Anual –LOA/2023 – Lei Municipal nº 8.261 de 12 de dezembro de 2022,

DECRETA

Art.1º Fica aberto um crédito adicional suplementar ao orçamento da Unidade Fundo Municipal de Saúde por conta do provável excesso de arrecadação, na forma do artigo 43, inciso II da Lei Federal nº 4.320/64, no valor de R\$ 514.904,23 (quinhentos e quatorze mil, novecentos e quatro reais e vinte e três centavos) para a suplementação dos Projetos/Atividades discriminados, conforme abaixo especificado:

Órgão 11 - Fundo Municipal de Saúde	
Projeto/Atividade 1.045 – Manutenção do Fundo Municipal de Saúde, Despesas de Pessoal Outros p/Manut.	
Modalidade: 1-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 1.059,00
Projeto/Atividade 1.050 – Manutenção PSF e ESF	
Modalidade: 12-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 10.148,75
Projeto/Atividade 1.052 – Manutenção da Epidemiologia	
Modalidade: 18-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 706,00
Projeto/Atividade 1.054 – Manutenção SAMU	
Modalidade: 23-3.3.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 7.389,20
Projeto/Atividade 1.055 – Manutenção CAPS	
Modalidade: 25-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 1.059,00
Projeto/Atividade 1.057 – Manutenção CEREST	
Modalidade: 32-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 88,25
Projeto/Atividade 1.058 – Manutenção das UPAS	
Modalidade: 36-3.3.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 35.933,34
Projeto/Atividade 1.204 – Manutenção do Serviços Médicos e Laboratoriais (SUS)	
Modalidade: 51-3.3.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 455.101,00
Projeto/Atividade 1.206 – Manutenção DST/HIV/AIDS	
Modalidade: 52-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 242,69
Projeto/Atividade 1.048 – Manutenção e Construção das Unidades de Saúde, 24 horas e Policlínicas	
Modalidade: 60-3.1.90.00.00.00 1.605.0000.0605 – Aplicações Diretas	R\$ 3.177,00
TOTAL	R\$ 514.904,23

Art.2º Os recursos financeiros destinados a abertura do crédito adicional de que trata o artigo anterior, correrão por conta da arrecadação da Transferência, conforme Portaria GM/MS nº 1.677, de 26 de outubro de 2023, publicada no diário oficial da União, Edição: 206, Seção 1, página 120 publicado em 30/10/2023, que tem por objeto o repasse da assistência financeira complementar referente ao exercício de 2023 para pagamento do Piso Salarial dos Profissionais da Enfermagem, cujos recursos serão creditados na conta corrente de titularidade da Prefeitura Municipal de Criciúma nº 624.018-1, Agência 415-4 do Banco Caixa Econômica Federal. Parágrafo único. A liquidação das despesas correntes por conta da suplementação de que trata o artigo 1º desta Lei ficam condicionadas e limitadas à arrecadação efetiva dos recursos.

Art.3º Esta Decreto entra em vigor na data de sua assinatura.

Art.4º Revogam-se as disposições em contrário.

Criciúma, 10 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma
VAGNER ESPINDOLA RODRIGUES - Secretário Municipal da Fazenda

ACF/jrm

DECRETO SG/nº 2413/23, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

Altera membros do Gabinete de Gestão Integrada Municipal – GGI-M, nomeados pelo Decreto SG/nº 729/22, de 19 de abril de 2022.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade o art. 50, IV, da Lei Orgânica Municipal e nos termos dos Decretos SA/nº 1305/15 de 13 de outubro de 2015 e do Regimento Interno homologado pelo Decreto SA/nº 872/16 de 19 de maio de 2016,

DECRETA:

Art.1º A alínea “a” do art. 1º do Decreto SG/nº 729/22, que nomeia membros para comporem o Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, passa a vigorar com a seguinte alteração:

a) **Prefeitura Municipal de Criciúma – Gabinete do Prefeito**

Titular: Prefeito Clésio Salvaro

Suplente: Emanuela Ceron da Rosa

Art.2º Este Decreto entra em vigor na data de assinatura.

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma
ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM/erm.

DECRETO SG/Nº 2414/23, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

Altera a composição dos membros do Comitê de Proteção de Dados Pessoais de Criciúma.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais em conformidade com a Lei Federal nº. 13.709/2018, do Decreto nº 969/2023 e Decreto nº 1741/2023,

DECRETA:

Art.1º altera o inciso XV, do art.1º do Decreto SG/nº 1930/23, que nomeia membros para comporem o Comitê de Proteção de Dados Pessoais de Criciúma, passando a vigorar com a seguinte alteração:

XV – DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Titular: Ronaldo Josino Alves
Suplente: Leticia Mota Dal Pont

Art.2º Este Decreto entra em vigor a partir da sua assinatura.

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma
ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM/jrm

DECRETO SG/Nº 2415/23, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

Altera a composição da Comissão Permanente de Avaliação de Documentos (CPAD).

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais em conformidade com o Decreto nº 1709/2023,

DECRETA:

Art.1º Altera o inciso XVI, do art.1º do Decreto SG/nº 1972/23, que nomeia membros para comporem a Comissão Permanente de Avaliação de Documentos (CPAD), passando a vigorar com a seguinte alteração:

XVI – DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Titular: Leticia Mota Dal Pont (66.281)
Suplente: Andrey Arrial da Rosa (66.100)

Art.2º Este Decreto entra em vigor a partir da sua assinatura.

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

CLÉSIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma
ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM/jrm

DECRETO SG/Nº 2416/23, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

Exonera, a pedido, Oinia Candido Rodrigues, do cargo efetivo de Técnico em Enfermagem.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições, em conformidade com o art.45, inciso I, e art.46, ambos Lei

Complementar nº 012/1999 e com o art. 50, VIII, da Lei Orgânica do Município,

Considerando o Processo Administrativo nº 683754/2023,

RESOLVE:

Art.1º Exonera, a pedido, a partir de 13 de novembro de 2023, **ONIA CANDIDO RODRIGUES**, matrícula nº 56.465, do cargo de provimento efetivo de Técnico em Enfermagem, lotado(a) na Secretaria Municipal de Saúde, nomeado(a) em 11/05/2016 pelo Decreto SG/nº 779/16.

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

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

CLESIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

ARLEU RONALDO DA SILVEIRA - Secretário-Geral

CBM/jrm

Portaria

SF - Secretaria Municipal da Fazenda

P O R T A R I A Nº 006/SF/2023

Estabelece requisitos mínimos necessários a serem preenchidos pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Criciúma, para fins de obtenção de indicação ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DA FAZENDA DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o art. 52, parágrafo 1º, inciso II, da Lei Orgânica Municipal, de 5 de julho de 1990 e a Gerência de Agricultura e Agronegócio, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme art. 10 da Lei Municipal nº 7.445 de 07 de junho de 2019 e de acordo com o art. 11, parágrafo 4º do Decreto SG/nº 1.286/19 de 25 de setembro de 2019,

RESOLVE:

Art.1º Aprovar os procedimentos para indicação de municípios e/ou estabelecimento ao SISBI/POA.

Art.2º O município e/ou estabelecimento que desejar ser indicado ao SISBI/POA deverá formalizar o pleito, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- I - ofício de indicação de SIM e Estabelecimento para adesão ao SISBI/POA, no caso de município não aderido ao SISBI/POA (Anexo I);
- II - ofício de indicação de Estabelecimento para adesão ao SISBI/POA, no caso de município já aderido ao SISBI/POA (Anexo II);
- III - laudo de Inspeção Sanitária do estabelecimento solicitante com parecer favorável a indicação (Anexo III).

Art.3º No Serviço de Inspeção Municipal – SIM aderido será feita a conferência prévia da documentação apresentada pelo estabelecimento antes do envio à Gerência de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC.

Art.4º A Gerência de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC fará a avaliação final e emitirá parecer técnico, com vistas à indicação do município e/ou estabelecimento ao SISBI-POA.

§1º No caso de estabelecimento, será considerado apto aquele que obtiver no mínimo 85% de atendimento aos itens aplicáveis do Anexo III e atender aos requisitos mínimos constantes em normas complementares.

§2º A documentação devidamente assinada poderá ser remetida digitalmente a Gerência de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC através de e-mail.

Art.5º A Gerência de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC poderá convocar médicos veterinários dos municípios consorciados ao CIM-AMREC para comporem o grupo de supervisores para auxiliar os trabalhos com vista à indicação do município e/ou estabelecimento ao SISBI-POA

§1º O grupo de supervisores deverá ser constituído por no mínimo 2 (dois) integrantes sendo que, um destes, deve ser a Gerente de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC.

§2º Este grupo de supervisores deverá preencher o Laudo de Supervisão, específico para estabelecimento ou Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final do processo parecer conclusivo, que deverá ser entregue em até 15 dias corridos.

Art.6º Caso o município não seja aderido no momento da solicitação de indicação ao SISBI/POA através do CIM-AMREC, previamente à auditoria do estabelecimento, os supervisores deverão aplicar o formulário de que trata o Anexo V - Checklist – Supervisão de Serviços de Inspeção Municipal desta Instrução Normativa, emitindo ao final do processo um parecer conclusivo, que deverá ser entregue em até 15 dias corridos da solicitação.

Art.7º Após realização das auditorias de Supervisão no estabelecimento e/ou SIM, será convocada uma reunião extraordinária do Comitê de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC para apresentação do(s) relatórios(s) da(s) auditoria(s).

§1º O comitê realizará avaliação dos achados de auditoria e decidirá através da maioria simples de votos dos presentes, o parecer favorável ou desfavorável a adesão.

§2º Havendo empate, a gerente de inspeção sanitária do CIM-AMREC proferirá voto de desempate.

Art.8º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM solicitante será comunicado oficialmente do resultado da auditoria e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão de SIM (Anexo V) e uma cópia do Relatório de Supervisão do Estabelecimento (Anexo IV).

§1º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá apresentar à gerência do CIM-AMREC, em até 15 dias corridos, um Relatório de Ações Corretivas das não conformidades constantes no relatório (ANEXO V), ficando ao encargo do CIM-AMREC o acompanhamento da resolução e comunicação à gerência dentro dos prazos propostos no plano de ação.

§2º O SIM informará o estabelecimento sobre o resultado da auditoria e apresentará o Relatório de Supervisão de Estabelecimento (ANEXO IV).

§3º Após o recebimento do Anexo IV, o estabelecimento deverá apresentar ao SIM, em até 15 dias corridos, um Relatório de Ações Corretivas das não conformidades constantes no relatório, ficando ao encargo do SIM o acompanhamento da resolução e comunicação à gerência dentro dos prazos propostos no plano de ação.

Art.9º No caso de parecer não favorável à indicação do estabelecimento, o Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão do Estabelecimento (Anexo IV), devendo o estabelecimento apresentar ao SIM em até 15 dias corridos um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando ao encargo do SIM o acompanhamento da resolução e comunicação à gerência de inspeção sanitária dentro dos prazos propostos no plano de ação.

§1º Atendido o plano de ação, o estabelecimento poderá realizar nova solicitação de indicação, observado o disposto no art. 2º desta Instrução Normativa.

§2º O estabelecimento que tiver parecer não favorável à indicação ao SISBI/POA somente poderá solicitar nova supervisão mediante a reapresentação de documentação com as adequações necessárias para uma nova avaliação.

Art.10. Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Municipais com indicação aprovada e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Instrução Normativa SDA/Mapa N° 2, de 12 de fevereiro de 2009, devendo seus croquis dos rótulos, serem aprovados pelo respectivo Serviço de Inspeção do Município.

§1º A aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI/POA deverá ser comunicada oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal à Gerência de Inspeção Sanitária do CIM-AMREC, através do Anexo VI desta Resolução, para que este possa comunicar a atualização do status do estabelecimento e produto junto ao e-SISBI;

§2º A utilização da logomarca SISBI/POA deverá atender aos seguintes critérios:

- I - somente poderão incluir a logomarca SISBI/POA na rotulagem dos seus produtos, os estabelecimentos que estiverem devidamente incluídos na lista de aderidos ao SISBI/POA, constantes na base de dados ao e-SISBI;
- II - a logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização;

III - a logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após a data de publicação da portaria que oficializa a adesão do Serviço de Inspeção Oficial ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária — SISBI/POA/SUASA.

Art.11. Fazem parte da presente Instrução Normativa, os seguintes anexos:

ANEXO I – Ofício de indicação de SIM e Estabelecimento para adesão ao SISBI/POA;
ANEXO II – Ofício de indicação de Estabelecimento para adesão ao SISBI/POA;
ANEXO III - Laudo de Inspeção Sanitária;
ANEXO IV – Laudo de Supervisão;
ANEXO V – Checklist- Supervisão de Serviços de Inspeção Municipal;
ANEXO VI – Ofício de aprovação de croquis de rótulos com o selo SISBI/POA;

Art.12. Revoga-se a portaria Portaria nº 1361/SMF/2020.

Art.13. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Criciúma, 9 de novembro de 2023.

VAGNER ESPÍNDOLA RODRIGUES - Secretário Municipal da Fazenda

VANDERLEI JOSE ZILLI - Gerente de Agricultura e Agronegócios

CBM/jrm

ANEXO I
REQUERIMENTO DE ADESÃO AO SISBI POA

Ofício nº ____/____

Ilm. _____

Gerente de Agricultura – CIM – AMREC

Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da AMREC

Assunto: Requisição de adesão ao SISBI

Cumprimentando-o(a) cordialmente, o estabelecimento _____, classificado como _____ estabelecido no endereço _____

_____ registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Criciúma sob o nº _____, manifestou sua intenção de aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA pelo processo nº _____. Solicito assim vistoria do estabelecimento para obtenção do selo de equivalência, com não conformidades sanadas ou em plano de ação corrente. Em anexo Relatório de Ações Corretivas da empresa e Laudo de Inspeção Sanitária Anual para apreciação.

Médica Veterinária - Coordenadora do SIM
CRMV – SC _____ Matrícula _____

ANEXO II
REQUERIMENTO PARA OBTENÇÃO DO SISBI

Eu, _____ (NOME COMPLETO/CNPJ), CPF nº _____ (NÚMERO CPF/CNPJ), proprietário de um(a) _____ (CLASSIFICAÇÃO OFICIAL) com razão social _____ na cidade de Criciúma/SC, no endereço: _____ (ENDEREÇO COMPLETO COM RUA, NÚMERO, BAIRRO

E CEP), telefone(s) _____, venho respeitosamente requerer a Vistoria do estabelecimento registrado no SIM sob número _____ para a abertura de processo de obtenção do selo SISBI para o referido estabelecimento industrial.

Os produtos que pretendo implantar o selo são:

Produto – nº de registro do produto no SIM

Nestes termos, peço deferimento,

Criciúma, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do Requerente

Para uso do SIM:

Protocolo Recebimento nº: _____

Data Recebimento: ____/____/____

Assinatura / carimbo SIM

ANEXO III**PLA 02 - LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA****A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO****1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Proprietário:	
Razão Social:	
Inscrição Estadual:	
Nome Fantasia:	
CPF:	
CNPJ:	
Endereço (Rua/Av.):	
Compl.:	
Bairro:	Município:
CEP:	UF:
Telefone:	E-mail:

2. ATIVIDADE

Classificação do Estabelecimento:

3. DADOS DO ESTABELECIMENTO

Número de Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, SIM-POA, nº			
Responsável Técnico	<input type="checkbox"/>	Não	<input type="checkbox"/> Sim, qual?
Nome do Responsável Técnico:			
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			

B. MOTIVO DA INSPEÇÃO

<input type="checkbox"/>	Laudo de Inspeção Sanitária Anual
<input type="checkbox"/>	Outros:

C – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO = Itens: 73 – C: NC: NA:

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	*C	*NC	*NA
1.1. ÁREA EXTERNA			
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			

1.4. PISO	*C	*NC	*NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor,descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade,descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS	*C	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade,descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			

1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável):	*C	*NC	*NA
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:	*C	*NC	*NA
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra-quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:	*C	*NC	*NA
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:	*C	*NC	*NA
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			

1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios(escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:	*C	*NC	*NA
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:	*C	*NC	*NA
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Apropriada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS:	*C	*NC	*NA
1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:	*C	*NC	*NA
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação. e funcionamento.			
1.20. LEIAUTE:	*C	*NC	*NA
1.20.1. Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES - ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS = Itens: 16 – C: NC: NA:			
2.1. EQUIPAMENTOS:	*C	*NC	*NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):	*C	*NC	*NA
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS:	*C	*NC	*NA
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:	*C	*NC	*NA
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			
3. MANIPULADORES= Itens: 10 – C: NC: NA:			
3.1. VESTUÁRIOS:	*C	*NC	*NA
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES:	*C	*NC	*NA
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			

3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:	*C	*NC	*NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			
3. MANIPULADORES - ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO= Itens: 27 – C: NC: NA:			
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:	*C	*NC	*NA
4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2. Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:	*C	*NC	*NA
4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:	*C	*NC	*NA
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados			

devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:	*C	*NC	*NA
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:	*C	*NC	*NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO - ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			
5. DOCUMENTAÇÃO (Total: 27 itens): C= NC= NA=			
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:	*C	*NC	*NA
5.1.1. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE:	*C	*NC	*NA
5.2.1. Existência da descrição do PAC de Manutenção das Instalações e Equipamentos			
5.2.2. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.3. Existência da descrição do PAC de Água de Abastecimento Interno			
5.2.4. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. Existência da descrição do PAC de Controle Integrado de Pragas, insetos e roedores.			
5.2.6. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. Existência da descrição do PAC de Manejo de Resíduos Sólidos e Líquidos.			
5.2.8. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.9. Existência da descrição do PAC de Limpeza e Sanitização – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)			
5.2.10. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.11. Existência da descrição do PAC de Procedimentos Sanitário das Operações (PSO).			
5.2.12. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.13. Existência da descrição do PAC de Higiene, Hábitos e Saúde dos Manipuladores.			
5.2.14. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.15. Existência da descrição do PAC de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens.			
5.2.16. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.17. Existência da descrição do PAC de Controle de Temperaturas.			
5.2.18. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.19. Existência da descrição do PAC de Análises Laboratoriais.			
5.2.20. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.21. Existência da descrição do PAC de Rastreabilidade e Recolhimento.			
5.2.22. O PAC descrito está sendo cumprido.			

5.2.23. Existência da descrição do PAC de Bem-estar Animal			
5.2.24. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5.2.25. Existência da descrição da APPCC			
5.2.26. O PAC descrito está sendo cumprido.			
5. DOCUMENTAÇÃO - ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			

D – DISPOSIÇÃO

Prazo de **10 (DEZ) DIAS ÚTEIS** para entregar por escrito ao SIM o Relatório de Ações Corretivas (RAC) descrevendo as medidas adotadas para cada um dos itens supracitados. Pode-se também apresentar, no mesmo relatório, a solicitação de prazos para execução. Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.

E - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade.
Itens utilizáveis segundo a realidade do estabelecimento
Total de Itens que Não se Aplicam (NA): _____
Calculo de Itens Utilizáveis: 153 - _____ (NA) = _____

Total de Itens conformes: _____
Calculo de percentual de conformidade: itens utilizáveis (____) = 100%
Itens Conformes (____) = x %
Percentual de Conformidade = _____

() GRUPO 1 - 85 A 100% de atendimento dos itens;
() GRUPO 2 - 61 A 84,99% de atendimento dos itens;
() GRUPO 3 - 0 A 60,99% de atendimento dos itens.
O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção e ações fiscais do SIM.

F – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome do responsável ou Carimbo	Nome do responsável ou Carimbo
Matrícula:	Matrícula:
Assinatura:	Assinatura:

G – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome do responsável ou Carimbo:
Assinatura:

Cocal do Sul/SC, ____/____/_____.

ANEXO IV

PLA 03 - LAUDO DE SUPERVISÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:
CNPJ:
Inscrição Estadual:
Nome Fantasia:

Número de Registro no SIM:	
Classificação do Estabelecimento:	
Proprietário:	
CPF:	
Endereço (Rua/Av.):	
Compl.:	
Bairro:	Município:
CEP:	UF:
Telefone:	E-mail:

2. DADOS DA SUPERVISÃO

Fiscal responsável pelo estabelecimento:	
Fiscal responsável pela supervisão:	
Data de início:	Data de finalização:

3. AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO IN LOCO

	1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES Itens: 72 – C:	CR:	NC:	NA:	
1.1. ÁREA EXTERNA		*C	*CR	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.					
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.					
1.2. ACESSO		*C	*CR	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).					
1.3. ÁREA INTERNA		*C	*CR	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					
1.4. PISO		*C	*CR	*NC	*NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenado com declive, impermeável e outros).					
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).					
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.					
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.					
1.5. TETO		*C	*CR	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, preferencialmente em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.					
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).					
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS		*C	*CR	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, preferencialmente de cor clara.					

1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.6.3. Existência de ângulos preferencialmente abaulados entre as paredes e o piso ou de forma que facilite a higienização.				
1.7. PORTAS	*C	*CR	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).				
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*CR	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).				
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*CR	*NC	*NA
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.				
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*CR	*NC	*NA
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado preferencialmente por passagens cobertas e calçadas.				
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				
1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.				
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.				
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.				
1.10.9. Coleta frequente do lixo.				
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.				
1.10.11. Vestiários independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários para todos os manipuladores.				
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.				
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.				

	*C	*CR	*NC	*NA
1.11. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.11.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.				
1.11.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.				
1.12. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
1.12.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
1.12.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				
1.12.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.				
1.13. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.13.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.				
1.13.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.				
1.13.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				
1.13.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.				
1.13.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				
1.13.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.				
1.13.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.				
1.14. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.14.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				
1.14.2. Frequência de higienização das instalações adequada.				
1.14.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				
1.14.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				
1.14.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
1.14.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				
1.14.7. Higienização adequada.				
1.15. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.15.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
1.15.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				
1.15.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.				
1.16. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				

1.16.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				
1.16.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				
1.16.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				
1.16.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.				
1.16.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.				
1.16.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				
1.16.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				
1.16.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.				
1.16.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.				
1.17. MANEJO DOS RESÍDUOS:	*C	*CR	*NC	*NA
1.17.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.				
1.17.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				
1.17.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				
1.18. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:	*C	*CR	*NC	*NA
1.18.1. Esgoto conectado à rede pública ou com adequado tratamento de resíduos aprovado.				
1.19. LEIAUTE:	*C	*CR	*NC	*NA
1.19.1. Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.				
1.19.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.				
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS = Itens: 16 – C: CR: NC: NA:				
2.1. EQUIPAMENTOS:	*C	*CR	*NC	*NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.				
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.				
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.				
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes):	*C	*CR	*NC	*NA
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.				
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).				

2.3. UTENSÍLIOS:	*C	*CR	*NC	*NA
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.				
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.				
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:	*C	*CR	*NC	*NA
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				
2.4.2. Frequência de higienização adequada.				
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				
2.4.7. Adequada higienização.				
3. MANIPULADORES= Itens: 09 – C: CR: NC: NA:				
3.1. VESTUÁRIOS:	*C	*CR	*NC	*NA
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.				
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.				
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES:	*C	*CR	*NC	*NA
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.				
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				
3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:	*C	*CR	*NC	*NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.				
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.				
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO= Itens: 27 – C: CR: NC: NA:				
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:	*C	*CR	*NC	*NA
4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.				
4.1.2. Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.				
4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.				

4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.				
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				
4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:	*C	*CR	*NC	*NA
4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.				
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.				
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.				
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:	*C	*CR	*NC	*NA
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.				
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.				
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.				
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.				
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:	*C	*CR	*NC	*NA
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.				
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:	*C	*CR	*NC	*NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.				
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.				
5. DOCUMENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO = Itens: 27 – C: CR: NC: NA:				
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:	*C	*CR	*NC	*NA

5.1.1. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				
5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE:	*C	*CR	*NC	*NA
5.2.1. Existência da descrição do PAC de Manutenção das Instalações e Equipamentos				
5.2.2. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.3. Existência da descrição do PAC de Água de Abastecimento Interno				
5.2.4. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.5. Existência da descrição do PAC de Controle Integrado de Pragas, insetos e roedores.				
5.2.6. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.7. Existência da descrição do PAC de Manejo de Resíduos Sólidos e Líquidos.				
5.2.8. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.9. Existência da descrição do PAC de Limpeza e Sanitização – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)				
5.2.10. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.11. Existência da descrição do PAC de Procedimentos Sanitário das Operações (PSO).				
5.2.12. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.13. Existência da descrição do PAC de Higiene, Hábitos e Saúde dos Manipuladores.				
5.2.14. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.15. Existência da descrição do PAC de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens.				
5.2.16. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.17. Existência da descrição do PAC de Controle de Temperaturas.				
5.2.18. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.19. Existência da descrição do PAC de Análises Laboratoriais.				
5.2.20. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.21. Existência da descrição do PAC de Rastreabilidade e Recolhimento.				
5.2.22. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.23. Existência da descrição do PAC de Bem-estar Animal				
5.2.24. O PAC descrito está sendo cumprido.				
5.2.25. Existência da descrição da APPCC				
5.2.26. O PAC descrito está sendo cumprido.				
ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:				

– CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Calculo de percentual de conformidade:
 itens utilizáveis [Itens Utilizados (151) - NA (15)] = 100% Itens Conformes (122) =x %
 Percentual de Conformidade =
 () GRUPO 1 - 85 A 100% de atendimento dos itens; () GRUPO 2 - 61 A 84,99 % de atendimento dos itens; () GRUPO 3 - 0 A 60,99 % de atendimento dos itens.

4.1. O estabelecimento ficou na mesma classificação.	Sim	X	Não
4.2. Houve itens avaliados de forma diferente.	Sim	X	Não

– ANÁLISE DOCUMENTAL DO CIM-AMREC

5.1. A frequência de vistorias foi respeitada e suficiente;	Sim	Não
5.2. Houve registro de todo o procedimento de vistoria oficial - relatório de não conformidade (RNC), Relatório de ação Corretiva (RAC).	Sim	Não
5.3. Os registros estão completos e condizentes com o encontrado na vistoria de supervisão;	Sim	Não
5.4. Os prazos para entrega de documentos da empresa do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos;	Sim	Não
5.5. Os prazos para entrega de documentos do fiscal do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos;	Sim	Não
5.6. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não cumprimento (auto de infração; medida cautelar, entre outros);	Sim	Não
5.7. Houve resposta positiva no estabelecimento às ações fiscais tomadas;	Sim	Não
5.8. A frequência de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitada;	Sim	Não
5.9. O cronograma anual de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitado;	Sim	Não
5.10. Houve registro de todo o procedimento de coleta oficial;	Sim	Não
5.11. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos da empresa no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos;	Sim	Não
5.12. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos do fiscal no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos;	Sim	Não
5.10. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não conformidades nas análises laboratoriais (auto de infração; medida cautelar, entre outros);	Sim	Não

– OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

- DISPOSIÇÃO

Conforme	Não-conforme
<p>Entrega de Relatório obrigatória: O fiscal responsável pelo estabelecimento deverá elaborar resposta às não conformidades evidenciadas em forma de Relatório. Prazo de 10 (DEZ) DIAS ÚTEIS para entregar por escrito ao CIM-AMREC o Relatório de Ações Corretivas (RAC) descrevendo as medidas adotadas para cada um dos itens supracitados.</p>	

– AUTENTICAÇÃO DO SUPERVISOR(A)

NOME E MATRÍCULA OU CARIMBO	ASSINATURA

Criciúma, /_ / .

ANEXO V

PLA 09 – Check List - Supervisão de Serviços de Inspeção Municipal

Parte 1 - Identificação					
Número do Check List					
Audidores:					
Data:					
1.1 Dados cadastrais do SIM					
Nome:					
Endereço:					
Município:			UF:		
Telefone					
E-mail:					
1.2 Equipe					
Coordenador (Médico Veterinário):					
Fiscais Médicos Veterinários:					
Auxiliares de inspeção:					
Auxiliares administrativos					
Carteira de saúde dos funcionários: () Conforme () Não conforme					
Parte 2 - Aspectos Gerais			C	NC	NA
2.1 Controle de entrada e saída de documentos					
2.2 Controle de documentos internos - pastas arquivo conforme Manual do SIM					
2.3 Lei que institui o SIM - Cópia física					
2.4 Decreto que Regulamento a Lei que institui o SIM - Cópia física					
2.5 Normas internas e demais legislações:					
2.51 Portarias do SIM - Cópia física					
2.52 Decreto ou documento de indicação do Coordenador do SIM - Cópia física					
2.53 Manual do SIM - Cópia física					
2.54 Procedimentos Operacionais Padrão do SIM - Cópia física					
TOTAL					
Parte 3 - Infraestrutura Administrativa			C	NC	NA
3.1 Quadro de Pessoal					
3.2 Capacitação da Equipe					
3.3 Número compatível com as atividades a serem desenvolvidas					
3.4 Escala de trabalho da equipe					
3.5 Material de apoio, mobiliário, equipamentos para suporte administrativo às atividades de inspeção					
3.6 Sistema de informação - cadastro no e-sisbi					
3.7 Veículo disponível para o SIM					
3.8 Laboratório próprio o terceirizado					
TOTAL					

Parte 4 - Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização	C	NC	NA
4.1 Cumprimento dos procedimentos conforme POPs:			
I – POP 1 - REGISTRO E HABILITAÇÃO			
II – POP 2 - ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES TEMPORÁRIAS OU DEFINITIVAS			
III – POP 3 - REFORMA E MODIFICAÇÕES ESTRUTURAIS			
IV – POP 4 - FISCALIZAÇÃO E VISTORIA			
V – POP 5 - REGISTRO DE PRODUTOS			
VI – POP 6 - ANÁLISE DE ROTULOS			
VII – POP 7 - COLETA DE PRODUTOS PARA ANÁLISE OFICIAL			
VIII – POP 8 - COLETA DE ÁGUA PARA ANALISE OFICIAL			
IX – POP 9 - COMBATE A CLANDESTINIDADE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA			
X – POP 10 - CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DE SERVIDORES E EMPRESAS			
XI – POP 11 - LANÇAMENTO DE PRODUÇÃO MENSAL			
XII – POP 12 - PROCESSO ADMINISTRATIVO			
XIII – POP 13 - EMISSÃO DE TAXAS E MULTAS			
XIV – POP 14 - AUDITORIA DOS ESTABELECIMENTOS			
4.2 Frequência das inspeções de rotina			
4.3 Inspeção permanente nos abates			
4.4 Cronograma de análises laboratoriais			
4.5 Ações de combate à clandestinidade			
4.6 Atividade de educação sanitária			
4.7 Registros pertinentes a análise e aprovação de projetos de registro e reformas de estabelecimentos			
Controle do cancelamento do registro de estabelecimentos			
4.8 Registro do atendimento do cronograma de análises laboratoriais			
4.9 Controle de Autos de Infração e histórico de penalidades			
4.10 Registro das reuniões técnicas realizadas			
TOTAL			
Parte 5 - Inocuidade dos Produtos de Origem Animal	C	NC	NA

5.1 Execução da inspeção ante e post mortem, critérios de julgamento e destinação de carcaças.			
5.2 Verificações oficiais dos programas de autocontrole			
5.3 Avaliação dos resultados das análises laboratoriais			
5.4 Registro de providências adotadas em relação a resultados fora do padrão			
TOTAL			

Parte 6 - Qualidade dos Produtos de Origem Animal	C	NC	NA
6.1 Atendimento aos RTIQ			
6.2 Atendimento aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos produtivos			

6.3 Embasamento científico e parecer do MAPA para produtos que não possuem RTIQ quando aplicável			
6.4 Registros pertinentes a análise e aprovação dos produtos, seu processo produtivo, formulações e croquis dos rótulos			
6.5 Controle do uso da logomarca do SISBI			
TOTAL			
Parte 7 - Prevenção e Combate à Fraude	C	NC	NA
7.1 Controles relativos a qualidade e composição dos produtos com vistas a prevenção de fraudes			
TOTAL			
Parte 8 - Ações de controle ambiental	C	NC	NA
8.1 Regularidade ambiental dos estabelecimentos			
8.2 Autorização para construção, instalação e operação			
TOTAL			
Parte 9 - Comentários			
Parte 10 - Conclusões			
Parte 11 - Auditores			
Nome	Cargo		
Parte 13 - Autoridades e Técnicos presentes na auditoria			
Nome	Cargo		
Parte 14 - Anexos			

ANEXO VI

Ofício N° ____/____ GAA/SIM

Criciúma, ____ de _____ de _____.

A/C: _____

Assunto: Parecer técnico sobre avaliação de croqui de rótulos _____ encaminhados ao SIM.

Cumprimentando-os cordialmente, conforme registros de Memoriais Descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal citados abaixo:

- _____.

O SIM envia o presente documento e dá parecer _____, quanto aos croquis de rótulos citados, anexos a esse documento, que devem ser devidamente registrados no sistema e-sisbi do estabelecimento.

Médica Veterinária – Coordenadora do SIM
CRMV-SC _____ – Matrícula _____

PROTOCOLO DE ENVIO: _____

Edital

COMDEMA - Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente

EDITAL DE PUBLICAÇÃO Nº 001/2023

No mês de novembro de 2023 foi realizada revisão de todos os processos administrativos que restavam pendentes de julgamento junto ao Conselho de Defesa do Meio Ambiente – COMDEMA, inclusive sendo oficiados os representantes da sociedade civil e órgão público.

Na oportunidade, restou verificada a ocorrência da prescrição intercorrente nos processos abaixo elencados, motivo pelo qual os processos abaixo relacionados serão oportunamente arquivados:

- **Processo Administrativo nº 7572/2016 – Auto Mecânica Elshaday;**
- **Processo Administrativo nº 8051/2016 – Maria Berndt da Luz;**
- **Processo Administrativo nº 6407/2015 – Maria Goretti Rosso Ceza.**

Criciúma – SC, 13 de novembro de 2023.

Felipe Soratto Monteiro - Presidente do COMDEMA

Edital de Convocação

Governo Municipal de Criciúma

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 006/2023 - CONSELHO TUTELAR

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA**, no uso de suas atribuições legais e de acordo com os artigos 64 e 65 da Lei nº 7426 de 11 de abril de 2019, **CONVOCA** o suplente abaixo relacionado, classificado e eleito nos termos da Resolução CMDCA nº 048/2019 para comparecer, **a partir da data de publicação no Diário Eletrônico do Município, no horário das 8:00 às 17:00 horas**, na Diretoria de Gestão de Pessoas - RH, do Paço Municipal, sito à Rua Domênico Sônego nº 542 – Bairro Santa Bárbara, para entregar a relação de documentos necessária para assumir a função de Conselheiro Tutelar Suplente, considerando o Ofício CTC/Nº 202304 ADM, que versa sobre as férias da Conselheira Titular MARIA ROSIMERI MONTEIRO no período de 20 dias, a partir de 18/12/2023 até 06/01/2024. O candidato será contatado através de aplicativo de mensagens de celular, ligação telefônica, e-mail e/ou carta registrada, momento em que serão repassadas todas as instruções necessárias para que o mesmo providencie os documentos elencados, assim como fornecimento da Declaração para Abertura de Conta-salário, que deve ser aberta na Caixa Econômica Federal. **O candidato terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciar/entregar a documentação.** Caso não respeite o prazo acima citado, aplicam-se os efeitos da declinação momentânea da convocação, nos termos do art. 65, §3º da Lei nº 7426/2019.

CONSELHEIRO TUTELAR - 1 VAGA

Colocação	Nome
10º suplente	Maria do Carmo Medeiros

Criciúma, 16 de novembro de 2023.

CLESIO SALVARO - Prefeito do Município de Criciúma

lcl/cnm

Editais de Intimações

PROCON - Programa de Proteção e Defesa do Consumidor

EDITAL DE INTIMAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA/SANTA CATARINA. COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Rua Henrique Lage, nº 267, Bairro Centro, Criciúma/SC. Coordenador Executivo do PROCON: Luís Gustavo Cattani Colle. **EDITAL DE INTIMAÇÃO PARA AUDIÊNCIA.** Processo Administrativo nº **11875/2023**. Reclamante: **JOSIAS DA SILVA LOPES**. Reclamada: **VOEPROMOEMILHAS TURISMO LTDA**.

Por intermédio do Presente, a Reclamada acima identificada, com endereço incerto e indeterminado, fica **INTIMADA** da audiência conciliatória que realizar-se-á no dia **30/11/2023** às **11h00min**, na sede do PROCON. O não comparecimento na audiência previamente designada, considerar-se-á como revel, bem como importará em confissão quanto à matéria de fato, nos termos do art. 9º da Lei Municipal nº 6.446/2014.

Criciúma (SC), 13 de novembro de 2023.

Luis Gustavo Cattani Colle – Coordenador Executivo do PROCON.

EDITAL DE INTIMAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA/SANTA CATARINA. COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Rua Henrique Lage, nº 267, Bairro Centro, Criciúma/SC. Coordenador Executivo do PROCON: Luís Gustavo Cattani Colle. **EDITAL DE INTIMAÇÃO PARA AUDIÊNCIA.** Processo Administrativo nº **6738/2023**. Reclamante: **LILIA DAMASIO DUTRA VIEIRA**. Reclamada: **STAIANE DE SOUZA LEMOS**.

Por intermédio do Presente, a Reclamada acima identificada, com endereço incerto e indeterminado, fica **INTIMADA** da audiência conciliatória que realizar-se-á no dia **30/11/2023** às **14h30min**, na sede do PROCON. O não comparecimento na audiência previamente designada, considerar-se-á como revel, bem como importará em confissão quanto à matéria de fato, nos termos do art. 9º da Lei Municipal nº 6.446/2014.

Criciúma (SC), 13 de novembro de 2023.

Luis Gustavo Cattani Colle – Coordenador Executivo do PROCON.

EDITAL DE INTIMAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA/SANTA CATARINA. COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Rua Henrique Lage, nº 267, Bairro Centro, Criciúma/SC. Coordenador Executivo do PROCON: Luís Gustavo Cattani Colle. **EDITAL DE INTIMAÇÃO PARA AUDIÊNCIA.** Processo Administrativo nº **10471/2023**. Reclamante: **GRACELINE DE OLIVEIRA**. Reclamada: **JOSE LUCAS DOMINGOS ALVES**.

Por intermédio do Presente, a Reclamada acima identificada, com endereço incerto e indeterminado, fica **INTIMADA** da audiência conciliatória que realizar-se-á no dia **05/12/2023** às **16h00min**, na sede do PROCON. O não comparecimento na audiência previamente designada, considerar-se-á como revel, bem como importará em confissão quanto à matéria de fato, nos termos do art. 9º da Lei Municipal nº 6.446/2014.

Criciúma (SC), 13 de novembro de 2023.

Luis Gustavo Cattani Colle – Coordenador Executivo do PROCON.

EDITAL DE INTIMAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA/SANTA CATARINA. COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Rua Henrique Lage, nº 267, Bairro Centro, Criciúma/SC. Coordenador Executivo do PROCON: Luís Gustavo Cattani Colle. **EDITAL DE INTIMAÇÃO PARA AUDIÊNCIA.** Processo Administrativo nº **10998/2023**. Reclamante: **MARIA DE LOURDES MACIEL**. Reclamada: **WANDA DE BRITO DOS REIS - COMERCIO**.

Por intermédio do Presente, a Reclamada acima identificada, com endereço incerto e indeterminado, fica **INTIMADA** da audiência conciliatória que realizar-se-á no dia **30/11/2023** às **09h00min**, na sede do PROCON. O não comparecimento na audiência previamente designada, considerar-se-á como revel, bem como importará em confissão quanto à matéria de fato, nos termos do art. 9º da Lei Municipal nº 6.446/2014.

Criciúma (SC), 16 de novembro de 2023.

Luis Gustavo Cattani Colle – Coordenador Executivo do PROCON.

Aditivo

Governo Municipal de Criciúma

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 166/PMC/2023

Contratante: MUNICÍPIO DE CRICIÚMA.

Contratada: ZALUZ TERRAPLANAGEM E TRANSPORTES LTDA.

Objeto: Acrescimo de Serviço, conforme artigo 65, inciso I, letra b da Lei 8.666/93

Valor: R\$ 13.264,56

Assinatura: 08/11/2023

Signatário: Pelo Município de Criciúma: Clesio Salvaro – Pela Empresa: Leo Charles da Luz

Resoluções

Governo Municipal de Criciúma

RESOLUÇÃO Nº 480, DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.

Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a criação uma nova zona de uso do solo e parâmetros urbanísticos, nomeada de ZR0-2 – Zona Residencial 0 – 2 pavimentos, (que antecede, conquanto menor, as demais ZRs – ZR1-2/ZR2-4/ZR3-8). Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 480, DE 08 DE MARÇO DE 2023.

ZONAS DE USO DO SOLO	PARÂMETROS URBANÍSTICOS DE OCUPAÇÃO DO SOLO MUNICIPAL												VALOR DA OUTORGA ONEROSA	
	ÍNDICE DE APROVEITAMENTO – IA		TAXA DE OCUPAÇÃO – TO (%)		TAXA DE INFILTRAÇÃO – TI (%)		TESTADA MÍNIMA (m)	LOTE		NÚMERO MÁXIMO DE PAVIMENTOS	RECUO FRONTAL (m)	AFASTAMENTO – A (m)		
	BAS.	MAX.	BAS.	MAX.	BAS.	MIN.		MIN. (m²)	MAX. (m²)			EMBASAMENTO (E)		TORRE (T)
ZR0-2	1,00	1,50 ⁽²⁾	60	-	25 ⁽¹⁵⁾	20 ⁽³⁾⁽¹⁵⁾	10	250	10.000 ⁽⁵⁾	02	4,00	H/4 ≥ 1,50		↓

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 481, DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

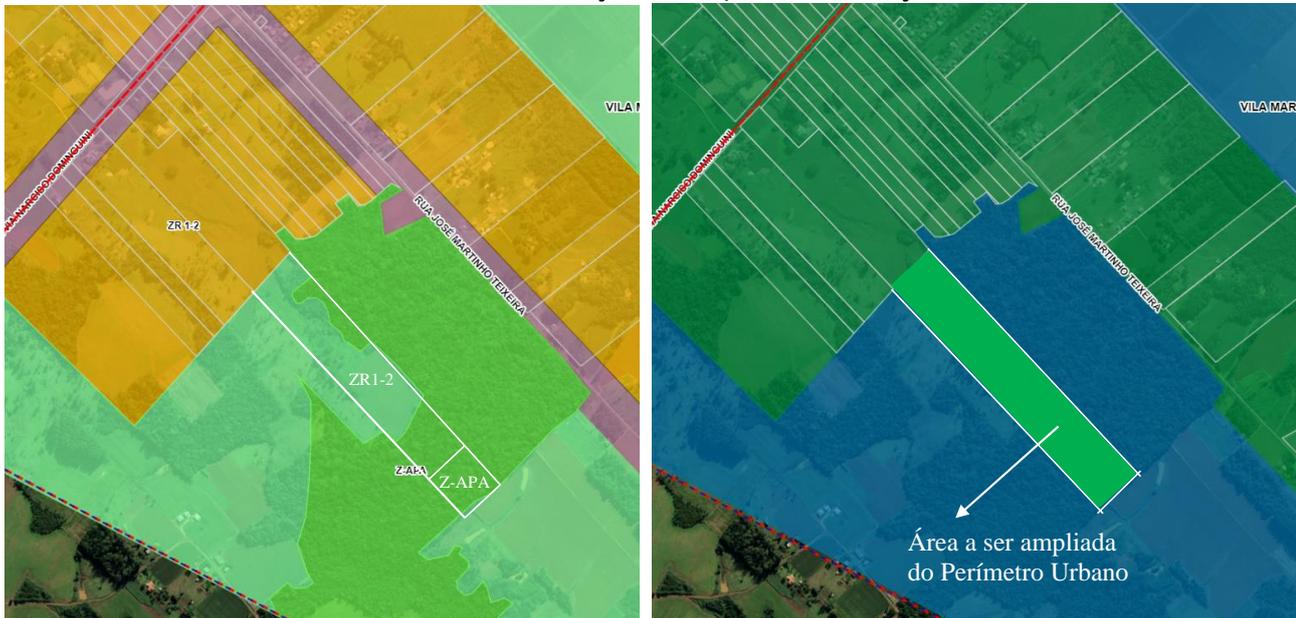
Art. 90. Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.

Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a correção parcial de zoneamento, do imóvel de cadastro 1027398, requerendo alteração da Z-APA, com justificativa conforme estudo ambiental e documentos anexados ao processo, para fins de parcelamento de solo (Loteamento Residencial) e 2) Ampliação e correção do limite do perímetro urbano, para inserir toda a gleba dentro do perímetro urbano. Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 481, DE 09 DE MARÇO DE 2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 482, DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.

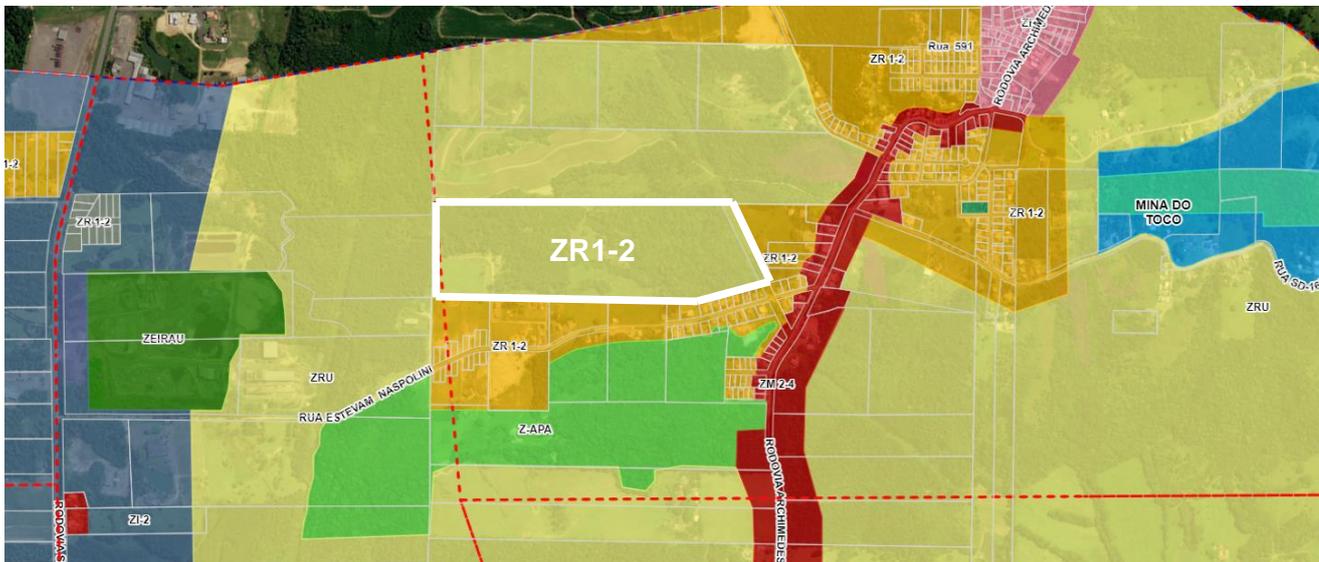
Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a correção do zoneamento de uso do solo, de ZRU (zona rururbana) para ZR1-2 (zona residencial – 2) no imóvel que possui uma Linha de Alta Tensão, localizado na proximidade da Rua Estevam Naspolini, cadastro nº 997313, localizado no bairro Mina do Toco. Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 482 DE 09 DE MARÇO DE 2023.



Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 483 DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.

Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a correção de zoneamento do solo e acréscimo de gleba no Perímetro Urbano, em imóveis rurais localizados na Rodovia João Cechinelli, bairro Quarta Linha, com os seguintes cadastros: 995137,1024849 e 1016726. Para ser possível a junção destes três imóveis para a execução do Loteamento Residencial Villagio Rosso. Os imóveis estão na ZR1-2 (zona residencial 1 – 2 pavimentos) e na Z-APA (Morro Estevão e Morro Albino) e nesta Z-APA está classificado como ZOI (zona de ocupação intensiva), passando assim, a ZOI para ZR1-2. Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 483 DE 09 DE MARÇO DE 2023.



Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 484 DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.

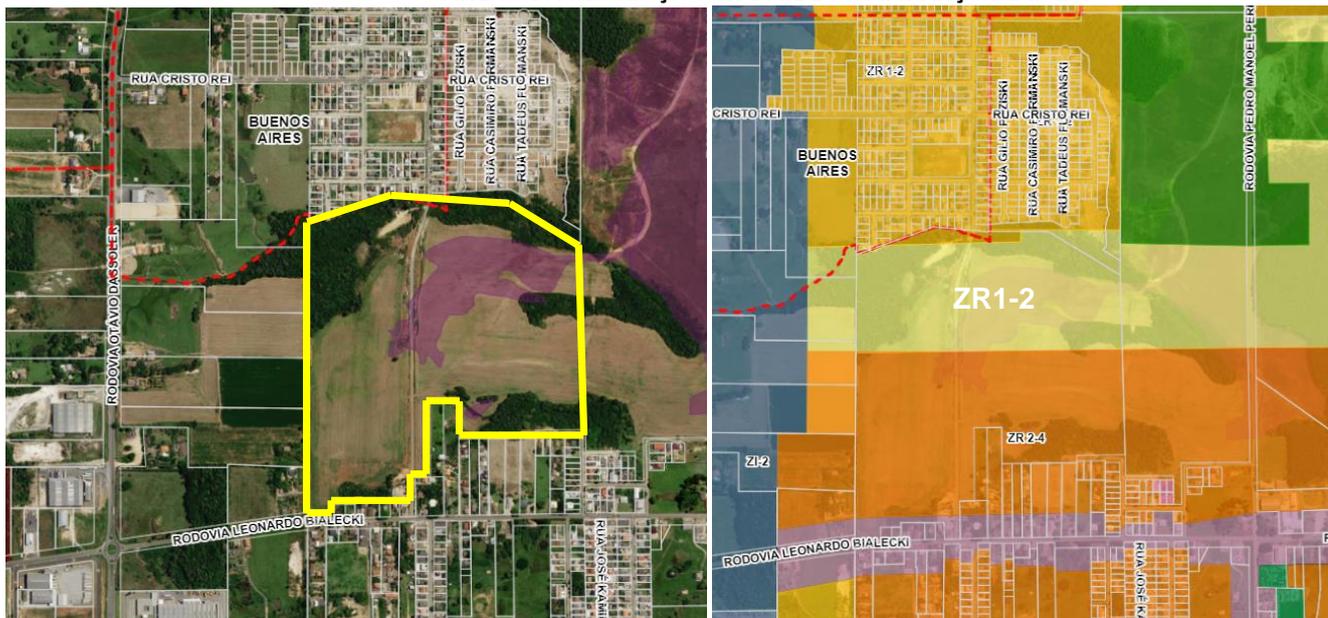
Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a correção do zoneamento de uso do solo da gleba localizada na Rodovia Leonardo Bialecki, com área de 113.241,00m², matrículas nº 126.773 e nº 147.803, de ZRU (zona rururbana) para ZR1-2 e a ZR2-4 (zona residencial 2-4 pavimentos) permanece como está zoneada. Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 484 DE 09 DE MARÇO DE 2023.



Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 485 DE 09 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. *O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)*

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. *Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.*

Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Deferir, a correção e ajustes no texto do Art. 170, inc. XIX, da Lei nº 7.609/2019 (Lei do Código de Obras). Como registrado na Ata da reunião do CDM de 09/03/2023.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 485 DE 09 DE MARÇO DE 2023.

“Art. 170 (...) XIX – o estacionamento de veículos deve ser preferencialmente plano, atendendo as normas de acessibilidade, admitindo-se inclinações por meio de justificativa técnica com a aprovação do Órgão de Planejamento Municipal.”

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

RESOLUÇÃO Nº 486 DE 21 DE MARÇO DE 2023.

O Plenário do Conselho de Desenvolvimento Municipal, em sua Reunião Ordinária, realizada no dia 09/03/2023, e no uso de suas competências regimentais e atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 095, de 28 de dezembro de 2012, especialmente os arts. 89 e 90 do Plano Diretor (LC n.º 095/2012), que informam:

Art. 89. *O Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM é órgão colegiado, consultivo, propositivo, deliberativo e fiscalizador, integrante do sistema de gestão democrática municipal, e tem como atribuições:(...)*

IV - Deliberar sobre a criação, extinção ou modificação de normas oriundas do Poder Público que versem sobre planejamento físico-territorial;

Art. 90. *Qualquer solicitação de alteração das leis integrantes do Plano Diretor deverá ser encaminhada ao Órgão de Planejamento Municipal legalmente instituído, que emitirá parecer técnico, levando posteriormente à apreciação e deliberação do Conselho de Desenvolvimento Municipal – CDM.*

Considerando a aprovação do Requerimento pelo Parecer Técnico, Câmara Temática, Conselho de Desenvolvimento Municipal e Secretaria Municipal de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana de Criciúma,

Resolve:

Revogar, a resolução do CDM nº 484, de 09/03/2023 por erro no parecer técnico do Processo Administrativo nº 662687.

Aldinei João Potelecki - Presidente do Conselho de Desenvolvimento Municipal

Resoluções

CMDCA - Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente

RESOLUÇÃO CMDCA Nº 048/2023

Aprova o projeto “Centro de Educação Profissional do Bairro da Juventude” – Bairro da Juventude dos Padres Rogacionistas
O presidente do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – CMDCA de Criciúma, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 2.514 de 28 de dezembro de 1990, conforme reunião ordinária do dia 14 de novembro de 2023, de acordo com a ATA nº 554/2023 deste Conselho,

Resolve:

Art. 1º – Aprovar conforme ATA nº 554/2023 o projeto “Centro de Educação Profissional do Bairro da Juventude”, no valor total de R\$1.961.842,00 (Um milhão e novecentos e sessenta e um mil e oitocentos e quarenta e dois reais) aprovado pelo edital 0001/2021 FIA, para captação de recursos por meio do Fundo da Infância e Adolescência – FIA/Criciúma, com CNPJ nº 22.018.448/0001-75, a ser realizado pelo Bairro da Juventude dos Padres Rogacionistas, com validade de vinte e quatro meses, a partir da data de publicação.

Art. 2º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

Zulma Nascimento Guidi - Vice-Presidente CMDCA

RESOLUÇÃO CMDCA Nº 049/2023

Aprova o projeto “Cozinhar, amar e cuidar II” – Grupo de Pais e Amigos pela Unidade Infanto-Juvenil de Onco-Hematologia – GUIDO
O presidente do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – CMDCA de Criciúma, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 2.514 de 28 de dezembro de 1990, conforme reunião ordinária do dia 14 de novembro de 2023, de acordo com a ATA nº 554/2023 deste Conselho,

Resolve:

Art. 1º – Aprovar conforme ATA nº 554/2023 o projeto “Cozinhar, amar e cuidar II”, no valor total de R\$ 68.638,58 (Sessenta e oito mil e seiscentos e trinta e oito reais e cinquenta e oito centavos) aprovado pelo edital 0001/2021 FIA, para captação de recursos por meio do Fundo da Infância e Adolescência – FIA/Criciúma, com CNPJ nº 22.018.448/0001-75, a ser realizado pelo Grupo de Pais e Amigos pela Unidade Infanto-Juvenil de Onco-Hematologia – GUIDO, com validade de vinte e quatro meses, a partir da data de publicação.

Art. 2º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

Criciúma, 14 de novembro de 2023.

Zulma Nascimento Guidi - Vice-Presidente CMDCA

Classificação Definitiva e Convocação para Assinatura dos Acordos Referentes ao Edital Nº 002/2023

Governo Municipal de Criciúma

EDITAL DE INTIMAÇÃO

A **CÂMARA DE CONCILIAÇÃO DE PRECATÓRIOS**, por seus membros designados pelo Decreto nº 409/18, de 5 de abril de 2018, **COMUNICA**, a todos os interessados, o resultado com a classificação definitiva das propostas recebidas em resposta ao Edital de Convocação 002/2023, a fim de que compareçam, nas datas e horários abaixo determinados, na Procuradoria-Geral do Município, para firmar acordo com o Município de Criciúma.

A classificação definitiva resultou a partir da análise e julgamento do recurso administrativo apresentado, PA nº 683854, que teve seu provimento negado, conforme decisão publicada em apartado.

CONVOCA-SE os inscritos a comparecerem, acompanhados de seus advogados, nos dias e horários previstos abaixo, na sede da Procuradoria-Geral do Município de Criciúma, Paço Municipal Marcos Rovaris, Rua Domênico Sônego, 542, bairro Santa Bárbara, Criciúma – SC, para assinatura do acordo.

Destaca-se que, se o credor estiver impossibilitado de comparecer pessoalmente para firmar o termo de acordo, será admitida sua representação por mandatário constituído por instrumento público e poderes específicos para tanto.

Dia: 22/11/2023

Horário: a partir das 8h30min, encerrando-se às 10h

Autos Precatário	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5002809-97.2021.8.24.0000	682961	552	Dolores da Luz Silva	40%
5059497-11.2023.8.24.0000	682944	cad	Marileia Reus	35%
5006928-04.2021.8.24.0000	682994	570	Maria das Dores da S. Madeira	30%
5022149-27.2021.8.24.0000	682969	636	Edilene Barro Honório	30%
5072105-75.2022.8.24.0000	682607	1244	Jefferson Honorato Borges	25%
5022839-85.2023.8.24.0000	682608	1376	Chalton Schneider Adv. Ass.	25%
5025790-52.2023.8.24.0000	682954	1388	Clelia Sonogo Argente	25%
5054695-67.2023.8.24.0000	683011	1509	Rita de Cassia da Silva	25%
0000228-23.2019.8.24.0500	682959	331	Vanderleia Matos	20%
0004889-11.2020.8.24.0500	682799	471	Estevao Fernando M. Gheno	20%
0006404-18.2019.8.24.0500	682806	479	Wellington Willian A. Timoteo	20%
5007979-50.2021.8.24.0000	682990	576	Keity Bordignon Rocha Dutra	20%
50144414-40.2021.8.24.0000	683008	600	Sargi Bitencourt	20%
5019490-45.2021.8.24.0000	682970	619	Rosilda de Oliveira Ribeiro	20%
0000724-44.2017.5.12.0003	682514	629	Wilker Stecanella Alves	20%

Cad – precatório em cadastramento no momento da emissão da certidão

Dia: 22/11/2023

Horário: a partir das 10h, encerrando-se às 11h30min

Autos Precatário	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5034984-47.2021.8.24.0000	682947	758	Andrea Doris Colvara Salla	20%
5040912-76.2021.8.24.0000	682996	779	Fabiana de Jesus	20%
5061415-21.2021.8.24.0000	682989	819	Karla Beatriz Burkert da Cruz	20%
5001863-91.2022.8.24.0000	682942	833	Viviane Pereira Eugenio	20%
5003321-46.2022.8.24.0000	682793	846	Matheus Americo O. Poluceno	20%
5009848-14.2022.8.24.0000	682794	861	Kelvin Batista Mendes	20%
5010269-04.2022.8.24.0000	682536	867	Thiago Xavier Fagundes	20%
5032413-69.2022.8.24.0000	682953	965	Orlanda Formentin Stein	20%
5035050-90.2022.8.24.0000	682957	1014	Patricia Dal Farra Damiani	20%

504128573.2022.8.24.0000682792	1097	Gabriel Fernando Habech	20%
5043285-46.2022.8.24.0000 682986	1105	Jefferson Eroino R. Teixeira	20%
5050361-24.2022.8.24.0000 682555	1138	Neide de Medeiros Locks	20%
5053410-73.2022.8.24.0000 682934	1161	Adriana Vieira	20%
5059462-85.2022.8.24.0000 682575	1179	Joyce Fidelis Silvestri	20%
5065826-73.2022.8.24.0000 682568	1207	Angelica Zenato Rocha	20%
5065826-73.2022.8.24.0000 682997	1207	Denise Teixeira Daminelli	20%

Dia: 22/11/2023

Horário: a partir das 13h30min, encerrando-se às 15h

Autos Precatário	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5003880-66.2023.8.24.0000 682627		1277	Josiani Ines Bombazar	20%
5011957-64.2023.8.24.0000 682968		1295	Rosangela Martinhago Cadarin	20%
5014441-52.2023.8.24.0000 682972		1308	Edna de Farias Damas	20%
5028430-28.2023.8.24.0000 682626		1399	Jaqueline de Oliveira Costa	20%
5040925-07.2023.8.24.0000 682958		1429	Claudia Maximo da S. Americo	20%
5040927-74.2023.8.24.0000 682790		1430	Alan Santiago Rodrigues	20%
5040928-59.2023.8.24.0000 682802		1431	Stefany Dias Lidio	20%
5041723-65.2023.8.24.0000 682798		1435	Thiago Saalfeld Elias	20%
5042572-37.2023.8.24.0000 682801		1443	Tais Davd de Souza	20%
5042573-22.2023.8.24.0000 682796		1444	Eduardo Chaves Silva	20%
5042574-07.2023.8.24.0000 682803		1445	Leonardo Back de Farias	20%
5042690-13.2023.8.24.0000 682804		1451	Bruno da Rosa Rita	20%
5042692-80.2023.8.24.0000 682791		1453	Andre de Abreu G. Raimundo	20%

Dia: 23/11/2023

Horário: a partir das 8h30min, encerrando-se às 10h

Autos Precatário	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5043457-51.2023.8.24.0000 682797		1457	Valdir Francelino Junior	20%
5043465-28.2023.8.24.0000 682800		1461	Gustavo Reck da Silva	20%
5045173-16.2023.8.24.0000 682999		1466	Denise Teixeira Daminelli	20%
5045241-63.2023.8.24.0000 682976		1469	Zaneid Belettini T. da Silva	20%
5049285-28.2023.8.24.0000 683004		1474	Carlos Andre Tonelli	20%
5052522-70.2023.8.24.0000 682930		1497	Gislene Marinho Costa	20%
5054689-60.2023.8.2.0000 682805		1507	Vinicius Rangel Costa	20%
5054701-74.2023.8.24.0000 682795		1514	Felipe de Mello Reus	20%
5058447-47.2023.8.24.0000 682494		cad	Erica Stefani V. T. Sociedade	20%
0003067-84.2020.8.24.0500 682973		443	Sandra Custodio	15%
5002811-67.2021.8.24.0000 682950		554	Nara Luciane Antunes Simao	15%
5011164-96.2021.8.24.0000 682952		586	Tania Valeska C. M. Selinger	15%
5011606-62.2021.8.24.0000 682936		588	Barbara Aparecida Fernandes	15%
5014414-40.2021.8.24.0000 683002		600	Angelica Zenato Rocha	15%

Cad – precatório em cadastramento no momento da emissão da certidão

Dia: 23/11/2023

Horário: a partir das 10h, encerrando-se às 11h30min

Autos Precatário	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5018925-81.2021.8.24.0000 682720		616	Silvana Alves Bento Marcineiro	15%
5019493-97.2021.8.24.0000 682625		620	Mirela da Conceição G. Avila	15%
5020762-74.2021.8.24.0000 682940		628	Cristiane Alamini Z. Fernandes	15%
5023571-37.2021.8.24.0000 682579		646	Angelica Zenato Rocha	15%
5030127-55.2021.8.24.0000 682964		662	Vanderleia Bendo	15%
5042092-64.2020.8.24.0000 682974		698	Gislene Marinho Costa	15%
5038565-70.2021.8.24.0000 682980		765	Izolete Maria Pasini de Bona	15%
5039705-42.2021.8.24.0000 682557		773	Angelica Zenato Rocha	15%
5039707-12.2021.8.24.0000 682542		775	Angelica Zenato Rocha	15%
5041167-34.2021.8.24.0000 682576		782	Angelica Zenato Rocha	15%

5041395-09.2021.8.24.0000	682584	784	Angelica Zenato Rocha	15%
5042390-22.2021.8.24.0000	682938	788	Edna Virtuozo S. Lindemann	15%
5052857-60.2021.8.24.0000	682549	806	Angelica Zenato Rocha	15%
5057209-61.2021.8.24.0000	682928	812	Andrea Willemann Manfredini	15%
5067445-72.2021.8.24.0000	682559	828	Angelica Zenato Rocha	15%

Dia: 23/11/2023

Horário: a partir das 13h30min, encerrando-se às 15h

Autos Precatório	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5003319-76.2022.8.24.0000	682956	845	Valter Ribeiro Filho	15%
5003319-76.2022.8.24.0000	682979	845	Solange Ribeiro Luiz	15%
5003319-76.2022.8.24.0000	682981	845	Sonia Ribeiro da Silva	15%
5003319-76.2022.8.24.0000	682987	845	Julio Cesar Ribeiro	15%
5005582-81.2022.8.24.0000	682569	855	Angelica Zenato Rocha	15%
5008325-64.2022.8.24.0000	682926	860	Janete Teodoro	15%
5010266-49.2022.8.24.0000	682570	865	Angelica Zenato Rocha	15%
5010269-04.2022.8.24.0000	682594	867	Angelica Zenato Rocha	15%
5017307-67.2022.8.24.0000	682955	894	Valanio Machado da Silva	15%
5022933-67.2022.8.24.0000	682552	931	Angelica Zenato Rocha	15%
5025506-78.2022.8.24.0000	682572	933	Angelica Zenato Rocha	15%
5030554-18.2022.8.24.0000	682931	943	Morgana Aparecida Rosa	15%
5030562-92.2022.8.24.0000	682522	946	Ines Regina de Melo Sombio	15%
5030566-32.2022.8.24.0000	683006	948	Silvana Regina Dal Toe D.	15%

Dia: 24/11/2023

Horário: a partir das 8h30min, encerrando-se às 10h

Autos Precatório	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5032419-76.2022.8.24.0000	682985	969	Jane Salvador	15%
5032425-83.2022.8.24.0000	682951	974	Carla Fabiana Martins	15%
5033039-88.2022.8.24.0000	682995	989	Ana Carla Silveira	15%
5034187-37.2022.8.24.0000	682978	999	Iolanda Pereira Franco	15%
5035068-14.2022.8.24.0000	682993	1023	Lucinara Vieira Antunes	15%
5036309-23.2022.8.24.0000	682567	1030	Angelica Zenato Rocha	15%
5036311-90.2022.8.24.0000	682960	1031	Raquel Ghisi C. Chaucoski	15%
5038818-24.2022.8.24.0000	682933	1068	Celia Topanotti Valim	15%
5040188-38.2022.8.24.0000	682943	1082	Renata Amancio T. de Jesus	15%
5040589-37.2022.8.24.0000	682561	1084	Angelica Zenato Rocha	15%
5040589-37.2022.8.24.0000	682558	1084	Bruna Juvencio Rocha Cabral	15%
5040939-25.2022.8.24.0000	682588	1089	Angelica Zenato Rocha	15%
5040940-10.2022.8.24.0000	682587	1090	Angelica Zenato Rocha	15%
5046366-03.2022.8.24.0000	682582	1115	Angelica Zenato Rocha	15%
5046367-85.2022.8.24.0000	682935	1116	Samira Batista Gabriel	15%
5046552-26.2022.8.24.0000	682578	1118	Angelica Zenato Rocha	15%

Dia: 24/11/2023

Horário: a partir das 10h, encerrando-se às 11h30min

Autos Precatório	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5048637-82.2022.8.24.0000	682939	1129	Cleo Gama Pinheiro	15%
5050361-24.2022.8.24.0000	682564	1138	Angelica Zenato Rocha	15%
5050937-17.2022.8.24.0000	682984	1141	Izolete Maria Pasini de Bona	15%
5052239-81.2022.8.24.0000	682560	1146	Maria Isabel Fernandes	15%
5058146-37.2022.8.24.0000	682948	1171	Marissilvia Medeiros M. Barp	15%
5061728-45.2022.8.24.0000	682577	1191	Angelica Zenato Rocha	15%
5065837-05.2022.8.24.0000	682585	1215	Angelica Zenato Rocha	15%
5065839-72.2022.8.24.0000	683007	1217	Rosilene Budny Studzinski	15%
5066928-33.2022.8.24.0000	682596	1222	Angelica Zenato Rocha	15%
5073112-05.2022.8.24.0000	682590	1251	Angelica Zenato Rocha	15%

5002404-90.2023.8.24.0000	682946	1255	Daniela Gomes Bardini	15%
5002410-97.2023.8.24.0000	682565	1259	Angelica Zenato Rocha	15%
5002411-82.2023.8.24.0000	682586	1260	Angelica Zenato Rocha	15%
5002411-82.2023.8.24.0000	683001	1260	Joana Valéria E. Custodia	15%
5016921-03.2023.8.24.0000	682583	1313	Angelica Zenato Rocha	15%

Dia: 24/11/2023

Horário: a partir das 13h30min, encerrando-se às 15h

Autos Precatório	Autos Adm.	Posição	Requerente	Deságio
5018925-13.2023.8.24.0000	682929	1319	Misnele Cabral Nunes	15%
5021661-04.2023.8.24.0000	682538	1368	Angelica Zenato Rocha	15%
5054686-08.2023.8.24.0000	682991	1504	Mara Rubia Daminelli Dallo	15%
5058450-02.2023.8.24.0000	682496	1523	Erica Stefani V. T. Sociedade	15%
5058450-02.2023.8.24.0000	682491	1523	Jessica Lima Matias	15%
5058445-77.2023.8.24.0000	682488	cad	Emanuella Matias Valdati	15%
5058445-77.2023.8.24.0000	682492	cad	Erica Stefani V. T. Sociedade	15%
5058446-62.2023.8.24.0000	682487	cad	Emanuella Matias Valdati	15%
5058446-62.2023.8.24.0000	682497	cad	Erica Stefani V. T. Sociedade	15%
5058448-32.2023.8.24.0000	682490	cad	Jessica Lima Matias	15%
5058448-32.2023.8.24.0000	682493	cad	Erica Stefani V. T. Sociedade	15%

Cad – precatório em cadastramento no momento da emissão da certidão

Criciúma, 16 de novembro de 2023.

ANA CRISTINA SOARES FLORES - Presidente da Câmara de Conciliação de Precatórios - Procuradoria-Geral do Município

JOSIANI INÊS BOMBAZAR - Membro da Câmara de Conciliação de Precatórios

LILIANE PEDROSO VIEIRA - Membro da Câmara de Conciliação de Precatórios

Ata de Reunião - Câmara de Conciliação de Precatórios

Governo Municipal de Criciúma

ATA DE REUNIÃO - CÂMARA DE CONCILIAÇÃO DE PRECATÓRIOS

No dia 16 de novembro de 2023, quinta-feira, às 10h, na Procuradoria-Geral do Município, estando presentes os membros da Câmara de Conciliação, abaixo assinados, indicados através do Decreto Municipal nº 409/18, de 5 de abril de 2018, reuniram-se a fim de deliberar sobre o recurso apresentado no processo PA nº 683854, que tem por requerente João do Canto, cuja proposta de habilitação para pagamento do precatório com deságio restou indeferida ante a ausência de legitimidade do requerente, nos termos dos itens 3.3, II, 4.1, IV e 8.1, IV, todos do Edital nº 002/2023, visto não constar devidamente habilitado junto ao tribunal que expediu o precatório. Em suas razões, alega o recorrente que sua habilitação foi resolvida ainda no processo de conhecimento, juntando cópia da sentença proferida nos autos da ação ordinária. Decidiram, os membros da CCP, pelo não provimento do recurso interposto, pelas seguintes razões: I – o crédito, conforme certidão emitida em 30 de outubro de 2023 pelo do Tribunal de Justiça de Santa Catarina, tem por titular Maria Lúcia Rodrigues do Canto, inscrita no CPF sob o nº 289.513.289-53; II – o requerimento deve ser acompanhado da comprovação da titularidade do crédito junto ao tribunal competente (item 3.3, II), estando o processo de precatório, conforme certificado no mesmo documento, aguardando regular representação no juízo da execução; III – o sucessor causa mortis do titular, somente será considerado legitimado para apresentar de requerimento de habilitação da proposta de conciliação, quando devidamente habilitado junto ao tribunal que expediu o precatório (item 4.1, IV). Assim, resta mantido o indeferimento do pedido de habilitação, com o conseqüente desprovimento do recurso, nos termos do item 8.1, incisos II e IV, do Edital nº 002/2023, que dispõem, respectivamente, serem casos de indeferimento dos pedidos de habilitação, a não observância das exigências previstas no Edital de convocação e no Decreto n. 276/18 e/ou a apresentação do pedido por pessoa ilegítima. Junte-se cópia da presente ata no processo administrativo, e publique-se a decisão proferida. Sem mais, subscrevemos a presente. Criciúma, 16 de novembro de 2023.

ANA CRISTINA SOARES FLORES

JOSIANE INÊS BOMBAZAR

LILIANE PEDROSO VIEIRA

Atas

Governo Municipal de Criciúma

ATA 06 DO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº. 245/PMC/2023

(Processo Administrativo nº. 680320)

ATA DA REUNIÃO RESERVADA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA PARA REGISTRO DO RECEBIMENTO DA PROPOSTA RETIFICADA DA EMPRESA FABRIS PRESTADORA DE SERVIÇOS LTDA, CONFORME SOLICITADO NA ATA Nº 05, DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E ENCAMINHAMENTO PARA HOMOLOGAÇÃO.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para execução dos serviços necessários à realização das obras de construção do novo prédio do CENTRO COMUNITÁRIO DO LOTEAMENTO GIRASSÓIS, localizado na rua Ismael Maria Esquina com a rua Augustinho Fernandes, bairro Ana Maria no município de Criciúma-SC.

As treze horas e trinta minutos, do dia quatorze, do mês de novembro, do ano de dois mil e vinte e três, na sala de reuniões da Diretoria de Logística - localizada no pavimento superior do Paço Municipal Marcos Rovaris, na rua Domênico Sonogo nº 542, nesta cidade de Criciúma, Estado de Santa Catarina, reuniram-se reservadamente os membros da Comissão Permanente de Licitações do Município designada pelo Decreto SG/nº 163/23 de 31 de janeiro de 2023, para dar continuidade ao processo licitatório acima epigrafado. Abertos os trabalhos pela presidente da Comissão, Srta. KARINA TRES, ela informou que recebeu dentro do prazo estabelecido, através de e-mail editais@criciúma.sc.gov.br ter., 14 de nov. de 2023 11:28 a proposta da empresa CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA ME, com as devidas correções, com o valor global de R\$539.826,20 conforme exigido na ATA 05, e os preços unitários e global são exequíveis, pois estão abaixo dos valores orçados apresentados na planilha orçamentária oficial do município elaborada e assinada pelo Engº Tiago Rosso Urbano, do C.EGEO – Centro de Engenharia e Geoprocessamento – UNESC, da empresa contratada FUCRI – Fundação Educacional de Criciúma e, conseqüentemente, dentro dos praticados no mercado da região, mantendo assim a classificação final:

CLASSIFICAÇÃO	EMPRESA	VALOR GLOBAL
1ª	CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA	R\$ 539.826,20
2ª	DUTRA CONSTRUÇÕES E REFORMAS EIRELI	R\$ 586.639,60
3ª	KAMILLA CONSTRUÇÕES LTDA EPP; BF CONSTRUÇÕES LTDA EPP	R\$ 590.000,00
4ª	CONSTRUTORA NELGUI LTDA	R\$ 591.867,18
5ª	MR ADMINISTRAÇÃO DE OBRAS LTDA	R\$ 596.249,08
6ª	CASA DO CONSTRUTOR E CONSTRUÇÕES EIRELI	R\$ 621.537,73
7ª	RS ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA	R\$ 629.258,01
8ª	NG3 CONSTRUTORA E PUBLICIDADE LTDA	R\$ 645.217,31
9ª	ONE UP CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA	R\$ 647.940,22
10ª	SUPREME CONSTRUTORA LTDA	R\$ 673.142,47
11ª	MC FARIAS EMPREENDIMENTOS EIRELI	R\$ 688.225,50
12ª	BF CONSTRUÇÕES LTDA EPP	R\$ 688.226,15
13ª	ENGETOM CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA	R\$ 693.141,97
14ª	TRATARE CONSTRUÇÕES LTDA	R\$ 711.347,37

Observado a documentação das licitantes foi constatado que a empresa CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA ME classificada em 1º lugar, é registrada em regime de ME (Microempresa), portando, desta forma, as demais empresas não podem se beneficiar do direito de preferência para contratação, conforme disciplinado na Lei Complementar Nº. 123/2006. Portanto, desta forma, a Comissão por unanimidade, decidiu declarar **VENCEDORA** a empresa **CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA ME**. Por conseguinte, sugere-se ao Senhor Prefeito Municipal que analise o processo licitatório e homologue o parecer desta Comissão para após, querendo, adjudicar a execução dos serviços/obras, objeto do presente certame a empresa **CONSONI CONSTRUÇÕES LTDA ME**, que ofertou o valor global de **R\$539.826,20 (Quinhentos e trinta e nove mil, oitocentos e vinte e seis reais e vinte centavos)**. A Comissão abre vista de todo o processo licitatório as licitantes e interessados, tudo isto conforme Edital, anexos, documentos e proposta. Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a reunião, da qual para constar, lavrou-se a presente Ata, que será assinada pelos membros da Comissão de Licitações. Sala de Licitações, (terça-feira), aos quatorze dias do mês de novembro do ano de 2023.

KARINA TRES
Presidente

GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO
Membro-Secretário

ANTONIO DE OLIVEIRA
Membro

LEANDRO CUSTÓDIO MUNARETTO
Membro

RONALDO JOSINO ALVES
Membro-suplente

ATA 05 DO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº. 246/PMC/2023

(Processo Administrativo nº. 682319)

ATA DA REUNIÃO RESERVADA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS, QUE FORAM ANÁLISADAS E CONFERIDAS PELA ÁREA TÉCNICA, E CONCEDER PRAZO PARA RETIFICAÇÃO DA PLANILHA ORÇAMENTÁRIA PELA EMPRESA PRIMEIRA CLASSIFICADA.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para execução dos serviços necessários à realização das obras de construção do novo prédio do CENTRO COMUNITÁRIO DO BAIRRO SÃO DEFENDE, localizado na avenida Universitária esquina com rua Senador Teotônio Vilella, município de Criciúma-SC.

Às onze horas e trinta minutos, do dia quatorze, do mês de novembro, do ano de dois mil e vinte e três, na sala de reuniões da Diretoria de Licitações e Contratos - localizada no pavimento superior do Paço Municipal Marcos Rovaris, na rua Domênico Sonogo nº 542, nesta cidade de Criciúma, Estado de Santa Catarina, reuniram-se reservadamente os membros da Comissão Permanente de Licitações do Município designada pelo Decreto SG/nº 163/23 de 31 de janeiro de 2023, para registro do recebimento do parecer técnico nº 127/INFRA/2023 datado de 14/11/2023, exarado pelo servidor João Paulo Casagrande da Rosa – Diretor de Operações de Obras pertencente ao quadro da Secretaria de Infraestrutura, Planejamento e Mobilidade Urbana, que trata da análise e conferência das propostas de preços, e tendo realizada a avaliação dos documentos e valores apresentados nas propostas de preços das licitantes habilitadas, constatou que a proposta ofertada pela empresa classificada em primeiro lugar, CSK2 PRESTADORA DE SERVIÇOS LTDA EPP, apresentou alguns preços unitários diferentes para o mesmo serviço, o que não é permitido conforme estabelecido no item 9.1.1 do Edital. Assim sendo, a empresa CSK2 PRESTADORA DE SERVIÇOS LTDA EPP, através do seu representante legal, deverá providenciar e apresentar uma nova carta de apresentação de proposta, planilha orçamentária e respectivos cronogramas físico e financeiro, com as devidas correções a fim de padronizar os preços unitários diferenciados para o mesmo serviço, sendo eles: [3.2.1 com 3.5.1] utilizando-se como critério para as correções o de menor preço proposto, ou seja: [3.2.1 com 3.5.1] em **R\$ 207,39**, [4.1.1 com 4.3.2] utilizando-se como critério para as correções o de menor preço proposto, ou seja: [4.1.1 com 4.3.2] em **R\$ 69,76** e [4.1.3 com 4.3.5] utilizando-se como critério para as correções o de menor preço proposto, ou seja: [4.1.3 com 4.3.5] em **R\$ 35,65** que, após correções resultara no valor global de **R\$483.431,94 (Quatrocentos e oitenta e três mil, quatrocentos e trinta e um reais e noventa e quatro centavos)**, o qual passará ser o novo valor global para fins de classificação. O prazo para a apresentação da nova proposta devidamente corrigida será de até 24 horas, contado a partir do primeiro dia útil subsequente a data de publicação desta ATA no Diário Oficial Eletrônico do Município de Criciúma. O Parecer técnico acima mencionado fica fazendo parte integrante desta ata como se aqui estivesse transcrito. Nada mais havendo a tratar, a Presidente encerrou a reunião, da qual para constar lavrou-se a presente Ata, que vai assinada pelos integrantes da Comissão Permanente de Licitações. Sala de Licitações, (terça-feira), aos quatorze dias do mês de novembro do ano de 2023.

KARINA TRES

Presidente

GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO

Membro-Secretário

ANTONIO DE OLIVEIRA

Membro

LEANDRO CUSTÓDIO MUNARETTO

Membro

RONALDO JOSINO ALVES

Membro-suplente

ATA 02 DO EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº. 262/PMC/2023

(Processo Administrativo nº. 681801)

ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA PARA REGISTRO DOS ENVELOPES PROTOCOLADOS TEMPESTIVAMENTE PELA EMPRESA ONE UP CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA, POR NÃO SEREM INCLUIDOS NA ATA DA SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES DO PRESENTE CERTAME, HAJA VISTA TEREM SIDOS ARMAZENADOS EQUIVOCADAMENTE, EM LOCAL DIFERENTE DO HABITUAL.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para execução dos serviços necessários à realização das obras de construção do prédio do CENTRO COMUNITÁRIO DO BAIRRO VILA FLORESTA II, na rua número 523, município de Criciúma-SC.

Às quatorze horas, do dia quatorze, do mês de novembro, do ano de dois mil e vinte e três, na sala de reuniões da Diretoria de Licitações e Contratos - localizada no pavimento superior do Paço Municipal Marcos Rovaris, na rua Domênico Sonogo nº 542, nesta cidade de Criciúma, Estado de Santa Catarina, reuniram-se os membros da Comissão Permanente de Licitações do Município designada pelo Decreto SG/nº 163/23 de 31 de janeiro de 2023, onde a Presidente da Comissão, em tempo, informou aos membros da Comissão que, após ligação da empresa ONE UP CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA questionando a ata de abertura publicada no diário oficial Ano 14 terça-feira, 14 de novembro de 2023, na qual não constava na relação de participantes o nome da sua empresa. Ato continuo a presidente solicitou a procura dos mesmos sendo eles encontrados armazenados equivocadamente, em lugar diferente do habitual, o que resultou em prejuízo da referida licitante. Seus envelopes nºs. 01 e 02 foram tempestivamente protocolados na data de 13/11/2023 às 08:51h, na forma do edital. Portanto, desta forma, a Presidente, revendo seus atos praticados na ATA 01, marcou a abertura dos

envelopes da empresa **ONE UP CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES LTDA** para às **14h00min – horário de Brasília – do dia 17/11/2023**, com ou sem a presença dos representantes legais das empresas participantes deste certame. Nada mais havendo a tratar, a Presidente da Comissão deu por encerrada a reunião da qual para constar, lavrou-se a presente Ata, que vai assinada pelos Membros da Comissão Permanente de Licitações, (terça-feira), aos quatorze dias do mês de novembro do ano de 2023.

KARINA TRES
Presidente

GIÁCOMO DELLA GIUSTINA FILHO
Membro-Secretário
LEANDRO CUSTÓDIO MUNARETTO
Membro

OSMAR CORAL
Membro
RONALDO JOSINO ALVES
Membro-suplente
