

NACIONAL
PARAFUSOS E FERRAMENTAS

44. 3525-9553 | 44. 3524-8090



JOGO DE SOQUETE ROBUST 1/2"
C/ 22 pcs

R\$ **299,90**
A VISTA

Av. Manoel Mendes de Camargo, 2510 | Campo Mourão

40 ANOS
EM CAMPO MOURÃO!



RADIADORES MODELO

Radiadores Novos, Recondicionados a Base de Troca
Pronta Entrega, Solda de Intercooler, Consertos e
Mangueiras

LINHA LEVE



LINHA PESADA



LINHA AGRÍCOLA



MANGUEIRAS



(44) 3523-3995 / 3523-3485
Celular: 99931-1476 TIM
radiadoresmodelo@gmail.com

Per. Tancredo de A. Neves, 3189
Jd. Santa Nilce - CEP 87308-440
Campo Mourão - PR

LAMARKA PEÇAS
Peças para utilitários

Ranger - S10 - Hilux - L200 - Triton
F-250 - Iveco - Ecosport

Cardan tração S-10 R\$ 1.100,00
Cardan tração Ranger R\$ 1.100,00
Caçamba Amarok cabine simples R\$ 3.700,00



Motor
Suspensão
Rodas | Câmbio
Bancos | Lateria
Acabamentos

44.3523-3440
44. 9978-1520
44.9931-0205

Rua Maria Olímpia
Jardim, 652 - Jd. Isabel
Campo Mourão - PR

Ao lado da Retífica
Retifran

AGENDE SEU HORÁRIO

WHATSAPP: (44) 99878-3811

TELEFONE: (44) 3525-1102



HEMONÚCLEO DE CAMPO MOURÃO

ESCRITÓRIO PINHEIRO

Trate diretamente com o proprietário

ALUGA-SE um conjunto comercial com 4 salas,
próximo a Clínica São Paulo.

ALUGA-SE 1 kitnet com 1 quarto, sala, cozinha,
banheiro e lavanderia, próximo a Igreja Ucraina.

Tratar pelos telefones:
(44) 3523-2228 | (44) 9833-4808

SÚMULA DE CONCESSÃO DE LICENÇA DE INSTALAÇÃO

JORDAO AHMAD EID (CPF 072.821.019-30) torna público que recebeu do Instituto Água e Terra, a Licença de Instalação - LI (nº 276870), com validade de 09/08/2027, para Fabricação e comercialização de produtos de concreto a ser implantada na PR 317 KM 04 LOTE DE TERRAS 22-A-2 GLEBA 9 COLONIA MOURÃO - Peabiru-PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE LICENÇA DE OPERAÇÃO

JORDAO AHMAD EID (CPF 072.821.019-30) torna público que irá requerer ao Instituto Água e Terra - IAT, a Licença de Operação - LO para fabricação e comercialização de produtos de concreto a ser implantada na PR 317 KM 04 LOTE DE TERRAS 22-A-2 GLEBA 9 COLONIA MOURÃO - Peabiru-PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE RENOVAÇÃO DE LICENÇA DE OPERAÇÃO

A C.Vale Cooperativa Agroindustrial torna público que irá requerer ao IAT, renovação de licença de operação para Depósito e Comércio de Agrotóxicos instalada na Rodovia PR 239 Km 1,5, Município de Campina da Lagoa.

FAVARETO LEILÃO 17/08

NESTA QUARTA ÀS 10H00 - SOMENTE ONLINE

200 VEÍCULOS APROXIMADAMENTE
AUTOMÓVEIS, UTILITÁRIOS, MOTOS, CAMINHÕES E SUCATAS

VISITAÇÃO: SOMENTE HOJE DAS 09H00 ÀS 17H30 (entrada controlada)
RUA EDUARDO PINTO DA ROCHA Nº 4545 - UMBARÁ - CURITIBA, PR.

RELAÇÃO COMPLETA, FOTOS E INFORMAÇÕES:
www.favaretoleiloes.com.br - fone: 41-3111-9111
LUIZ ODAIR FAVARETO - LEILOEIRO OFICIAL

FLAGRAS DÚVIDAS | SUGESTÕES



Whatsapp
(44) 9 9162-1733

Campanha de

Vacinação contra a
Poliomielite e da
Multivacinação

Público Alvo: crianças e
adolescentes menores de 15 anos

De 08/08 a 09/09

Segunda a Sexta

07:30 às 11:30

13:30 às 16:30

Todas as UBS



CIRCUITO DE CORRIDAS FECAM

3ª Etapa 2,5 Km 5 Km

TREKKING
28 de agosto - Domingo - 8h
Local: Piquirivai (em frente ao campo de futebol)

Inscrições pelo Symlá

Obrigatória a doação de 1kg de alimento não perecível



AGORA O 11º BPM CONTA COM UM WHATSAPP PARA DENÚNCIAS

RÁPIDO E COM SIGILO ABSOLUTO

WhatsApp denúncia
44 99956 7816

Obs: as situações de emergências policiais devem sempre ser comunicadas via 190 ou pelo aplicativo 190 PR.

Receba os links das principais notícias da região em seu Whatsapp!



ALUGA-SE

CASA - Rua Antonio Lourival Bathke, 53 - Santa Cruz
CASA - Avenida Germano Francisco Rodolfo Bathke n.º 278 - A

Tratar Kauane/Rubens
3016-3942/99903-4441

VENDE-SE COROLLA PRATA 19/19

Banco de couro, 60 mil km, todas revisões na concessionária, 4 pneus novos, 2º dono. Impecável.
Tratar (44) 99950-1419

CLASSIFICADOS
do JORNAL

TRIBUNA
DO INTERIOR



DEIXE SEU ANÚNCIO AQUI

TRIBUNA
DO INTERIOR

REPRODUÇÃO/FACEBOOK PREFEITURA CAMPO MOURÃO

PREVENTIVO
prevenção ao câncer do colo do útero e de mama

16h30 às 20h30
QUARTA 17/08 UBS Alvorada, Avelino Piacentini, Centro Social Urbano, Copacabana, Damferi, Fortunato Perdoncini, Pio XII e Paulista

13h00 às 17h00
SÁBADO 20/08 UBS Cidade Nova, Cohapar, Lar Paraná, Modelo, Urupês e Tropical

AGORA O 11º BPM CONTA COM UM WHATSAPP PARA DENÚNCIAS

RÁPIDO E COM SIGILO ABSOLUTO

WhatsApp denúncia
44 99956 7816

Obs: as situações de emergências policiais devem sempre ser comunicadas via 190 ou pelo aplicativo 190 PR.

AQUI A INTERNET É SEM LIMITES

ASSINE JÁ! (44) 9 9828-9828 (44) 3523-5000

Studio Fitclass
PERSONAL TRAINER

TENHA MAIS QUALIDADE DE VIDA!

TREINAMENTO INDIVIDUAL E PERSONALIZADO PARA A MELHOR IDADE!

Matricule-se já!

Av. João Bento, 1779
(44) 3810-6585

REPRODUÇÃO/FACEBOOK PREFEITURA CAMPO MOURÃO

A gente te convida a conhecer e praticar a **CIDADANIA**

colab
A prefeitura na palma da sua mão, de onde você estiver.

MONALISA IMÓVEIS
CRECI 3992-J

IMÓVEIS A VENDA

PRÉDIO COMERCIAL

R\$150.000,00 - Sala Comercial 102 - Edifício Likes, área 82m².
R\$150.000,00 - Sala Comercial Edifício Likes 104, área 82m².
R\$1.800.000,00 - Apartamento residencial com área de 329,85m² e barracão de 150m². Av. Irmãos Pereira, 531 - Centro.
R\$3.000.000,00 - Barracão comercial - Parque Industrial, terreno 4365 metros, construção de 1520 metros Rod. BR-272.
R\$680.000,00 - Salão comercial, terreno área 742,50 metros, construção com 371,25. Av. Jacutinga, 883 - Jd. Tropical 2. Antiga Igreja.
R\$170.000,00 - Rua Harrison José Borges, 1154, Ed. Likes, Sala 803. Área total: 82 metros. Garagem de gaveta.

APARTAMENTOS

R\$620.000,00 - Edifício Trianon - Rua São Josafat, área de 200,27 metros, imóvel novo, 2 suítes.
R\$350.000,00 - Apartamento no Edifício Casa Blanca, na Avenida Goioere, 1739, com área total de 127,70 - 6º pavimento.
R\$900.000,00 - Edifício Residencial Delta, na Rua Araruna, 854 - com área total de 256 metros - todo reformado com móveis planejado.
R\$580.000,00 - Apartamento no Edifício Montréal, Jardim São Sebastião, na Av. Comendador Norberto Marcondes, 2877 - Com área de construção de 194 mts e área útil de 140 metros.
R\$290.000,00 - Apartamento no Edifício Aquarius, centro - Rua Roberto Brzezinski, 1973, área de 102 metros.
R\$359.000,00 - Apartamento no Edifício Casa Blanca, Av. Goioerê, 1739 - Com área de 127 metros 3º Andar.
R\$1.200.000,00 - Edifício Embaixador, Rua Santa Cruz, 1086 - Centro - com área total de 411 metros.
R\$320.000,00 - Edifício Valence - Rua Santos Dumont, 2º Andar - área 121,06 metros.
R\$200.000,00 - Edifício Projeto Morada - Av. Comendador Norberto Marcondes, bloco 1 apartamento 13, com área de 101 m², 3 pavimentos.
R\$1.500.000,00 - Edifício Itália, Avenida José Custódio de Oliveira, 1525 - com área de 309 metros - 6º pavimento.
R\$550.000,00 - Edifício Residencial Alfa - Av. Capitão Índio Bandeira, 281 - 5º pavimento com área de 170 metros reformado.
R\$900.000,00 - Edifício Torre do Sol - Rua Santa Catarina, 1741 - Centro - Área de 270,40 metros - reforma completa.
R\$230.000,00 - Edifício Paraíso - Rua Santa Cruz, 368 - Área 59,68 metros.
R\$700.000,00 - Apartamento no Edifício Vitória Régia, Rua Mato Grosso, 1620 - Centro - com área de 232 metros - com móveis Planejados, 5 andar.
R\$250.000,00 - Edifício Itatuna, Rua Laurindo Borges, 1735 - Centro - área de 79 m².
R\$100.000,00 - Edifício Carlos Drumon de Andrade, Rua José Furquin de Castro, número 7 apto 201 - Cianorte-PR.
R\$700.000,00 - Apartamento no Edifício Delta, na Rua Araruna, 854. Área 255,35 metros. Área útil 172,40 metros. 13º andar.
R\$380.000,00 - Edifício Residencial Veneza, 2º andar, frente a Avenida Manoel Mendes de Camargo. Área total 114,30 metros. Área útil 74,98 metros. Uma suite, um quarto, sala, cozinha, lavanderia e uma garagem.
R\$350.000,00 - Edifício Residencial Veneza, 1º andar fundo, área total 118,70 metros, área útil 79,38 metros. Uma suite, um quarto, sala, cozinha, lavanderia e uma garagem.
R\$500.000,00 - Apto no Ed. Vivendas Sevilla, Rua Edmundo Mercer, 1179. Área total 131,89 metros. Área útil 107,44 metros. Prédio semi-novo. Primeiro andar, frente para rua.
R\$1.200.000,00 - Edifício Fiorella, Rua São José, 1468, área útil 114,90 metros, área total 217,08 metros. Imóvel novo. Nono andar.
R\$1.100.000,00 - Edifício Fiorella, Rua São José, 1468, área útil 114,90 metros, área total 217,08 metros. Imóvel novo. Décimo andar, fundos.

SOBRADO

R\$1.500.000,00 - Rua Mato Grosso, 2613 - área central - 340 metros.
R\$1.400.000,00 - Rua São Josafat, 983 - Centro - Esquina com a Irmãos Pereira - terreno com 420 metros - construção de 207 metros.
R\$540.000,00 - Sobrado residencial, na Rua Acindo Ferreira Toledo, 99 - Jardim Curitiba - Nos fundos do PREVER - com uma área de 157 metros.
R\$1.600.000,00 - Rua das Andorinhas, 341 - Vila Teixeira - sobrado novo área de 228 metros e construção 390 metros de frente ao Parque do Lago.
R\$2.500.000,00 - Rua Antonio Toledo da Silveira, 108 - Jardim Shangrila - Com área de 624 metros e construção 533 com piscina e móveis planejados.
R\$580.000,00 - Rua Guilherme de Paula Xavier, 365 - Terreno de 300 metros - construção de 201 metros.
R\$430.000,00 - Avenida Guilherme de Paula Xavier, 3388 - Condomínio Edifício Residencial Vitale - Área de 159 metros. Unidade 3.
R\$700.000,00 - Rua Santos Dumont, 1230 - Centro - Terreno de 280 metros construção 146 metros.
R\$400.000,00 - Avenida Guilherme de Paula Xavier, 652, centro. Terreno com 125,19 metros e construção com 112,21 metros.
R\$550.000,00 - Sobrado na Rua Ignácio Trombini, 71, Conjunto Residencial Capricórnio. Terreno com 354 metros, construção com 196,51.
R\$800.000,00 - Sobrado de alvenaria na Rua do Expedicionário, 533, Jardim Copacabana. Terreno com 350 metros. Construção 190,35 metros.
R\$650.000,00 - Sobrado na Av. Luciano Marmontel, 271. Área terreno 380 metros. Construção 336,52 metros.

CASAS

R\$445.000,00 - Duas casas de Alvenaria com área de 69 metros cada - um terreno de 666 metros, na rua José Backes, 65 Jardim Santa Nilce.
R\$210.000,00 - Rua Nicolau Assad, 319 - Jardim Capricórnio - Terreno com 293 metros - construção de 129,30.
R\$290.000,00 - Duas residências na Av. Paraná - Jardim Nossa Senhora Aparecida - área do terreno 480 metros e construção 180 metros.
R\$1.800.000,00 - Av. Irmãos Pereira, 651 - centro - terreno de 1.000 metros em frente a Faculdade Integrado.
R\$600.000,00 - Casa na Rua Renil Polato, 1107 - com terreno de 714 metros - casa em alvenaria de 306 metros e barracão em alvenaria de 363 metros - imóvel localizado em Engenheiro Beltrão.
R\$160.000,00 - Rua Vereador Carlos Stalmon, 132 - Conjunto Residencial Piacentini - terreno de 300 metros - construção de 110,77 metros.
R\$980.000,00 - Casa de Alvenaria na Rua Andriá, 71 - Jardim Shangrilá - área de 687 metros e construção de 335 metros.
R\$900.000,00 - Casa em Alvenaria na Rua São Josafat, 899 - Centro - 500 metros de terreno e 127 metros de construção - Próximo ao Centro Universitário Integrado.
R\$350.000,00 - Imóvel na Rua João Teodoro de Oliveira, 84 - Jardim Parque das Acácias, terreno de 300 metros, imóvel com 2 residências, uma com 89 metros e outra com 60 metros.
R\$1.400.000,00 - Casa de Alvenaria na Rua São José, 512 - Centro - com área de terreno de 650 metros - construção 400 metros - com móveis planejado e piscina.
R\$230.000,00 - Casa de Alvenaria na Rua Geranios, 51 - Jardim Morada Verdes Campos, com terreno de 235 metros e construção 128 metros.
R\$900.000,00 - Rua Santa Catarina, 2642 - Centro com área de terreno de 500 metros e construção 201 metros com piscina e móveis planejados.
R\$300.000,00 - Rua Santa Catarina, 794 - Vila Teixeira com área de terreno de 257 metros e construção 107 metros.
R\$ 400.000,00 - casa localizada na Avelino Hanel, 681 - Centro - Município de Araruna - com terreno de 600 metros construção 105 metros.
R\$480.000,00 - Casa de Alvenaria na Rua Pedro Massareto, 554 - Jardim Flora II - Terreno de 180 metros, construção 125,89.
R\$550.000,00 - Casa em alvenaria na Rua Miguel Charan, 52, Jardim Capricórnio. Terreno de 357 metros e construção 275 metros.
R\$1.800.000,00 - Imóvel em alvenaria na Rua Panambi, 1735, centro, com terreno de 1.000 metros, uma residência de alvenaria com 163,63 metros, um salão comercial com área 97,45 metros e um apto em cima, com área de 96,62 metros.
R\$170.000,00 - Casas na Rua José Antônio Fucks, 82, Jardim Silvana. Terreno com 180 metros. Uma casa com 74 metros e outra 62 metros. Mesmo terreno.
R\$450.000,00 - Casa nova de alvenaria na Rua Márcia Augusto Amoedo Valente, 872, Jardim Novo Centro. Área do terreno com 250 metros. Construção 124,15.
R\$550.000,00 - Casa na Rua Seringueira, 660, Jardim Araucária, com área de 490 metros de terreno, construção de 284 metros.
R\$695.000,00 - Casa em alvenaria na Rua Jade, 280. Terreno 325 metros, construção 69 metros. Praia do Mariscal em Bombinhas, Santa Catarina.
R\$190.000,00 - Casa de alvenaria na Rua das Papoulas, 88. Bairro Moradias Verdes Campos. Terreno 237,60 e construção 99,95 metros.
R\$700.000,00 - Avenida José Custódio de Oliveira, 2564. Área do terreno 389,52 metros. Construção 164,67 metros. Com piscina. Excelente localização.
R\$400.000,00 - Rua Santos Dumont, 2460, Jd. Ana Elisa. Terreno 375m. Construção 248m.
R\$250.000,00 - Casa de alvenaria na Rua Sabiá. Terreno 180 metros, construção 127 metros. Jd. Tropical II. Imóvel novo, fazer acabamento.

TERRENOS

R\$2.000.000,000 - Lote de terra - área de 950 metros na rua Mamborê esquina com a Goioerê.
R\$120.000,00 - Lote de terra 55 - Condomínio Residencial Hanitten Santa Regina - Londrina - área de 436,95.
R\$160.000,00 - Terreno 525 metros de esquina na Rua Horácio Amaral - Jardim Santa Cruz.
R\$2.400.000,00 - Área de 3.000 metros na rua Peabiru, 90.
R\$160.000,00 - Área de 233 metros, na Rua Metcho n 477 - Jardim Copacabana II - Em frente ao Supermercado CONDOR.
R\$190.000,00 - Terreno de 346,80 metros na Rua Silvío Legnani, 87, Jardim Francisco Ferreira Albuquerque
R\$ 530.000,00 - Terreno no condomínio Rio do Campo, excelente localização, área total 618 metros, área útil 480 metros. Aceita veículo em contra proposta no negócio.
R\$1.200.000,00 - Terreno na Avenida João Bento, 1979. Área 950 metros. Frente ao SESC.
R\$110.000,00 - Terreno com 229,68 metros na Rua Pion Gumerindo Xavier, 100, Jd. Esperança, saída para Maringá, próximo a Carrocerias Mourão.
R\$2.750.000,00 - Terreno com área de 650 metros, Av. Manoel Mendes de Camargo (20 metros) com Rua Mato Grosso (32,50 metros). Construção 120 metros.
R\$120.000,00 - Rua Aleluia, 682, Jardim Maria Barleta. Área 420 metros

• COMPRA • VENDA
• AVALIAÇÃO • ADMINISTRAÇÃO

IMÓVEIS PARA LOCAÇÃO

APARTAMENTOS

R\$ 1.500,00 - Av Capitão Índio Bandeira n. 1980 - apto 04 - Centro (02 Suíte, cozinha, sala, copa, lavanderia, despensa, WC, 01 vaga de garagem, condomínio R\$ 160,00) + Seguro. REF. 1312.
R\$ 1.500,00 - Rua Edmundo Mercer n. 1179 - Apto 102 - Vivendas Sevilla - Centro (01 suíte, 02 dormitórios, sala/copa, cozinha, WC, lavanderia, aquecimento a gás, 01 vaga garagem + condomínio +/- R\$ 300,00) + Seguro. REF. 1410.
R\$ 1.500,00 - Rua Prefeito Devete de Paula Xavier n. 1018 - Apto 403 Ed Caires - Centro (01 suíte com roupeiro, + 01 dormitório com roupeiro, sala/copa com painel para TV, sacada, cozinha planejada com cooktop, banheiro social, lavanderia, aquecedor a gás, 01 vaga de garagem + condomínio) + Seguro. REF. 1114.
R\$ 1.500,00 - Rua Mamborê n. 987 - Ed. San Remo - 4 Andar (02 suíte, 01 dormitórios, 2wc, lavanderia, cozinha com armários, sala/copa, 02 vagas de garagem, com moveis planejados + condomínio) + Seguro. REF. 189.

RESIDÊNCIA EM ALVENARIA

R\$ 1.400,00 - Rua das Tipuanas n. 862 - Jardim Botânico - Residência de alvenaria (01 suíte, 02 dormitórios, sala, copa, cozinha, banheiro social, lavanderia, churrasqueira, interfone, portão eletrônico) + Seguro. REF. 604.
R\$ 1.200,00 - Rua Edmundo Mercer n. 232 - Centro (02 dormitórios, sala, cozinha, bwc social, lavanderia, garagem, edícula lateral/garagem + seguro). REF. 175
R\$ 1.150,00 - Rua das Quaresmeiras n. 212 - Jd Botânico I (01 suíte, 01 dormitório, sala, cozinha, bwc social, lavanderia, churrasqueira, garagem, portão eletrônico + seguro). REF. 1329
R\$ 1.000,00 - Av. Comendador Norberto Marcondes n. 2624 - Centro - (03 dormitórios, sala, copa, cozinha, 1 banheiro, lavanderia, despensa, garagem, portão eletrônico + seguro). REF. 1417.
R\$ 900,00 - Rua São Jose n. 3186 - Jardim Cidade Alta 02 (02 dormitórios, sala, cozinha, wc, lavanderia, garagem s/cobertura, Imóvel Novo + seguro). REF. 1424
R\$ 800,00 - Rua França n. 269 - Jardim Europa (02 dormitórios, sala, cozinha, WC, lavanderia, garagem. Imóvel NOVO) + Seguro. REF. 1418.
R\$ 600,00 - Rua Joao Sergio Kffuri n. 1199 - Jardim Fortunato Perdoncini 02 (02 dormitórios, sala/cozinha, WC, sem garagem sem muros - Imóvel novo) + Seguro. REF. 1423.

RESIDÊNCIA EM MADEIRA

R\$720,00 - Rua Silvério Farago, 445 - Frente, 2 dormitórios, sala, cozinha, BWC, lavanderia, 1 vaga para garagem.

KITNETS

R\$ 550,00 - Rua Dr. Luiz Carlos Klank n.250 - Kit Net 01 - Jd Albuquerque (01 dormitório, sala, cozinha, bwc social, lavanderia, 1 vaga de garagem descoberta, sem condomínio). REF. 871.

SOBRADOS

R\$ 2.500,00 - Rua dos Expedicionários n. 533 - Jardim Copacabana (01 suíte, 03 dormitórios com armários, sala, copa, cozinha com armários, 2 wc, lavabo, lavanderia, escritório, edícula nos fundos(cozinha, wc, quarto, despensa), garagem 03 carros). + Seguro. REF. 1411.
R\$ 1.650,00 - Av Guilherme de Paula Xavier n. 3388 - Res. Vithalli - Jardim Conrado (01 suíte, 02 dormitórios, sala, despensa, WC, cozinha planejada, copa, lavanderia, garagem + condomínio + Seguro - Próximo a Coamo). REF. 1250.
R\$ 1.600,00 - Rua Airtton Albuquerque n. 332 - Jd Albuquerque (01 suíte com sacada, 02 dormitórios, sala, copa, cozinha com gabinete, lavabo, bwc social, lavanderia, churrasqueira, portão eletrônico, interfone, garagem + Seguro). REF. 597.
R\$ 1.100,00 - Rua Roberto Brzezinski n. 2594 - Centro (03 dormitórios, sala, cozinha, despensa, lavanderia, garagem ampla, WC + Seguro, parte Térreo) REF: 1239.

COMERCIAIS

R\$ 5.500,00 - Rua São Paulo n. 1418 - Sobre Loja - Centro (Área total de 300 mts²) + Seguro REF: 1227.
R\$ 5.000,00 - Rua Santa Catarina n. 1342 - Centro (Área útil de 270 mts, área Total de 1000mts) + Seguro. REF. 1229
R\$ 3.500,00 - Av. Manoel Mendes de Camargo n. 2440 - Sala 01 - Centro (Área total de 230,00 mts², 2 banheiros) + Seguro. REF: 733.
R\$ 2.500,00 - Rua Maria Olímpia Jardim n.992 - Jardim N.S. Ap. (126,00 mts, de frente para BR 317 saída para Maringá) + Seguro. REF. 1385.
R\$ 1.800,00 - Rua Interventor Manoel Ribas n. 1253 - Centro (Área 120,00 mts - Sala 02) + Seguro. REF. 1265.
R\$ 1.500,00 - Sala Esquina - Avenida Goioerê 339 faz esquina com a Rua Pitanga - (Sala com cerca de 80,00 mts, com banheiro) + Seguro. REF. 346.
R\$ 1.300,00 - Rua São Jose n. 1369 - Sala 02 - Centro (Área de 70,00 mts, com divisórias, WC, cozinha, recepção + tx de agua fixa. (+ Seguro). REF. 327.
R\$ 1.300,00 - Rua Francisco Ferreira Albuquerque n. 1639 - Sala 01 (Área de 50 mts, com 2 banheiros e 1 banheiro para cadeirante) + Seguro. REF. 1166.
R\$ 1.050,00 - Av. Irmãos Pereira n. 963 - Sala 11 - 2º Andar - Shopping Cidade (Área de 70,00 mts + condomínio +/- 400,00 + IPTU + Seguro). REF: 829.
R\$ 900,00 - Av. Comendador Norberto Marcondes n. 574 - Residencial Madrid - SALA 03 (sala comercial com aproximadamente 45 mts, conta com lavabo) + taxa de água. REF. 1034
R\$ 900,00 - Rua Harrison Jose Borges n. 1154 - Sala 504 - Likes (Com área de 42,31 mts, sem garagem + condomínio + Seguro) REF. 1386.
R\$ 800,00 - Rua Harrison Jose Borges n. 1154 - Ed. Likes - Sala 803 (Área total 82 mts - Garagem de Gaveta)(Condomínio R\$ 450,00 + Seguro). REF. 1344
R\$ 750,00 - Rua Pref. Devete de Paula Xavier n.600 (Sala 02) - Centro (Sala comercial com +/- 30 mts, com bwc social, sem condomínio) + Seguro. REF.
R\$ 700,00 - Rua Harrison Jose Borges n. 1154 - Sala 104 - Likes (Recepção, cozinha, banheiro e escritório, área útil de 48,00 mts, sem garagem + condomínio + Seguro) REF. 877.
R\$ 650,00 - Av. Capitão Índio Bandeira n. 1400 - Sala 606 - Antares (50,00 mts + condomínio, sem vaga de garagem) + Seguro. REF. 1393
R\$ 550,00 - Av. Irmãos Pereira n. 963 - Centro Empresarial Cidade - SALA 15 - 1º andar (sala comercial com lavabo, portas de vidro temperado) +/- 28 mts. Condomínio + IPTU + Seguro. REF: 1047
R\$ 550,00 - Av. Irmãos Pereira n. 963 - Centro Empresarial Cidade - SALA 14 - 1º andar (sala comercial com lavabo, portas de vidro temperado) 31,40 mts. Condomínio gira em torno de R\$ 200,00 + IPTU + Seguro) REF. 1045

CASA COMERCIAL

R\$ 3.000,00 - Rua Prefeito Devete de Paula Xavier n. 1309. (Casa comercial contendo 08 salas, 3 banheiros, cozinha, área útil fundo) + Seguro. REF. 731.

BARRACÃO COMERCIAL

R\$ 5.500,00 - Rua Magnólias n. 100 - jardim araucária - (45,00 mts, com escritórios, cozinha, mezaninos) + Seguro. REF. 1208

TERRENO FINS COMERCIAL

R\$ 1.500,00 - Av. Joao Bento n. 2260 - (470,00 mts) REF. 1266
R\$ 1.500,00 - Av. Goioerê x Rua Mamborê - Centro (Área de 950,00 mts) REF. 1260

Consulte nosso site: www.monalisaimoveis.com.br.
Fones: (44) 3525-1622/3017-1622

Prefeitura Municipal de Juranduba. TERMO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 00/2022. PROCESSO ADM: 142/2022. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE REVISÃO DE GARANTIA DO VEÍCULO AMBULÂNCIA...

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ - 76.590.888/0001-74. RUA OSCAR GAER KHAN, Nº 114, Centro, Iretama - PR, fone / fax - 44-3573-1668. ADJUDICAÇÃO. TOMADA DE PREÇOS Nº 008/2022.

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ - 76.590.888/0001-74. RUA OSCAR GAER KHAN, Nº 114, Centro, Iretama - PR, fone / fax - 44-3573-1668. Homologação. O Prefeito Municipal de Iretama Estado do Paraná, o Senhor SAME SAAB, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei...

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. DECRETO Nº 12/2022. O PREFEITO MUNICIPAL DE ENGENHEIRO BELTRÃO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E COM BASE NA LEI MUN. Nº 207/2020. D E C R E T A : Art. 1º - Fica aberto um crédito Adicional Suplementar no orçamento do corrente exercício...

Table with columns: Cód. Org, Descrição da Despesa, Mês/Ano, Valor. Rows include 04 - Secretaria de Finanças, 05 - Secretaria de Obras e Urbanização, 05 - Secretaria de Obras e Urbanização, 05 - Secretaria de Obras e Urbanização, 05 - Secretaria de Obras e Urbanização.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 05 - Secretaria de Obras e Urbanização. 05 - Serviços de Ruas e Avenidas. 1.008 - Pavimentação asfáltica, reapecamento asfáltico, meio-fio, sarjetas e calçadas. Valor: R\$ 419.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 06 - Secretaria de Educação e Cultura. 01 - Divisão de Ensino. 2.047 - Manutenção dos ônibus/veículos da Secretaria de Educação e Cultura. Valor: R\$ 35.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 07 - Secretaria de Saúde. 01 - Fundo Municipal de Saúde. 2.049 - Manutenção dos Veículos da Secretaria de Saúde. Valor: R\$ 90.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 08 - Secretaria de Assistência Social. 02 - Divisão de Serviços Sociais. 2.030 - Manutenção da Secretaria de Assistência Social. Valor: R\$ 44.000,00.

Table with columns: CÓDIGO FONTE, DESCRIÇÃO, VALOR. Rows include 300 - Recursos Ordinários (Irrres), 374 - FNS Investimentos, 507 - COSIP Contribuição de Iluminação, 803 - FNAS PPAS, 840 - Assistência Social CORONAVIRUS. TOTAL: R\$ 486.500,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. Administração. 3.3.90.43 - Fonte 000. Valor: R\$ 5.000,00. 3.3.90.40 - Fonte 000. Valor: R\$ 10.000,00. 3.3.90.37 - Fonte 000. Valor: R\$ 20.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 05 - Secretaria de Obras e Urbanização. 03 - Departamento de Serviços Urbanos. 2.015 - Manutenção do Deptº de Serviços Urbanos. Valor: R\$ 70.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 05 - Secretaria de Obras e Urbanização. 09 - Estações Rodoviárias. 1.079 - Construção e Reforma das Estações Rodoviárias. Valor: R\$ 28.000,00.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO - PARANÁ. 07 - Secretaria de Saúde. 01 - Fundo Municipal de Saúde. 2.028 - Manutenção de consórcio de saúde. Valor: R\$ 60.000,00.

Table with columns: Órgão, Unidade, Projeto, Atividade, Valor. Rows include 09 - Secretaria de Esportes, 01 - Departamento de Esportes, 1.073 - Construção, ampliação e reforma de Centros Esportivos. Valor: R\$ 9.000,00.

Prefeitura Municipal de Juranduba. TOMADA DE PREÇOS Nº 24/2022. PROCESSO LICITATÓRIO Nº 144/2022. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REFORMA DO CMEI DEVALENDE PÂNCIO 2ª PARTE NA CIDADE DE JURANDUBA-PR.

ESTADO DO PARANÁ. PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDUBA. TOMADA DE PREÇOS Nº: 20/2022. TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO. 01 - Homologar e adjudicar a presente Licitação nestes termos:

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE. RESOLUÇÃO Nº 01/2022. O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente do Município de Engenheiro Beltrão, no uso de suas atribuições...

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA Nº 019/2022. O Prefeito Municipal de Engenheiro Beltrão, Estado do Paraná, usando de suas atribuições conferidas em lei...

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. PORTARIA Nº 303/2022. O PREFEITO MUNICIPAL DE ENGENHEIRO BELTRÃO ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS. RES OUVI: CONCEBER, ao servidor Osvaldo Alves dos Santos, Cargo de Lubrificador, suas férias regulares pelo prazo de 30 (trinta) dias...

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. PORTARIA Nº 304/2022. O PREFEITO MUNICIPAL DE ENGENHEIRO BELTRÃO ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS. RES OUVI: CONCEBER, ao servidor Flomera Alves Moraes, Cargo de Educador Infantil, suas férias regulares pelo prazo de 30 (trinta) dias...

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EXTRATO DE TERMO DE APOSTILAMENTO. 1. Espécie: Primeiro Termo Adicional a Ata de Registro de Preços nº 224/2022. 2. Fundamento: Art. 66, I, da Lei nº 8.666/93.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO. 1. Espécie: Primeiro Termo Aditivo ao Contrato nº 1715/2021. 2. Fundamento: Art. 67, da Lei nº 8.666/93.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EXTRATO DE CONTRATO. Número do Contrato: 349/2022. Data de assinatura do Contrato: 04 de agosto de 2022. Contratante: Prefeitura Municipal de Engenheiro Beltrão.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EXTRATO DE CONTRATO. Número do Contrato: 350/2022. Data de assinatura do Contrato: 04 de agosto de 2022. Contratante: Prefeitura Municipal de Engenheiro Beltrão.

PREFEITURA MUNICIPAL ENGENHEIRO BELTRÃO. EXTRATO DE CONTRATO Nº 176/2022. PROCESSO LICITATÓRIO Nº 112/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 042/2022.

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ: 76.950.088/0001-74. EXTRATO DE CONTRATO Nº 176/2022. PROCESSO LICITATÓRIO Nº 112/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 042/2022.

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ: 76.950.088/0001-74. EXTRATO DE CONTRATO Nº 176/2022. PROCESSO LICITATÓRIO Nº 112/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 042/2022.

Governo Municipal de Nova Cantu. ESTADO DO PARANÁ. RATIOCÍNIO DO ATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 18/2022. Processo nº 164/2022. Inexigibilidade de Licitação nº 18/2022.

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ: 76.950.088/0001-74. PROCESSO LICITATÓRIO Nº 116/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 048/2022. OBJETO: "Aquisição de materiais esportivos de 1ª qualidade, em atendimento ao Departamento Municipal de Esportes do Município de Iretama-PR".

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ: 76.950.088/0001-74. HOMOLOGAÇÃO. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 116/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 048/2022. OBJETO: "Aquisição de materiais esportivos de 1ª qualidade, em atendimento ao Departamento Municipal de Esportes do Município de Iretama-PR".

MUNICÍPIO DE IRETAMA. Estado do Paraná. CNPJ: 76.950.088/0001-74. GABINETE DO PREFEITO. RATIOCÍNIO. PROCEDIMENTO LICITATÓRIO Nº 116/2022. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 048/2022. OBJETO: "Aquisição de materiais esportivos de 1ª qualidade, em atendimento ao Departamento Municipal de Esportes do Município de Iretama-PR".

Governo Municipal de Nova Cantu/PR. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO. Departamento de Licitações e Contratos. "republicado por erro de digitação". AVISO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO PARA CREDENCIAMENTO RESUMO DO EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 04/2021.

Governo Municipal de Nova Cantu/PR. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO. Departamento de Licitações e Contratos. PROCESSO LICITATÓRIO 0103/2022. INEXIGIBILIDADE 018/2022. EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 007/2022.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. DECRETO Nº 1.715/2021. 8 DE AGOSTO DE 2021. Ementa: Revoga o Decreto Nº 1.597 de 31 de maio de 2021, e aprova o Regulamento de Lei Municipal Nº 406/2008, da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Município de Luiziana, e dá outras providências.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal. Capítulo I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES. Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regem, em todo o Município de Luiziana, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIMPOA.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Capítulo II DO REGISTRO. Art. 1º Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIMPOA, todos os estabelecimentos que abastecem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne, o peixe, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e seus subprodutos, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuem registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 10. Os produtos de origem animal industrializados deverão ser necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal: I - formulário de registro de alimentos, conforme modelo conforme anexo II desse decreto; II - Dizerets obrigatórios de rotulagem, conforme anexo IV desse decreto, em duas vias;

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. VIII - prazo de validade do produto; IX - composição e forma de conservação do produto; X - a expressão "indústria brasileira"; XI - a expressão "VÁLIDO PARA O COMÉRCIO DE LUIZIANA - PR"; XII - informação nutricional obrigatória nos casos em que couber

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Parágrafo único. O deferimento do pedido será publicado no Diário Oficial do Município, fornecendo-se, posteriormente, o Certificado de Registro, o qual será afixado em local visível, no estabelecimento. Art. 14. O Certificado terá validade de um ano e será renovado através de requerimento dirigido ao coordenador do SIMPOA, quando for realizada vistoria no estabelecimento.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 13. Os carimbos a serem utilizados serão liberados pela coordenação do SIMPOA mediante requerimento e somente depois de atendidas as exigências das normas vigentes. Art. 14. Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos de produtos de origem animal, fiscalizados pelo SIMPOA, obedecerão às especificações das normas vigentes.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 15. Para os produtos de origem animal será realizada a colação da marca do Serviço de Inspeção Municipal, devendo, entretanto, ser colado o número de registro do Serviço de Inspeção Municipal da seguinte forma: Reg. no SIMPOA nº... Art. 16. O número de registro citado no § 2º deste artigo, será composto de duas inscrições separadas entre si por uma barra, sendo a primeira, o número de registro do produto e a segunda, o número de registro do local de produção ou estabelecimento.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 17. O modelo 4: a) uso: para rótulos, etiquetas, embalagens e sacarias de produtos não comestíveis e outras identificações genéricas; b) dimensões e forma hexagonal com forma e dizeres idênticos ao modelo do art. 18, dos incisos 7º, 8º e 9º desse decreto: 1 cm x 1 cm (um centímetro de largura por um centímetro de altura) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 20. O SIMPOA poderá permitir para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção. Art. 21. Não acondicionamento dos produtos de origem animal será proibida a reutilização de embalagem.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 22. Para efeito de responsabilidade técnica citada no inciso III do artigo 8º, deste regulamento, são considerados aptos todos os profissionais habilitados em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal, e na regulamentação da profissão, a atribuição específica para tal atividade. Art. 23. Ao responsável técnico, citado no artigo anterior compete: I - adotar Programa de Controle Sanitário;

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Capítulo VI DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS. Art. 24. Os funcionários deverão apresentar com uniforme completo, compreendendo botas, calça, avental e gorro de cor clara e limpos. Parágrafo único. Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 25. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação. Art. 26. Não poderão ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza, juntamente com os produtos de que trata o presente artigo.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. I - advertência; II - multa; III - apreensão e inutilização dos produtos; IV - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária; V - interdição temporária ou definitiva com posterior cancelamento do registro.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 28. Para efeito de responsabilidade técnica citada no inciso III do artigo 8º, deste regulamento, são considerados aptos todos os profissionais habilitados em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal, e na regulamentação da profissão, a atribuição específica para tal atividade. Art. 29. Ao responsável técnico, citado no artigo anterior compete: I - adotar Programa de Controle Sanitário;

MUNICÍPIO DE LUIZIANA. CNPJ: 80.888.688/0001-27. Art. 30. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos já previstos neste Decreto, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que: I - apresentarem se deteriorados por umidade ou fermentação, ranço, molados ou borbotões, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.
Art. 32 O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.
5. PRODUÇÃO
Art. 33 A fabricação de produtos de mel e derivados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
Art. 34 É indicado que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sendo indispensável um Responsável Técnico.
Art. 35 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do mel e derivados, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
Art. 36 Este Decreto entra em vigor nesta data, revogando as disposições em contrário.
Paço Municipal "25 de setembro", Gabinete do Prefeito, Luiziana, aos oito dias do mês de agosto do ano de 2022.
WILSON ANTONIO TURECK
Prefeito do Município de Luiziana

DECRETO Nº 1.717/2022
8 DE AGOSTO DE 2022
EMENTA: Regulamentação das Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos e Beneficiamento de Leite e seus Derivados, e de outras providências.
O Excelentíssimo Senhor WILSON ANTONIO TURECK, Prefeito Municipal de Luiziana, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais resolve baixar o seguinte DECRETO:
Art. 1º As unidades de beneficiamento de produtos de leite e seus derivados devem seguir as Normas técnicas gerais e específicas e apresentarem as seguintes instalações e procedimentos de manipulação para registro ao SIMPOA do município de Luiziana, Paraná.
NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E BENEFICIAMENTO DE LEITE E SEUS DERIVADOS
Art. 1º As unidades de beneficiamento de produtos de leite e seus derivados devem seguir as Normas técnicas gerais e específicas e apresentarem as seguintes instalações e procedimentos de manipulação para registro ao SIMPOA do município de Luiziana, Paraná.
1 - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E SEUS DERIVADOS
DEFINIÇÕES: Os estabelecimentos de leite e seus derivados são definidos como:
I - Granja leiteira;
II - Posto de refrigeração;
III - Quejaria.
Art. 2º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, refilamento, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
Art. 3º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.
1 - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E SEUS DERIVADOS
DEFINIÇÕES: Os estabelecimentos de leite e seus derivados são definidos como:
I - Granja leiteira;
II - Posto de refrigeração;
III - Quejaria.
Art. 2º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, refilamento, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
Art. 3º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

Art. 2º Todo estabelecimento deve passar por uma vistoria local de construção, estabelecendo-se os critérios de construção a ser observados e realizar as adequações solicitadas pelo SIMPOA.
Art. 3º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.
Art. 4º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser impermeável, constituída de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.
Art. 5º As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;
Art. 6º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado no cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
Art. 7º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.
Art. 8º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.
Art. 9º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
Art. 10 Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 11 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 12 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 13 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 14 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 15 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 16 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.
Art. 17 A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Art. 18 Aquando para uso de óleo das embalagens, rútuos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
Art. 14 Área de expedição deve possuir proteção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
Art. 15 A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.
Art. 16 As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rútuos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.
Art. 17 Os produtos devem ser armazenados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
Art. 18 Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 19 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 20 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 21 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 22 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 23 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 24 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.
Art. 25 A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Art. 26 Aquando para uso de óleo das embalagens, rútuos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
Art. 14 Área de expedição deve possuir proteção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
Art. 15 A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.
Art. 16 As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rútuos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.
Art. 17 Os produtos devem ser armazenados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
Art. 18 Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 19 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 20 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 21 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 22 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 23 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 24 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.
Art. 25 A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Art. 26 Aquando para uso de óleo das embalagens, rútuos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 2º É permitida a utilização de materiais do tipo elemento vazado no cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
Art. 3º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.
Art. 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.
Art. 5º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.
Art. 10 Os Instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 11 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 12 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 13 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 14 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 15 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 16 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.
Art. 17 A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Art. 18 Aquando para uso de óleo das embalagens, rútuos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
Art. 14 Área de expedição deve possuir proteção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
Art. 15 A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.
Art. 16 As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rútuos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

Art. 16 A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.
Art. 18 O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.
Art. 19 Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
Art. 20 Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
Art. 21 Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pia, toalha descartável de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coloridas de papéis com tampa acionadas sem contato manual.
Art. 22 É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.
Art. 19 As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
Art. 20 Nas redes de esgoto devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.
Art. 21 É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.
Art. 22 As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.
Art. 23 Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.
Art. 24 Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 2º É permitida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.
Art. 16 A água deve ser potável, encaixada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.
Art. 17 Em caso de dorção para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.
Art. 18 A dorção da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.
Art. 19 O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.
Art. 20 A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.
Art. 21 A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.
Art. 18 O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.
Art. 19 Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
Art. 20 Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
Art. 21 Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pia, toalha descartável de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coloridas de papéis com tampa acionadas sem contato manual.
Art. 22 É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.
Art. 19 As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
Art. 20 Nas redes de esgoto devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.
Art. 21 É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.
Art. 22 As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.
Art. 23 Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.
Art. 24 Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 20 A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.
Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em pontos de refrigeração.
3. ESTRUTURA FÍSICA
Art. 20 O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.
Art. 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
Art. 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.
Art. 3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.
Art. 22 A higienização interna dos tanques dos câmarões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser lavagem a área de recepção.
Art. 23 O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.
Art. 24 O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.
Art. 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou quejarias que produzam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.
Art. 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização do estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.
Art. 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.
Art. 25 A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 1º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.
Art. 2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 3º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização do saogem nos mesmos ambientes.
Art. 4º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.
Art. 5º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.
Art. 26 Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.
Art. 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.
Art. 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, a separação de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.
Art. 27 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.
Art. 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exigem utilização de água quente e vapor.
Art. 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas-sanitárias e de operação do estabelecimento.
4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
Art. 28 Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:
I - Filtro de linha sob pressão ou clarificador;
II - Pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
III - Tanque de dupla câmara e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;
IV - Envasadora.
Art. 29 A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.
Art. 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (centa e dois graus centígrados) a setenta e cinco graus centígrados por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termoregistradores, termômetros e válvula para o fluxo de fluido do leite.
Art. 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.
Art. 30 Para realizar o beneficiamento do leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:
I - Filtro de linha sob pressão ou clarificador;
II - Pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
III - Tanque de dupla câmara e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;
IV - Envasadora.
Art. 31 O controle de temperatura de pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.
Art. 32 O controle de dupla câmara deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termoregistradores e termômetros.
Art. 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.
Art. 4º É permitida a armazenagem do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitação automática, com temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 2º Todo estabelecimento deve passar por uma vistoria local de construção, estabelecendo-se os critérios de construção a ser observados e realizar as adequações solicitadas pelo SIMPOA.
Art. 3º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.
Art. 4º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser impermeável, constituída de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.
Art. 5º As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;
Art. 6º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado no cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
Art. 7º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.
Art. 8º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.
Art. 9º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
Art. 10 Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 11 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 12 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 13 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 14 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 15 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 16 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.
Art. 17 A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Art. 18 Aquando para uso de óleo das embalagens, rútuos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
Art. 14 Área de expedição deve possuir proteção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
Art. 15 A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.
Art. 16 As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rútuos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

Art. 16 A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.
Art. 18 O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.
Art. 19 Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
Art. 20 Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
Art. 21 Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pia, toalha descartável de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coloridas de papéis com tampa acionadas sem contato manual.
Art. 22 É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.
Art. 19 As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
Art. 20 Nas redes de esgoto devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.
Art. 21 É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.
Art. 22 As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.
Art. 23 Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.
Art. 24 Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 36 Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos:
I - Padronizador ou desnatador;
II - Tanque de fabricação de câmara dupla; e
III - Envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.
Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de câmara dupla.
Art. 37 Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:
I - Tanque de fabricação de câmara dupla;
II - Batelador; e
III - Lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.
Art. 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.
Art. 2º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.
Art. 38 Para fabricação de doça de leite são necessários os seguintes equipamentos:
I - Tanque em aço inoxidável de dupla câmara; ou
II - Tanque de câmara simples com injetor de vapor direto.
5. PRODUÇÃO
Art. 40 A fabricação de produtos de leite e derivados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.
Art. 41 É indicado que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 42 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite e derivados, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
Art. 43 Este Decreto entra em vigor nesta data, revogando as disposições em contrário.
Paço Municipal "25 de setembro", Gabinete do Prefeito, Luiziana, aos oito dias do mês de agosto do ano de 2022.
WILSON ANTONIO TURECK
Prefeito do Município de Luiziana
NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E BENEFICIAMENTO DE OVOS E SEUS DERIVADOS
Art. 1º As unidades de beneficiamento de ovos e seus derivados devem seguir as Normas técnicas gerais e específicas e apresentarem as seguintes instalações e procedimentos de manipulação para registro ao SIMPOA do município de Luiziana, Paraná.
1 - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E SEUS DERIVADOS
DEFINIÇÕES: Para os fins deste regulamento, os estabelecimentos de ovos são definidos como:
I - Granja avícola;
II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
Art. 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de criação avícola o estabelecimento destinado à produção, à incubação, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos inteiros, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
Art. 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovescopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e seus derivados.
2 - DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 2º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.
Art. 22 A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.
Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.
Art. 23 A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.
Art. 24 A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.
Art. 1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 10°C (dez graus centígrados).
Art. 2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna inteiros em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorra em momento distinto da produção.
Art. 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.
Art. 25 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.
Art. 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exigem utilização de água quente e vapor.
Art. 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas-sanitárias e de operação do estabelecimento.
Art. 26 O estabelecimento deve utilizar matéria prima proveniente de estabelecimentos que possuam controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.
4. EQUIPAMENTOS E ITENSÍLIOS
Art. 27 A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.
Art. 28 Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
DECRETO Nº 1.718/2022
8 DE AGOSTO DE 2022
EMENTA: Regulamentação das Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos e Beneficiamento de Ovos e seus Derivados, e de outras providências.
O Excelentíssimo Senhor WILSON ANTONIO TURECK, Prefeito Municipal de Luiziana, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais resolve baixar o seguinte DECRETO:
1 - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E SEUS DERIVADOS
DEFINIÇÕES: Para os fins deste regulamento, os estabelecimentos de ovos são definidos como:
I - Granja avícola;
II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
Art. 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de criação avícola o estabelecimento destinado à produção, à incubação, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos inteiros, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
Art. 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovescopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e seus derivados.
2 - DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 2º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.
Art. 22 A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.
Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.
Art. 23 A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.
Art. 24 A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.
Art. 1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 10°C (dez graus centígrados).
Art. 2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna inteiros em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorra em momento distinto da produção.
Art. 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.
Art. 25 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.
Art. 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exigem utilização de água quente e vapor.
Art. 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas-sanitárias e de operação do estabelecimento.
Art. 26 O estabelecimento deve utilizar matéria prima proveniente de estabelecimentos que possuam controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.
4. EQUIPAMENTOS E ITENSÍLIOS
Art. 27 A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.
Art. 28 Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

MUNICÍPIO DE LUIZIANA
CNPJ: 80.888.688/0001-27
Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22. Fone/Fax: (44) 3571 1285 - 3571 1286
www.luziana.pr.gov.br / pm@luziana.pr.gov.br
Art. 2º Todo estabelecimento deve passar por uma vistoria local de construção, estabelecendo-se os critérios de construção a ser observados e realizar as adequações solicitadas pelo SIMPOA.
Art. 3º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.
Art. 4º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser impermeável, constituída de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.
Art. 5º As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;
Art. 6º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado no cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
Art. 7º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.
Art. 8º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.
Art. 9º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
Art. 10 Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Art. 11 Dever ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.
Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.
Art. 12 O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensionado compatível com o volume de produção e temperatura adequada de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.
Art. 13 Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar.
Art. 14 Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Art. 15 As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.
Art. 16 A armazenagem de materiais, rútuos, ingredientes e

MUNICÍPIO DE LUÍZIANA CNPJ: 80.888.688/0001-27 Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22 Fone/Fax: (41) 3711 1265 - 3711 1286

MUNICÍPIO DE LUÍZIANA CNPJ: 80.888.688/0001-27 Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22 Fone/Fax: (41) 3711 1265 - 3711 1286

MUNICÍPIO DE LUÍZIANA CNPJ: 80.888.688/0001-27 Rua: Dr. Miguel Vieira Ferreira - 22 Fone/Fax: (41) 3711 1265 - 3711 1286

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA DECRETO Nº 3063/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA DECRETO Nº 3062/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA EDITAL DE PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 02/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA ANEXO I

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA AVISO PROCESSO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO 038/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA AVISO PROCESSO DE INEXIGIBILIDADE LICITAÇÃO 022/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA EXTRATO DE CONTRATO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 67/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA EXTRATO DE CONTRATO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 66/2022

MUNICÍPIO DE BOA ESPERANÇA TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 057/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 058/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 059/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 060/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 061/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 062/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE JURANDA Estado do Paraná EXTRATO Nº 062/2022

Prefeitura Municipal de Roncador RATIFICAÇÃO DO ATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Roncador RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Roncador AVISO DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Roncador AVISO DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Roncador AVISO DE LICITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Roncador AVISO DE LICITAÇÃO