Jornal Oficial do Município de Ibiporã

LEI Nº 2.643 DE 26 DE SETEMBRO 2013 | LEI Nº 2.705 DE 21 JULHO DE 2014

ANO XI | Nº 2.037
22 DE FEVEREIRO DE 2024
Nº PÁGS: 21

JORNALISTA:
LEONARDO PELISSON DE SOUZA
MTB 0012435/PR

DIAGRAMAÇÃO:
JEAN CARLOS MOLEDO DE ASSIS

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÃO

INEXIGIBILIDADE Nº 12/2022
REAVISO

CREDENCIAMENTO DE EMPRESA(S) ESPECIALIZADA PARA O TRATAMENTO E DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS E ENTULHOS, EM LOCAL APROPRIADO E REGULAMENTADO PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES, EM UM RAIO DE NO MÁXIMO 40 KM DA SEDE DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ.

O presente edital de credenciamento permanece aberto para inscrição de novos interessados, nos termos do item 1.2. do edital.

Informações: Av. dos Estudantes, 352 - Ibiporã/PR, no Departamento de Licitação, Prefeitura de Ibiporã. Horário: 8h00min às 17h00min, telefone (43) 3178-8483. Retirada do edital no endereço www.ibipora.pr.gov.br

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.
MARIO LUIZ SOARES REGHIN
Diretor de Compras e Licitações

INEXIGIBILIDADE Nº 19/2022
REAVISO

CREDENCIAMENTO DE INSTITUIÇÕES EDUCACIONAIS PRIVADAS QUE ESTEJAM REGULARMENTE CONSTITUÍDAS, ESPECIALIZADAS NA ÁREA DE ENSINO, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS VISANDO O ATENDIMENTO TEMPORÁRIO DE VAGAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL PARA CRIANÇAS DE 04 MESES A 03 ANOS COMPLETOS, CONSIDERANDO A DATA DE CORTE DE 31/03, QUE ESTEJAM EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL E/OU DE RISCO DEVIDAMENTE COMPROVADO, EM CASO DE AUSÊNCIA DE VAGAS NAS INSTITUIÇÕES PÚBLICAS, ATÉ O SURGIMENTO DAS MESMAS, MEDIANTE O PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS ESTABELECIDOS PELA POLÍTICA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

O presente edital de credenciamento permanece aberto para inscrição de novos interessados, nos termos do item 1.2. do edital.

Informações: Av. dos Estudantes, 352 - Ibiporã/PR, no Departamento de Licitação, Prefeitura de Ibiporã. Horário: 8h00min às 17h00min, telefone (43) 3178-8483. Retirada do edital no endereço www.ibipora.pr.gov.br

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.
MARIO LUIZ SOARES REGHIN
Diretor de Compras e Licitações

INEXIGIBILIDADE Nº 02/2023
REAVISO

CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS prestadoras de serviços de exames laboratoriais de analises clínica para a Unidade de Pronto Atendimento – UPA e Unidades Básicas de Saúde, conforme os quantitativos e descrições dos serviços a serem executados, contidos neste Termo de Referência e realização de exames laboratoriais, constantes na Tabela SUS, para atendimento complementar das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde

O presente edital de credenciamento permanece aberto para inscrição de novos interessados, nos termos do item 1.2. do edital.

Informações: Av. dos Estudantes, 352 - Ibiporã/PR, no Departamento de Licitação, Prefeitura de Ibiporã. Horário: 8h00min às 17h00min, telefone (43) 3178-8483. Retirada do edital no endereço www.ibipora.pr.gov.br

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.
MARIO LUIZ SOARES REGHIN
Diretor de Compras e Licitações

DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE

DECRETO Nº 086/2024

Súmula: Abre Crédito Adicional Suplementar e dá outras providências.
O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 3.295, de 12 de dezembro de 2023.
DECRETA:
Art. 1º - Fica aberto no corrente exercício o Crédito Adicional Suplementar, no Orçamento Geral do Município, no valor de **R$ 80.000,00 (oitenta mil reais),** destinado ao reforço da seguinte Dotação Orçamentária:

Suplementação

03.000.00.000.0000.0.000.		SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO URBANO	
03.001.00.000.0000.0.000.		MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO URBANO	
03.001.04.121.0003.2.016.		MANUTENÇÃO DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO URBANO	
1255 - 3.3.90.39.00.00	31000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	80.000,00
		Total Suplementação:	**80.000,00**

Art. 2º - Para atender o disposto no Artigo 1° deste Decreto, servirá como recurso o **Superávit Financeiro no valor R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), de acordo com o Artigo 43, §1°, Inciso I, da Lei Federal n° 4.320/64.**
Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Edifício da Prefeitura Municipal de Ibiporã, Estado do Paraná, em 22 de fevereiro de 2024.

JULIAN JONES CABRAL	**KÊMIL EL KADRI**	**JOSÉ MARIA FERREIRA**
Diretor Contábil	**Secretário de Finanças**	**Prefeito Municipal**

DIVISÃO DE CONVÊNIOS E CONTRATOS

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIPORÃ, ESTADO DO PARANÁ.
CONTRATADA: PAGNAN EMPREENDIMENTOS LTDA.
Proc. Adm. nº. 600/2023 **– Pregão Eletrônico nº.** 07/2023 **– Contrato nº.** 57/2023 – **Protocolo n°** 1636/2023
OBJETO: Contratação de empresa especializada para recolhimento de animais de médio e grande porte, de acordo com o Artigo 110 da Lei n°2206/2008, na Zona Rural e Urbana do Município de Ibiporã.
O presente termo aditivo objetiva:

- Prorrogar a vigência do Contrato para mais 12 (doze) meses, até o dia 06/03/2025, em consonância com o Artigo 57, II, §2º e §4º da lei nº 8666/1993 e previsto na Cláusula Nona do presente Contrato.
- Acrescentar ao Contrato a quantia de R$ 105.600,00 (Cento e cinco mil e seiscentos reais), para fazer frente ao período acima a ser renovado.

DATA DE ASSINATURA DO TERMO ADITIVO: 21 de Fevereiro de 2024.
Ibiporã, 21 de Fevereiro de 2024.
JOSE MARIA FERREIRA
PREFEITO DO MUNICÍPIO

PORTARIA Nº 154, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2.024.

Designa servidores para exercerem as funções de Gestor e Fiscal, para atuar nos Contratos decorrentes do Pregão Eletrônico nº 06/2.024, cujo objeto é a aquisição de materiais para o Ginásio Esportivo Pedro Dias: assentos, armários e bancos ripados.
O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, X, da Lei Orgânica do Município.
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Municipal nº 002, de 02 de janeiro de 2.023, que estabelece diretrizes para a gestão, fiscalização de contratos e celebração de aditivos contratuais, no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Ibiporã e dá outras providências.
RESOLVE:
Art. 1º Designar Fiscais e Gestor dos Contratos nº 81/2.024, nº 82/2.024, decorrentes do Processo Administrativo nº 695/2.023, Pregão Eletrônico nº 06/2.024.
Art. 2º Designar como Gestor, o Secretário Municipal de Esportes, Claudio Marcos Gozzo, matrícula nº 46391, para promover a gestão do Contrato.
Art. 3º Designar como Fiscal Titular, o Servidor Jayme Luiz Lino, matrícula nº 25751, para acompanhar e fiscalizar, a execução do Contrato.
Art. 4º Designar como Fiscal Suplente, o Servidor Emerson José de Oliveira, matrícula nº 27181, para acompanhar e fiscalizar, a execução do Contrato acima descrito nos impedimentos legais e eventuais do titular.
Art. 5º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

EXTRATO DE CONTRATOS

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Ibiporã, Estado do Paraná.
Proc. Adm. nº 695/2.023 **– Pregão Eletrônico nº** 06/2.024 **– Protocolo n°** 3.498/2.023.
OBJETO: Aquisição de materiais para o Ginásio Esportivo Pedro Dias: assentos, armários e bancos ripados.
PRAZO DE ENTREGA: Conforme Edital.
VIGÊNCIA DO CONTRATO: 20 de fevereiro de 2.025.
FORMA DE PAGAMENTO: em até 30 dias após o recebimento da Nota Fiscal.

Nº CONTRATO	CONTRATADA	VALOR (R$)
81/2.024	Primax Indústria e Comércio de Móveis Ltda CNPJ/MF: 85.515.542/0001-50	R$ 2.152,00
82/2.024	Vale Comércio de Materiais Ltda CNPJ/MF: 49.287.699/0001-01	R$ 3.900,00
VALOR TOTAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2.024		**R$ 6.052,00**

REDUZIDO	PROGRAMÁTICA	FONTE
1041	12.001.27.122.0012.2.083.4.4.90.52.00.00.	1000

GESTOR DO CONTRATO	SECRETARIA
Claudio Marcos Gozzo	Secretaria Municipal de Esportes

FISCAIS DO CONTRATO	SECRETARIA
Jayme Luiz Lino (Titular)	Secretaria Municipal de Esportes
Emerson José de Oliveira (Suplente)	Secretaria Municipal de Esportes

Ibiporã, 21 de fevereiro de 2.024.
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito Municipal

Retificação do Extrato do Contrato nº 51/2.024 – Publicado em 29 de janeiro de 2.024 no Jornal Oficial do Município – Edição nº 2.021.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Ibiporã, Estado do Paraná.
CONTRATADA: Londrina Norte Produtos de Limpeza Ltda.
Proc. Adm. nº 720/2.023 **– Pregão Eletrônico nº** 67/2.023 **– Contrato nº** 51/2.024 - **Protocolo n°** 2.031/2.023.
OBJETO: Aquisição de materiais de limpeza e higiene.
Onde se lê:
VALOR DO CONTRATO: R$ 209.749,47 (duzentos e nove mil setecentos e quarenta e nove reais e quarenta e sete centavos).
Leia-se:
VALOR DO CONTRATO: R$ 31.328,92 (trinta e um mil trezentos e vinte e oito reais e noventa e dois centavos).
Ibiporã, 21 de fevereiro de 2.024.
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito Municipal

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

PORTARIA Nº 090, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2024.

Súmula: Designa Comissão Técnica de acompanhamento e análise da execução da “Obra de Reforma do Prédio da Prefeitura Municipal”.
O **PREFEITO DO MUNICIPIO DE IBIPORÃ**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, inciso X da Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO o Termo de Ajuste de Conduta firmado entre o MUNICÍPIO DE IBIPORÃ e a Empresa AR ENGENHARIA EIRELI LTDA, em 31 de janeiro de 2024.
RESOLVE:
Art.1º. Designar, a partir do dia 05 de fevereiro de 2024, os Srs. Fernando Ferreira, Mat. 47181, Paulo Sergio Victor, mat. 46381 e Julio Cesar Dutra. Mat. 37861, profissionais responsáveis pelas ARTs (Anotações de Responsabilidade Técnica) dos Projetos da obra de reforma do prédio da Prefeitura Municipal de Ibiporã, para comporem a “Comissão Técnica de Acompanhamento e Análise”, os serviços de execução da referida obra.
Parágrafo Único. A Comissão instituída pelo presente Ato, deverá apresentar quinzenalmente ao Chefe do Poder Executivo, relatório detalhado sobre o andamento e qualidade dos serviços executados.
Art. 2º. Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias, em especial a Portaria nº 168, de 09 de março de 2023.
JUAREZ AFONSO IGNACIO
Secretário Municipal de Administração
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
Estado do Paraná

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO

FESTIVAL GASTRONÔMICO "PRATO TÍPICO DE IBIPORÃ"

CATEGORIAS: "ENTRADA" E "PRATO PRINCIPAL"

RETIFICAÇÃO DE REGULAMENTO

O presente edital torna público que estão abertas as inscrições para o Festival Gastronômico para a escolha do "Prato Típico de Ibiporã", nas categorias "Entrada" e "Prato Principal", que será dividido em três fases e a execução das receitas por parte dos selecionados no mês de Março de 2024. O Festival Gastronômico é uma realização da Prefeitura de Ibiporã, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT).

1. DA PROMOÇÃO

O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias "Entrada" e "Prato Principal" será de caráter cultural, realizado pela Prefeitura de Ibiporã, por meio da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, com o apoio técnico do SENAC Londrina, que acumula larga experiência na área gastronômica, e também da Secretaria Municipal de Trabalho, Qualificação, Empreendedorismo e Inovação de Ibiporã, que cederá o espaço para a realização das provas.

2. DOS OBJETIVOS

O Festival Gastronômico "Prato Típico de Ibiporã" - categorias "Entrada" e "Prato Principal" tem como **objetivos**:

a) identificar um ou mais pratos típicos da cidade;

b) promover a cultura local e valorizar o patrimônio imaterial do Município;

c) divulgar o nome da cidade;

d) fomentar o turismo por meio de várias ações;

e) estimular negócios na área da gastronomia.

3. DAS ETAPAS DA COMPETIÇÃO

3.1. A competição, que compreende as etapas desde a fase de inscrição das receitas até a execução por parte dos selecionados, será realizada em 3 (três) etapas:

- 1ª etapa: inscrição das receitas participantes, no período de **24 de Janeiro de 2024 a 08 de março de 2024**, de acordo com os critérios presentes neste edital.
- 2ª etapa: classificação e triagem das receitas inscritas, de **12 de março de 2024 a 13 de março de 2024**, na qual serão selecionados os classificados para, posteriormente, prepararem e apresentarem o prato de forma presencial, sendo 8 (oito) finalistas na categoria "Prato de Entrada" (petisco/ porção/ aperitivo) e 8 (oito) finalistas na categoria "Prato Principal".
- 3ª etapa: Preparo do prato e apresentação para julgamento na **categoria "Entrada", no dia 19 de março de 2024;** e na **categoria "Prato Principal", no dia 20 de março de 2024**, podendo ser prorrogada esta data em caso de necessidade.

3.2. O prato escolhido será aquele que obtiver a maior nota após avaliação da comissão julgadora.

4. DOS PARTICIPANTES

4.1. O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias "Entrada" e "Prato Principal" será realizado de forma aberta a todos os interessados, que sejam residentes em Ibiporã (PR) ou nascidos em Ibiporã (PR)

4.2. Cada participante poderá inscrever uma receita em cada categoria, caso queira participar nas duas.

4.3. Os participantes deverão aceitar o regulamento, que indica a cessão de uso de nome, imagem e voz, e que autorizam a publicação da receita, gratuitamente, por meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

4.4 Fica vedada a participação dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

4.5 Em caso de desistência ou na desclassificação de candidato da competição, por infração a este Regulamento, não haverá a substituição automática do excluído.

4.6 Os candidatos, durante a sua participação no Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal não poderão manifestar-se quanto à sua posição política, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

5. DAS INSCRIÇÕES E DA SELEÇÃO

5.1. As inscrições para o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã — categorias “Entrada” e “Prato Principal” estarão abertas a partir da publicação deste edital e da sua divulgação nos canais de comunicação da SMCT.

5.2. As inscrições para o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal poderão ser realizados no período de **24 de janeiro de 2024 a 08 de março de 2024** de acordo com os critérios presentes neste edital, por meio de formulário disponível no site da SMCT https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br e nas redes sociais da SMCT.

5.3. A inscrição é gratuita, sendo vedada a cobrança de qualquer valor para a sua realização.

5.4. A relação das inscrições homologadas na 1ª etapa será publicada no **dia 11 de março de 2024, no Jornal Oficial do Município**, no endereço https://www.ibipora.pr.gov.br/, e compartilhada no site da SMCT de Ibiporã, no endereço: https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br.

5.5. As receitas selecionadas para serem apresentadas na 3ª etapa deverão ser executadas conforme a receita foi enviada na ficha, preservando-se sua originalidade.

5.6. **Os critérios para a seleção das receitas inscritas** na 1ª etapa estão **descritos no 10.2,** considerando conformidade com as obrigatoriedades, caracterização como prato típico, o uso de ingredientes oriundos da região Norte do Paraná, técnicas aplicadas, apresentação, criatividade e adaptação, não cabendo nenhuma reivindicação/ reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

6. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO

6.1. Para a efetivação da inscrição, o participante deverá:

6.1.1. Preencher o **Formulário de Inscrição online** do projeto, que estará disponível no site da SMCT (https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br) e também nas redes sociais da Secretaria, no qual o candidato inscreve a sua receita, aceita os termos do Regulamento deste Festival Gastronômico e autoriza a cessão de uso de nome, imagem e voz. O formulário, após ser preenchido em todos os seus campos, será enviado automaticamente à organização pela plataforma online e a organização fará a confirmação da inscrição ao candidato, e solicitará a entrega dos documentos restantes de forma presencial, na recepção da SMCT, na Av. Dom Pedro II, 368 — Centro, Ibiporã (PR).

6.1.2. O participante deverá imprimir e assinar o "**Termo de Autorização de Uso de Imagem, Som e Voz e Respectiva Cessão de Direitos**", referente ao projeto, no qual autoriza a publicação de sua imagem, som e voz, gratuitamente, em qualquer meio eletrônico ou impresso e deve entregá-lo juntamente com o formulário de inscrição na recepção da SMCT.

6.1.3. Enviar uma **fotografia do prato pronto ou um vídeo** simples de no máximo 3 (três) minutos, no qual relata como é a elaboração do prato até a sua finalização e faz um breve relato sobre a origem e história do mesmo. Qualquer uma das duas opções adotada pelo candidato é válida (fotografia ou vídeo). A entrega dos mesmos deve ser feita também na recepção da SMCT.

6.1.4. Enviar a **ficha técnica da receita** a ser preparada (com os ingredientes e modo de preparo); além dos seguintes documentos:

6.1.5. Cópia simples do **CPF e Documento de Identidade**.

6.1.6. Cópia do **comprovante de residência ou de nascimento** em Ibiporã.

6.1.7. Todos os documentos listados nesta seção 6 devem ser entregues na recepção da SMCT — na Av. Dom Pedro II, 368 — Centro, Ibiporã (PR).

6.1.8 Para serem aceitos, os Formulários de Inscrição não poderão conter:

a) palavras de baixo calão ou com tendência sectária ou discriminatória.

b) qualquer conotação que afronte a lei, a moral e os bons costumes;

c) itens prejudiciais à saúde, ou ainda, instigarem atividade ilegal ou criminosa.

7. DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO DAS RECEITAS

7.1. A receita a ser inscrita, em ambas as categorias “Entrada” (petisco/ porção) e “Prato Principal”, deverá conter as seguintes obrigatoriedades:

7.1.1. Utilizar um tipo de carne ou ingrediente principal, conforme previsto no item 9 no Formulário de Inscrição.

7.1.2. Utilizar no mínimo um tipo de acompanhamento (podendo ser mais de um item) conforme os itens listados no Formulário de Inscrição; no caso produtos oriundos da região, como milho, mandioca, feijão, arroz, batata doce, abóbora, cenoura, batata, ovo, café, entre outros.

7.1.3. Relatar a origem e a tradição da receita ou do prato, conforme orientado no formulário de inscrição, em texto que explique o porquê deste prato poder

ser caracterizado como típico de Ibiporã, podendo ser uma contextualização histórica, cultural ou familiar.

7.1.4. Toda receita ou prato que descumprir qualquer uma das obrigatoriedades citadas acima estará desclassificado e o candidato não poderá dar continuidade ao processo de seleção e classificação para a etapa seguinte.

8. DA INFRAESTRUTURA

8.1 A organização do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias Entrada e Prato Principal disponibilizará para todos os candidatos selecionados para a 3ª fase os seguintes itens para a elaboração do prato, que estarão disponíveis na cozinha oficial do festival, localizada no Centro Tecnológico do Trabalhador - CTTI (na Praça Ciro Ibirá de Barros, nº 176 — Centro - Ibiporã) para utilização por todos os participantes:

8.1.1. Tabela com os equipamentos e materiais que serão disponibilizados na Cozinha do CTTI:

Forno Combinado Prática	1	Unidade
Fogão Industrial com 6 (seis) bocas	1	Unidade
Liquidificador	1	Unidade
Batedeira planetária	1	Unidade
Mixer de mão	1	Unidade
Maçarico	1	Unidade
Facas	2	Unidade
Tabuas de corte (Verde, vermelha, beje, azul e amarela)	1	Unidade
Fouet	2	Unidade
Chinoix	2	Unidade
Peneira	2	Unidade
Assadeiras	4	Unidade

Bowls de inox	10	Unidade
Panelas (diversos tamanhos)	5	Unidade

8.2. Os pratos (louças) para apresentação e degustação das produções finais deste Festival Gastronômico para os jurados - 05 (cinco) unidades - são de responsabilidade da organização, que os entregará aos candidatos.
8.3. A organização do Festival manterá pessoal de apoio para limpeza e higienização de louças e dos utensílios utilizados.

9. DAS ETAPAS DE SELEÇÃO E COMPETIÇÃO

O Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - Categorias Entrada e Prato Principal será realizado de acordo com as seguintes etapas:

9.1. **1ª Etapa**: INSCRIÇÕES

9.1.1 O Festival Gastronômico terá as inscrições abertas por meio de formulário disponivel no site da Secretaria de Cultura e Turismo: https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br e redes sociais da SMCT. As inscrições ocorrerão no período de **24 de janeiro de 2024 a 08 de março de 2024**, conforme estabelecido nas seções 5 e 6 deste edital.
9.1.2 A relação das inscrições homologadas na 1ª etapa será publicada **dia 11 de março de 2024**, **no Jornal Oficial do Município**, no endereço https://www.ibipora.pr.gov.br/, e compartilhada no site da SMCT de Ibiporã: https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br.

9.2. **2ª Etapa**: SELEÇÃO DAS RECEITAS E DOS CANDIDATOS

9.2.1. Na 2ª etapa, de Seleção de Receitas, entre os dias **12 de março de 2024 e 13 de março de 2024**, a avaliação será realizada por uma comissão técnica, com base no material entregue pelo candidato (Formulário de

Inscrição, termo de autorização de uso de imagem, a documentação obrigatória, ficha técnica com o passo a passo da receita, fotografia do prato pronto ou um vídeo falando sobre o prato, com sua descrição, história ou origem).

9.2.2. A comissão selecionará até 16 candidatos para a 3ª etapa – de execução e apresentação para a banca de jurados –, sendo até **8 (oito) finalistas** concorrendo na categoria "Prato de Entrada" (petisco/ porção/ aperitivo) e até **8 (oito) finalistas** na categoria "Prato Principal".

9.2.3. Esta comissão técnica será composta por: 2 (dois) representantes da área de gastronomia do SENAC Londrina-PR e 3 (três) representantes indicados pela Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT).

9.2.4. **A relação dos selecionados para a 3ª etapa será publicada no dia 14 de março de 2024**, **no Jornal Oficial do Município**, no endereço https://www.ibipora.pr.gov.br/ e compartilhada no site da SMCT: https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br.

9.2.5. Após a divulgação dos selecionados, será realizada uma reunião com os finalistas, que serão contatados diretamente pela Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT) com base nos números de contato informados no formulário de inscrição. Esta reunião poderá ocorrer na sede da SMCT ou de modo online ou híbrido, caso necessário.

9.2.6. Nesta reunião, em data e horário a serem definidos pela SMCT, será explicado como irá acontecer a 3ª e última etapa. Também será o momento de definir a ordem de serviço e os horários destinados a cada finalista para preparar o seu prato.

9.2.7. O não comparecimento do selecionado à reunião acarretará a convocação do seu sucessor na 2ª Etapa — de Seleção das Receitas.

9.3. 3ª Etapa: COMPETIÇÃO

9.3.1. As receitas classificadas para a 3ª Etapa (competição) serão executadas e apresentadas na final, na cozinha do Centro Tecnológico do Trabalhador de

Ibiporã (CTTI), localizado na Praça Ciro Ibirá de Barros, 176 - Centro.

9.3.2. O preparo do prato e apresentação para o julgamento na **Categoria "Entrada"** (petisco/ porção/ aperitivo) será no **dia 19 de março de 2024**, nos períodos matutino e vespertino. Já o preparo do prato e apresentação para o julgamento na **Categoria "Prato Principal"** (completo) **será no dia 20 de março de 2024**, nos períodos matutino e vespertino, podendo ser prorrogada esta data em caso de necessidade.

9.3.3. Nesta etapa final, o (a) candidato (a) terá o tempo de **1h30 (uma hora e trinta minutos)** para finalizar o prato e apresentá-lo **à banca de jurados,** empratado em **5 (cinco) porções** individuais de aproximadamente 100 gramas, e mais **1 (uma) porção para ser fotografada**, para divulgação nos canais da SMCT, mídias sociais e materiais impressos referentes ao festival, lembrando que a publicação ou não das imagens ficará a critério da organização.

9.3.4. Esta preparação e finalização do prato acontecerá em horário agendado, sendo disponibilizados nos dois dias os seguintes horários: **no período da manhã**, 1º horário - das **8h30 às 10h**; e 2º horário - das **10h30 às 12h**. E no **período da tarde**, o 1º horário - das **13h30 às 15h**; e 2º horário - das **15h30 às 17h**. Lembrando que serão 2 (dois) candidatos por vez a utilizarem simultaneamente a cozinha do CTTI.

9.3.5. O candidato ficará responsável por adquirir e levar todos os insumos necessários para a confecção do prato proposto. A organização do evento deixará apenas um kit básico de emergência que será de uso comum para todos os candidatos.

9.3.6. Os candidatos selecionados para a etapa final deverão estar vestindo no dia dessa etapa: sapato fechado, calça comprida, camiseta branca ou dólmã e touca. Deverão ser respeitadas as boas práticas para serviços de alimentação, conforme resolução RDC 216, da Anvisa, de 15 de setembro de 2004, e não será permitida a utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversa com pessoas de fora da organização.

9.3.7. A organização do Festival Gastronômico reserva-se o direito de alterar o horário e local da Etapa Final, desde que os participantes sejam informados

com pelo menos 48 horas de antecedência.

10. DA AVALIAÇÃO

10.1. Os pratos serão avaliadas por 5 (cinco) jurados, assim divididos: 2 (dois) representantes técnicos da área de gastronomia do SENAC Londrina e 3 (três) representantes indicados pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (SMCT).

10.2. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando o máximo de 100 pontos, conforme tabela abaixo:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
Estado do Paraná

CRITÉRIO DE PONTUAÇÃO	SUBCRITÉRIO	DESCRIÇÃO EXTRA	VALOR	PONTUAÇÃO
Organização e planejamento	Descarta resíduos de acordo com as regras estabelecidas pela Anvisa	O Competidor fez a separação de lixo entre orgânico (restos de alimentos) e secos (plásticos, papéis, embalagens, etc.)	SIM/ NÃO	2
	Utiliza EPI e uniforme completo, conforme estabelecido no Descritivo Técnico	O Competidor apresentou-se com uniforme correto e limpo, sem barba e/ou maquiagem, sem adereços com as unhas cortadas e limpas, sem perfume e cabelo preso	SIM/ NÃO	2
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviços de Alimentação	O Competidor manteve a geladeira limpa e organizada	SIM/ NÃO	2
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviços de Alimentação	O Competidor manteve bancadas, pias e equipamentos de uso comum e/ou individual limpos e organizados	SIM/ NÃO	2
	Manuseia equipamentos e utensílios considerando a segurança individual e coletiva e a necessidade da produção Gastronômica	O Competidor respeitou todas as normas de segurança e preveniu acidentes	SIM/ NÃO	2
Boas práticas na manipulação de alimentos	Manipula alimentos com segurança, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	O Competidor respeitou o uso dos apoios de corte segundo suas cores: verde – vegetais e frutas cruas; branca – R.T.E. (pronto para comer), pães, massas, laticínios e oleaginosas; marrom — qualquer alimento cozido; azul — peixes e frutos do mar crus; amarela – aves	SIM/ NÃO	3

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
Estado do Paraná

		cruas; e vermelha – carnes vermelhas cruas.		
		Experimentou comida com os dedos	SIM/ NÃO	3
		Lavou as mãos constantemente (entre tarefas que apresentem riscos de contaminação)	SIM/ NÃO	3
		Usou touca descartável	SIM/ NÃO	2
		Secou o suor no uniforme	SIM/ NÃO	2
		Usou pano de serviço para fins diversos	SIM/ NÃO	3
Tempo de entrega	Entrega do Prato	O prato foi entregue dentro do prazo estipulado, sem atraso.	SIM/ NÃO	5
Apresentação do prato	Apresentação do prato	A apresentação do prato ficou excelente. O preparo conteve um número maior de produtos do que o esperado. O prato ficou extremamente atraente e apetitoso.	0-10	15
	Técnicas	Os alimentos demonstram os aspectos condizentes com as técnicas utilizadas. O resultado respeitou a natureza dos alimentos (ex.: dourado da reação de maillard, verde do brócolis branqueado, brilho de um glaceado, molho não talhado, corte no padrão.)	0-10	5
	Conceito do Prato	Preparo do prato com o conceito e caracterização de Prato Típico da Ibiporã	0-10	15
	Sabor	Os componentes do prato tiveram uma harmonia excepcional. Cada elemento foi destacado em relação ao sabor, além de sua combinação com os demais, num todo.	0-10	15
	Textura	O prato identificou uma grande variedade de elementos texturais corretos	0-10	4
	Criatividade	A montagem e o conceito do prato como típico combinaram os produtos de forma harmoniosa e criativa. O candidato usou de maneira criativa os ingredientes oriundos da região Norte do Paraná e de Ibiporã	0-10	15

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
Estado do Paraná

11. DO RESULTADO FINAL

11.1. O resultado final será designado em função da soma dos resultados dos jurados. Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a nota maior no critério "Apresentação do Prato". Continuando o empate, deverá ser decidido pelo critério "Sabor" e na seqüência, "Criatividade".

11.2. A **divulgação da pontuação de todos os pratos**, conforme a avaliação dos jurados **e a classificação final serão publicadas no dia 25 de março de 2024, no Jornal Oficial do Município**, no endereço https://www.ibipora.pr.gov.br/ e compartilhada no site da SMCT: https://www.cultura.ibipora.pr.gov.br.

11.3. Caso o empate permaneça mesmo com o disposto no item anterior (11.1), os jurados deverão se reunir novamente para definir um membro de cada instância representativa que ficarão incumbidos de decidir o desempate.

12. DA PREMIAÇÃO

12.1. Todos os finalistas selecionados para a 3ª Etapa receberão um certificado de participação no Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã - categorias Entrada e Prato Principal e serão citados em uma publicação impressa que será produzida pela SMCT e lançada em 2024, com a finalidade de divulgar os pratos típicos de Ibiporã e promover o turismo local.

12.2. A **entrega dos certificados de participação** a todos os finalistas do Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã será feita nos **dias 19 e 20 de março**, após a execução do prato por cada candidato, no local das provas (CTTI).

12.3. Os 3 (três) pratos de cada categoria que atingirem a maior pontuação na etapa final — o 1º, 2º e 3º colocados na categoria "Entrada", e o 1º, 2º e 3º colocados na categoria "Prato Principal" — terão as fotografias dos pratos, bem

como a dos seus autores (os vencedores do festival) publicados no material impresso que será produzido pela SMCT e lançado em 2024.

12.3 As três preparações culinárias de cada categoria (três na categoria "Entrada" e três na categoria "Prato Principal") que atingirem maior pontuação na etapa final receberão também os prêmios de 1º colocado, 2º colocado e 3º colocado, respectivamente, que serão troféus confeccionados exclusivamente para o Festival Gastronômico, conforme segue:

- **1º Lugar**
  ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

- **2ª Lugar**
  ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

- **3ª Lugar**
  ✓ Troféu personalizado e publicação em livro impresso que marcará o Festival Gastronômico Prato Típico de Ibiporã

12.4 A entrega da premiação aos 3 (três) primeiros colocados de cada categoria se dará **na 46ª Festa Junina Municipal de Ibiporã, que ocorrerá de 1 a 9 de junho de 2024, em dia e horário que serão divulgados pela** Secretaria de Cultura e Turismo (SMCT).

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

13.2. Estabelecidos por meio deste edital os critérios para a seleção e avaliação das receitas em todas as etapas, não cabe qualquer reivindicação ou reclamação por parte dos interessados em caso de desclassificação.

13.3 O candidato proponente é o responsável legal pela veracidade das

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ
Estado do Paraná

informações prestadas, estando sujeito à desclassificação do Festival Gastronômico se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.

13.4 Os participantes isentam a Prefeitura de Ibiporã, a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e o SENAC da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos para viabilizar sua participação no festival, em qualquer das suas etapas.

13.5 Quaisquer dúvidas poderão ser esclarecidas pelos telefones (43) 3178-0215 ou (43) 3178-0216 na sede da Secretaria de Cultura e Turismo.

10.5 Demais questões que venham a surgir no decorrer do processo e que não tenham sido tratadas por este edital serão resolvidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Ibiporã e, quando no momento da 3ª etapa, pela Comissão Julgadora.

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.

LOURDES APARECIDA DA SILVA NARCIZO:67381162920

Assinado de forma digital por LOURDES APARECIDA DA SILVA NARCIZO:67381162920
Dados: 2024.02.22 15:34:33 -03'00'

Lourdes Aparecida da Silva Narcizo
Secretária Municipal de Cultura e Turismo

SECRETARIA DE GESTÃO DE PESSOAS

PORTARIA Nº 133, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2024.

Súmula: Atribui a Gratificação pelo Exercício de Encargos Especiais de Serviço Profissional - símbolo GD I.
O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, inciso X da Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO o disposto no artigo 65, §1º da Lei Municipal nº. 2522/2011 que dispõe do Plano de Carreiras, Cargos e Remuneração dos Servidores Municipais, e suas alterações.
CONSIDERANDO a Comunicação Interna anexa ao Protocolo nº 254/24 da Secretaria Municipal de Saúde.
RESOLVE:
Art. 1º. ATRIBUIR a partir de 1º de fevereiro de 2024, à servidora abaixo relacionada, a **Gratificação pelo Exercício de Encargos Especiais de Serviço Profissional - símbolo GD I:**
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Matr.	Nome	Símbolo
44141	MARIA DO CARMO TEIXEIRA MENSATO	GD I

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.
ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA
Secretária Municipal de Gestão de Pessoas
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

PORTARIA Nº 144, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2024.

Súmula: Mantém a redução de carga horária para servidora pública municipal.
O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, inciso X da Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO o artigo 26, da Lei Municipal nº 2236/2008, que trata do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais;
CONSIDERANDO a continuidade da Portaria nº 182/2023.
CONSIDERANDO o requerimento feito por meio do Protocolo nº. 1446/2024 – 09/02/2024.
RESOLVE:
Art. 1º. MANTER a redução da carga horária semanal de 40 (quarenta) horas para 32 (trinta e duas) horas da jornada laborativa da servidora IRACEMA CRISPIM VITORINO MORI, matrícula 26201, ocupante do cargo de Cozinheiro, lotada na Secretaria Municipal de Educação, a partir de 15 de fevereiro de 2024 conforme Parecer Médico Pericial.
Art. 2º. A redução da carga horária será reavaliada pela equipe multiprofissional da Divisão de Gestão de Saúde Ocupacional – DGSO, após 1 (um) ano a partir da data da concessão, com término em **14 de fevereiro de 2025**.
Art. 3º. Este ato entrará em vigor na data de sua publicação.
ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA
Secretária Municipal de Gestão de Pessoas
JOSÉ MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

PORTARIA Nº 145, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2024.

Súmula: Prorrogação da Posse e do Exercício do cargo de Educador Infantil 40h.
O **PREFEITO DO MUNICIPIO DE IBIPORÃ**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, inciso X da Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO o disposto no artigo 17, § 1º, da Lei Municipal nº 2236/2008, que trata do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais;
CONSIDERANDO o protocolo nº. 1743/2024.
RESOLVE:
Art. 1º. CONCEDER à candidata abaixo relacionada convocada do Concurso Público aberto através do Edital nº**. 039/2019**, a prorrogação *da Posse e do Exercício,* **por 15 dias,** contados da data de publicação do ato de nomeação.

Nome	Cargo	Decreto Nomeação	A partir	Término
FABIANE FURLAN SASAKI	Educador Infantil	066/2024 – Publicação – 16/02/2024	16/02/2024	01/03/2024

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.
ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA
Secretária Municipal de Gestão de Pessoas
JOSE MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

PORTARIA Nº 146, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2024.

Súmula: Prorrogação da Posse e do Exercício do cargo de Educador Infantil 40h.
O **PREFEITO DO MUNICIPIO DE IBIPORÃ**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 64, inciso X da Lei Orgânica do Município,
CONSIDERANDO o disposto no artigo 17, § 1º, da Lei Municipal nº 2236/2008, que trata do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais;
CONSIDERANDO o protocolo nº. 1741/2024.
RESOLVE:
Art. 1º. CONCEDER à candidata abaixo relacionada convocada do Concurso Público aberto através do Edital nº**. 055/2023**, a prorrogação *da Posse e do Exercício,* **por 15 dias,** contados da data de publicação do ato de nomeação.

Nome	Cargo	Decreto Nomeação	A partir	Término
ANDRESA DE PINHOS BOLONHEZI	Educador Social	075/2024 – Publicação – 16/02/2024	16/02/2024	01/03/2024

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.
ROSANA APARECIDA BORGES DA SILVA
Secretária Municipal de Gestão de Pessoas
JOSE MARIA FERREIRA
Prefeito do Município

SECRETARIA DE SAÚDE

SAMAE

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024

PROCESSO:	**12/2024**
OBJETO:	Contratação da Companhia Paranaense de Energia Elétrica (COPEL) para prestação de serviço de fornecimento de energia elétrica, através de rede de distribuição para atendimento das unidades consumidoras do SAMAE.
CONTRATADA:	COPEL DISTRIBUICÃO S/A - CNPJ: 04.368.898/0001-06
VALOR TOTAL:	R$ 4.651.396,32 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e um mil, trezentos e noventa e seis reais e trinta e dois centavos).
ORÇAMENTO:	18.001.17.122.0018-2.135 - 3.3.90.39.43.99 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica 18.002.17.512.0018-2.137 - 3.3.90.39.43.99 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica 18.003.17.512.0018-2.138 - 3.3.90.39.43.99 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica 18.004.17.512.0018-2.139 - 3.3.90.39.43.99 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:	A justificativa para esse processo é fundamentada na necessidade imperativa de assegurar o fornecimento contínuo de energia elétrica para o funcionamento regular das atividades do SAMAE. Destaca-se que a COPEL Distribuição S.A. detém um monopólio legal na distribuição de energia elétrica nesta região, não existindo outras empresas com capacidade técnica ou habilitação legal para ofertar o serviço de forma eficaz. Nesse contexto, a inexigibilidade de licitação se apresenta como alternativa viável para garantir o abastecimento regular e ininterrupto.
JUSTIFICATIVA DO PREÇO:	As tarifas são pré-estabelecidas e cobradas de todos os usuários dos serviços, conforme grupo tarifário o qual se enquadra, de acordo com o regulamentado pela ANEEL.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:	Art. 74, *caput*, da Lei n. 14.133/2021.

Ibiporã, 22 de fevereiro de 2024.
GUSTAVO TONELI DE SÁ
Diretor-Presidente do SAMAE

JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ é uma publicação de responsabilidade da **PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIPORÃ | NÚCLEO DE COMUNICAÇÃO SOCIAL**
Chefe do Núcleo e Jornalista: Leonardo Pelisson de Souza | Diagramação: Jean Carlos Moledo de Assis
(43) 3178-8440 | atosoficiais@ibipora.pr.gov.br | www.ibipora.pr.gov.br/jornal-oficial