



Prefeitura Municipal de Soure-PA

## PLANO DE TRABALHO

### Aquisição de Equipamento para Matadouro Municipal de Soure

#### 1- DADOS CADASTRAIS

##### PROPONENTE:

<b>ÓRGÃO/ENTIDADE PROPONENTE</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE SOURE</b>				<b>CNPJ</b> <b>05.133.863/0001-50</b>	
<b>ENDEREÇO</b> Segunda rua nº 351					
<b>CIDADE</b> Soure		<b>UF</b> PA	<b>CEP</b> 66.870-000	<b>DDD/TELEFONE</b> (91)98267-0246	<b>E-MAIL</b> <a href="mailto:gutoetps@hotmail.com">gutoetps@hotmail.com</a>
<b>CONTA CORRENTE</b> 6433170	<b>BANCO</b> BANPARÁ		<b>AGÊNCIA</b> 87		<b>PRAÇA DE PAGAMENTO</b> Soure
<b>NOME DO RESPONSÁVEL</b> Carlos Augusto de Lima Gouvêa				<b>CPF</b> 778.585.062-34	
<b>CI/ÓRGÃO EXPEDIDOR</b> 4021262/SEGUP-PA	<b>CARGO</b> <b>Prefeito</b>		<b>FUNÇÃO</b> <b>Prefeito</b>		<b>MATRÍCULA</b>
<b>ENDEREÇO</b> Rodovia Soure/ PesqueiroFazenda Mironga s/n Tucumanduba				<b>CEP</b> 66.870-000	



Prefeitura Municipal de Soure-PA

**CONCEDENTE:**

<b>Nome da Entidade Concedente:</b> Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP				<b>CNPJ da Entidade:</b>  05.054.945/0001-00	
<b>Endereço da Entidade:</b>  Travessa do Chaco, 2232					
<b>Cidade:</b>  Belém	<b>UF:</b>  Pa	<b>CEP:</b>  66093-542	<b>DDD/Fone:</b>  (91)4006-1209	<b>DDD/Fax:</b>	
<b>E-mail:</b>  <a href="mailto:gabinete@sedap.pa.gov.br">gabinete@sedap.pa.gov.br</a>					
<b>Nome do Responsável:</b>  Hugo YutakaSuenaga				<b>CPF:</b>  898.537.842-20	
<b>Cl./Órgão Expedidor/Data:</b>		<b>Cargo:</b>  Secretário de Estado		<b>Função:</b>  Secretário de Estado	
<b>Endereço Residencial:</b>				<b>CEP:</b>	
<b>E-mail:</b>					



## 2- DESCRIÇÃO DO PROJETO

<b>Aquisição de Equipamento para Matadouro Municipal de Soure</b>	<b>Prazo de execução do Projeto:</b> Abril a Julho de 2021
	<b>Prazo de vigência do Convênio:</b> Abril a Julho de 2021
<b>Identificação:</b> <p>O Matadouro Municipal de Soure-PA, localizado na 1ª rua do Bairro Novo entre as Travessas 5 e 6, foi inaugurado no ano de 1981 e desde então vem sendo de suma importância para o abastecimento e controle sanitário no consumo de bovinos, bubalinos e suínos em nosso município.</p> <p>Em média são abatidos 10 bovinos, 40 bubalinos e trinta suínos diariamente, atendendo atualmente as cidades de Soure e Salvaterra, tendo um quantitativo populacional em média de 48.000 habitantes.</p>	
<b>Justificativa:</b> <p>A Prefeitura Municipal de Soure em parceria da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP) buscando o desenvolvimento e adequação legal dos meios produtivos e ampliação do abate em nosso município, vem solicitar a aquisição de maquinários para a sala de matança do Matadouro Municipal de Soure. Mesmo com poucos recursos a prefeitura vem contribuindo para melhorar a qualidade da carne ofertada para a população com reformas periódicas nas instalações do matadouro, tais como a reforma no setor de matança, troca total da fiação elétrica, área do curral toda reformada, já se adequando para a aquisição dos equipamentos solicitados em parceria com a SEDAP. Os materiais serão de suma importância para o desenvolvimento da atividade, otimizando a produção e qualidade da carne no município, tais como esterilizador elétrico de facas e chiara que servem para higienização e esterilização, evitando possíveis contaminações sobre a carne, o insensibilizador de abate bovino e bubalino contribuirá com o abate adequado de animais previsto no regulamento do bem estar animal, o insensibilizador eletro-eletrônico de suínos contribuirá para o abate de suínos regulamentado pelos órgãos que instituem o bem estar animal, a centrifuga para limpeza de bucho, além de proporcionar uma limpeza eficiente e higiênica das vísceras e órgãos do sistema digestório também otimizará o tempo de trabalho e qualidade de vida para os colaboradores, onde um equipamento fará grande parte do serviço que atualmente é realizado manualmente, aserra de peito blindada e serra de carcaça blindada viabilizará a divisão do peito na separação da carcaça eviabiliza a separação da carcaça no abate respectivamente, retirando um serviço que é feito manualmente, deixando mais eficiente a linha de abate com cortes de qualidade, diminuindo os risco de acidentes e gerando qualidade de vida ao colaborador. Outro equipamento de suma importância é o lavador de botas inox, onde sua função é auxiliar na desinfecção das botas, eliminando bactérias e outros agentes patológicos não desejáveis para a sala de matança, contribuindo para a não contaminação da carne por agentes externos, contribuindo para o benefício da saúde pública do município.</p>	



Prefeitura Municipal de Soure-PA

**Todos os matérias solicitados irão modernizar o matadouro municipal de Soure, promovendo a melhoria da qualidade do abate de bovinos e bubalinos, além de aumentar a segurança na manipulação do alimento para os colaboradores, entregando para a população da cidade um alimento de melhor qualidade sanitária, gerando um aumento expressivo no desenvolvimento do município. Ficando assim dentro das normas estabelecidas pela legislação vigente.**

**META:**

**O município de Soure contribui para a economia do Marajó, haja visto que nosso matadouro recebe animais para o abate de várias fazendas, tais como Soure, Salvaterra, Ponta de Pedras, Cachoeira do Arari, Santa Cruz do Arari e Chaves, Abatendo cerca de 70 animais por dia entre Bubalinos e Bovídeos. Além da parceria estabelecida entre os municípios de Soure e Salvaterra, onde Soure se compromete em abater os animais do município de Salvaterra, onde o mesmo se encontra sem matadouro, evitando assim abates clandestinos.**

**Objetivo:**

**Dobrar o abate com a aquisição desses equipamentos, aumentando a economia no município e regiões adjacentes, além de agregar mais qualidade na carne fornecida para a população marajoara.**



### 3- CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Meta	Etapa Fase	Especificação	Indicador Físico		Duração	
			Unidade	Qtd.	Início	Término
Aquisição de equipamento	1.1	Esterilizador elétrico de facas e chiara pra 6 unidades, construído em inox 304 AISI de 1' ½ mm	Equipamento	3	Abril	Julho
	1.2	Insensibilizador de abate bovino e bubalino construído em inox 304 AISI com AIXA e operação de 175 a 200 libras de 140 a 60 animais hora.	Equipamento	1	Abril	Julho
	1.3	Insensibilizador eletroeletrônico de suínos, caprinos e ovinos.	Equipamento	1	Abril	Julho
	1.4	Centrifuga para limpeza de bucho, com capacidade para 10 buchos ou 15 buchinhos, construída em inox 304 AISI e motorização de 7,5 CVS 220 ou 380 volts.	Equipamento	1	Abril	Julho
	1.5	Serra de peito blindada com motorização de 2 CVS, 220 ou 380 volts, já adequada a NR 12, com funcionamento bi-manual e chave de segurança.	Equipamento	1	Abril	Julho
	1.6	Serra de carcaça blindada com motorização de 4 CVS, 220 ou 380 volts, já adequada a NR 12, com funcionamento bi-manual e chave de segurança.	Equipamento	1	Abril	Julho
	1.7	Lubrífil, equipamento este que faz a limpeza do ar e a lubrificação da linha do abate com capacidade de ate 260 libras.	Equipamento	2	Abril	Julho
	1.8	Lavador de botas inox para 1 pessoa	Equipamento	2	Abril	Julho

**4- CRONOGRAMA FÍSICO FINANCEIRO**

ETAPA/FASE	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	CONCEDENTE	CONVENIENTE
Aquisição de equipamento	Esterilizador elétrico de facas e chiara pra 6 unidades, construído em inox 304 AISI de 1' ½ mm	R\$	4	R\$ 3.190,00	R\$ 12.760,00	R\$ 12.760,00	x
	Insensibilizador de abate bovino e bubalino construído em inox 304 AISI com AIXA e operação de 175 a 200 libras de 140 a 60 animais hora.	R\$	1	R\$ 13.406,25	R\$ 13.406,25	R\$ 13.406,25	x
	Insensibilizador eletroeletrônico de suínos, caprinos e ovinos.	R\$	1	R\$ 13.940,00	R\$ 13.940,00	R\$ 13.940,00	x
	Centrifuga para limpeza de bucho, com capacidade para 10 buchos ou 15 buchinhos, construída em inox 304 AISI e motorização de 7,5 CVS 220 ou 380 volts.	R\$	1	R\$ 31.665,00	R\$ 31.665,00	R\$ 31.665,00	x
	Serra de peito blindada com motorização de 2 CVS, 220 ou 380 volts, já adequada a NR 12, com funcionamento bi-manual e chave de segurança.	R\$	1	R\$ 10.345,00	R\$ 10.345,00	R\$ 10.345,00	x
	Serra de carcaça blindada com motorização de 4 CVS, 220 ou 380 volts, já adequada a NR 12, com funcionamento bi-manual e chave de segurança.	R\$	1	R\$ 12.283,33	R\$ 12.283,33	R\$ 1.116,74	R\$ 11.166,59
	Lubrificador, equipamento este que faz a limpeza do ar e a lubrificação da linha do abate com capacidade de ate 260 libras.	R\$	4	R\$ 1.568,33	R\$ 6.273,33	R\$ 6.273,33	x
	Lavador de botas inox para 1 pessoa	R\$	3	R\$ 3.664,33	R\$ 10.992,99	R\$ 10.992,99	x
<b>SUBTOTAL</b>						<b>R\$ 100.499,31</b>	<b>R\$ 11.166,59</b>
<b>TOTAL</b>						<b>R\$111.665,90</b>	



Prefeitura Municipal de Soure-PA

## 5. PLANO DE APLICAÇÃO

NATUREZA DA DESPESA		PROPONENTE	CONCEDENTE	TOTAL
CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO			
449052	Equipamento e Material Permanente	R\$ 11.166,59	R\$ 100.499,31	R\$ 111.665,90
TOTAL GERAL		R\$ 11.166,59	R\$ 100.499,31	R\$ 111.665,90

## 5-CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

### CONCEDENTE

1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês
			R\$ 100.499,31		
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês
Total					R\$ 100.499,31

### PROPONENTE

1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês
			R\$ 11.166,59		
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês
Total					R\$ 11.166,59



Prefeitura Municipal de Soure-PA

## 6-DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal da proponente, declaro, para fins de prova junto à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP, para os efeitos e sob as penas da lei que inexistem qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Nacional ou quaisquer órgãos ou entidades da Administração Pública, Federal e Estadual, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no orçamento da União e do Estado do Pará, na forma deste plano de trabalho.

Com isso, pede-se o DEFERIMENTO do Projeto e Plano de Trabalho.

Soure-PA, 18 de Fevereiro de 2021.

---

Carlos Augusto de Lima Gouvêa  
Prefeito Municipal

## 7-APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE.

APROVO A CONTINUIDADE DA TRAMITAÇÃO DO PLEITO,

---

Local e Data Concedente