



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ROMA DO SUL
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA DE BAIXO CUSTO E USO IMEDIATO

Secretaria/Órgão:	Sec. de Educação	Responsável:	Cristiano V. Panozzo
Setor Requisitante:	Dpto. de Compras	Cargo:	Secretário
E-mail:	educacao@novaromadosul.rs.gov.br	Fone:	(54) 3294-1005

Nº DO PEDIDO:

301

AUTORIZAÇÃO PELA SECRETARIA DA FAZENDA

AUTORIZAÇÃO PELA SECRETARIA DA FAZENDA			
CREDOR		CNPJ	DATA
QUALITY CONTROLE DE PRAGAS		29.224.971/0001-05	25/09/2024
TIPO DE LICITAÇÃO		LICITAÇÃO Nº.	ANO DA LICITAÇÃO
DISPENSA			
CONTRATO Nº.	ANO DO CONTRATO	Nº. DO TERMO ADITIVO CONTRATO	ANO DO TERMO ADITIVO
FONTE DO RECURSO	CÓD DA DESPESA	LOCAL DE ENTREGA OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	
1500			

Atesto, para os devidos fins, que o valor da contratação ora solicitada, com estas características, somadas as demais realizadas para tal finalidade, não ultrapassam os limites definidos no art. 75, I e II da Lei Federal 14.133/2021 no ano corrente.

JUSTIFICATIVA / FINALIDADE

Prestação do serviço de dedetização contratada de forma emergencial, sob solicitação do órgão competente. Seguem em anexo os demais apontamentos quanto à importância do serviço solicitado por esta secretaria.

Quantidade de serviço/materiais a ser contratada	QTD.	VLR. UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Área total da Creche Municipal: Refeitório e áreas comuns. - 2154	1	R\$ 350,00	R\$ 350,00
Área total da Pré-Escola Municipal: Refeitório e áreas comuns. - 1418	1	R\$ 350,00	R\$ 350,00
Refeitório da Escola Barão do Rio Branco - 1373	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00
TOTAL GERAL	---	---	R\$ 1.300,00

Cristiano Virginio Panozzo
Secretário de Educação, Cultura e Desporto

A dedetização de cozinhas e locais de armazenamento de alimentos, além de ser essencial para a saúde pública, também é uma exigência legal em muitas jurisdições. Sua importância está atrelada tanto à preservação da saúde dos consumidores quanto ao cumprimento de normas sanitárias específicas. Vamos explorar mais sobre essa questão:

1. Prevenção de riscos à saúde pública

A presença de pragas em cozinhas e depósitos de alimentos representa um grande risco à saúde, pois esses animais podem contaminar os alimentos com bactérias, vírus e parasitas. Além de doenças como salmonela, febre tifoide e leptospirose, as pragas podem comprometer toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos.

2. Cumprimento da legislação sanitária

A legislação brasileira estabelece regras rigorosas sobre o controle de pragas em locais que manipulam ou armazenam alimentos. De acordo com a **RDC nº 216/2004** da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que regulamenta boas práticas para serviços de alimentação, é obrigatório que os estabelecimentos implementem medidas eficazes de controle de pragas. A ausência desse controle pode resultar em:

- Multas e advertências;
- Interdições temporárias ou permanentes do estabelecimento;
- Perda da licença sanitária.

Além disso, o **Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990)** também estabelece que os consumidores têm o direito de adquirir produtos livres de contaminação e que as empresas devem zelar pela qualidade dos alimentos fornecidos.

3. Garantia da qualidade dos alimentos

Além da legislação específica, normas como a **NBR 15.635** da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), voltadas para o controle integrado de pragas, também orientam os procedimentos de dedetização para preservar a qualidade dos alimentos. Cozinhas industriais, supermercados e restaurantes devem, portanto, seguir um cronograma de dedetização regular, a fim de evitar multas e manter a segurança alimentar.

4. Responsabilidade sanitária e fiscalizações

Órgãos como a **Vigilância Sanitária** fiscalizam rigorosamente os estabelecimentos que atuam na produção, armazenamento e distribuição de alimentos. Essas fiscalizações têm como objetivo verificar o cumprimento das normas de higiene e controle de pragas. Falhas nesse processo podem resultar em advertências e fechamento temporário ou definitivo do local.

5. Melhor reputação e confiança do consumidor

Além do cumprimento legal, a dedetização correta contribui para a construção de uma reputação positiva, sendo vista como um compromisso com a saúde e o bem-estar do consumidor. Muitos clientes priorizam estabelecimentos que demonstram cuidado com a higiene e a segurança dos alimentos.

Portanto, a dedetização regular é um aspecto crucial para cumprir a legislação vigente e manter a segurança dos alimentos e dos consumidores, evitando penalidades e fortalecendo a confiabilidade do estabelecimento.