

Imprensa Oficial

Prefeitura de Irineópolis • Prefeitura de União da Vitória
Prefeitura de Porto Vitória • Prefeitura Cruz Machado
Prefeitura de Porto União • CISVALI • Prefeitura de Bituruna

LEIA HOJE

PREFEITURA DE UNIÃO DA VITÓRIA
MODERNIZA ATENDIMENTO
COM SISTEMA DE PROTOCOLO ONLINE

SC-350, NO MEIO-OESTE,
PASSA POR REVITALIZAÇÃO
ENTRE A BR-116 E A BR-153

7º COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR
REALIZA ENTREGA DE DIPLOMAS,
MEDALHAS E A ESPERADA BOINA.

COMBATE AO TABAGISMO:
ESTADO REFORÇA DISPONIBILIDADE
DE TRATAMENTO PELO SUS

Leia
mais

Pag 2 e 3

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O CURSO
DE BOMBEIRO COMUNITÁRIO
EM 10 CIDADES DE SANTA CATARINA

Leia
mais

Pag 4

Opi

Coluna
JAIME
FOLLE



jaimefolle@jaimefolle.com.br

Leia
mais

Pag 5

Senhor

PAS

TEL

Senhor

PAS

TEL



Delivery



3522-2277

O melhor pastel em sua casa.

www.senhorpastel.com.br

Acompanhe-nos nas redes sociais. fb.com/senhorpastel [@senhorpastel2277](https://www.instagram.com/senhorpastel2277)

SC-350, NO MEIO-OESTE, PASSA POR REVITALIZAÇÃO ENTRE A BR-116 E A BR-153

A SC-350 está dentre os mais de 50 trechos rodoviários que estão passando por revitalização destacados pelo Programa Estrada Boa, o maior da história rodoviária do Estado. O investimento total do Governo do Estado, por meio da Secretaria da Infraestrutura e Mobilidade (SIE), ultrapassa os R\$ 60 milhões com destaque para o trecho entre Lebon Regis e Caçador, de grande importância para a região e para Santa Catarina.

Essa é mais uma rodovia que não recebia investimento estadual há pelo menos 20 anos e encontrava-se em situação crítica, realidade que já começou a mudar.

O secretário da Infraestrutura, Jerry Comper, explica que os serviços de revitalização do longo segmento “foram divididos de acordo com a solução técnica estudada pela equipe da SIE e consistem em remendos profundos, fresagens e recomposição de pavimento, reciclagem, aplicação de micro revestimento, além da recuperação da drenagem.”

Trabalho pesado

O serviço de reciclagem, executado com equipamento de grande porte que retira o pavimento até sua base, adiciona-se cimento para reforço estrutural e é reaplicado seguido de nova camada asfáltica.

“Isso traz mais qualidade, segurança, conforto e desenvolvimento,” resume Jerry Comper.

Manutenção da via

Também estão sendo realizados serviços de manutenção como roçadas, limpeza de canaletas e uma nova moderna sinalização será implantada, tanto horizontal quanto vertical, quando a pista de rolamento estiver renovada.

Estrada Boa

O Programa Estrada Boa tem além das obras estruturantes (restauração em concreto, restauração em asfalto, duplicação, pavimentação e implantação) mais de 50 obras em simultâneo, com calendário de finalização previsto para 2025 e 2026. Tudo isso fruto dos investimentos consistentes e recordes do maior programa da história rodoviária de Santa Catarina.

PREFEITURA DE UNIÃO DA VITÓRIA MODERNIZA ATENDIMENTO COM SISTEMA DE PROTOCOLO ONLINE

A Prefeitura de União da Vitória está implantando o sistema de protocolo online, que vai facilitar a vida de todos os contribuintes.

Dando continuidade ao projeto de modernização do atendimento, a Prefeitura de União da Vitória lançou, neste mês de maio, o sistema de E-Protocolo, que antes era realizado exclusivamente de forma presencial e agora pode ser acessado de maneira online, por meio do site oficial do município.

“Nosso objetivo com o protocolo online é facilitar a vida do contribuinte, que não precisa mais se deslocar até a Prefeitura no horário de atendimento para solicitar a abertura de processos. Agora, ele pode fazer isso a qualquer hora, no conforto de sua casa ou escritório”, afirmou o secretário de Administração, Aloisio Salvatti.

Com a implantação do novo sistema, o contribuinte ganha em agilidade na análise de processos, transparência na tramitação, praticidade no atendimento – que pode ser feito de qualquer lugar e a qualquer hora – além de contribuir com o meio ambiente, por meio da redução do uso de papel.

Para se cadastrar, basta acessar o site da Prefeitura (www.uniaodavitoria.pr.gov.br) e clicar na opção E-Protocolo. O usuário será redirecionado para a página de login e, no topo da tela, deve clicar em Criar Cadastro para realizar o registro.

Diversos serviços estão disponíveis, como: Solicitação de alvará de construção; Solicitação de alvará de licença de funcionamento; Consulta de número predial; Solicitação de nota fiscal avulsa; Solicitação de ITBI, entre outros.

Mesmo com a disponibilidade do sistema online, o setor de protocolo continua oferecendo atendimento presencial, de segunda a sexta-feira, das 12h às 18h.

Confira os serviços disponíveis no E-Protocolo:

OUVIDORIA

- Reclamação de terreno baldio
- Coleta de lixo
- Iluminação pública
- Manutenção de rua e boca de lobo

CADASTRO TÉCNICO IMOBILIÁRIO

- Conclusão de obra
- Certidão de confrontantes
- Certidão de demolição
- Número predial
- Carta de alinhamento para postes de energia elétrica
- Cancelamento de alvará
- Retirada da taxa de iluminação pública



- Cota de enchente
 - Certidão de existência de obra/cadastro
 - Certidão de localização
 - Retificação de alvará de construção
 - Renovação de alvará de construção
- ### SALA DO EMPREENDEDOR
- Alvará de licença e funcionamento
 - Alvará de táxi
 - Baixa de cadastro econômico
 - Alteração dos dados do alvará de licença e localização
- ### FISCALIZAÇÃO
- Contestação de notificação preliminar/ato de infração
 - Enquadramento do ISS Fixo
 - Liberação de acesso ao Fly E-nota
 - Simples Nacional
 - Nota fiscal avulsa
 - Cancelamento/substituição de nota fiscal
- ### PLANEJAMENTO
- Consulta prévia
 - Aprovação de desmembramento
 - Análise para alvará de construção
 - Recarimbo
 - Retificação de área
- ### TRIBUTAÇÃO
- ITBI - Imposto de Transmissão de Bens Imóveis
 - Certidão de não incidência de ITBI
 - Compensação e/ou restituição
 - Contestação/revisão de lançamento
 - Prescrição e decadência de tributos
 - Cancelamento de dívidas por ausência de fato gerador



**IMPLANTE
DENTÁRIO**

Master Clinic
Odontologia Especializada



TABAGISMO

COMBATE AO TABAGISMO: ESTADO REFORÇA DISPONIBILIDADE DE TRATAMENTO PELO SUS

O Dia Mundial sem Tabaco, celebrado neste sábado (31), a Secretaria de Estado da Saúde (Sesa) reforça a importância da conscientização sobre os riscos associados ao tabagismo. A data é um marco global para alertar a população sobre as doenças e mortes evitáveis relacionadas ao consumo de tabaco, tanto em sua forma tradicional quanto em dispositivos eletrônicos.

Em 2025, a campanha “Desmascarando a Indústria do Tabaco: expondo as táticas das empresas para deixar os produtos de tabaco e nicotina mais atrativos” visa incentivar a implementação de medidas que protejam a população da atratividade e do apelo desses produtos, que causam dependência e inúmeras doenças.

Helison Sávio Ramos, morador de Inácio Martins, na região Centro-Sul do Paraná, tem 33 anos e há dois anos e seis meses parou de fumar. Ele decidiu parar pois o hábito de fumar estava em conflito com seu bem-estar e causando falta de ar. “Decidi parar porque o cigarro estava em conflito direto com o estilo de vida que eu gosto de levar. Sempre fui uma pessoa ativa, gosto de praticar exercícios físicos”, lembra.

“No início foi bem difícil, pois eu fumava bastante. Mas, após uma ou duas semanas de tratamento, percebi uma melhora significativa: a ansiedade e os sintomas de abstinência diminuíram bastante”, afirma.

Uma das principais estratégias do Estado para diminuir o uso do tabaco está no Programa Estadual para o Controle do Tabagismo, que visa reduzir a prevalência de fumantes e a mortalidade decorrente do consumo de produtos derivados. As ações englobam capacitações, comunicação ativa, ações educativas junto à população, prevenção da iniciação do tabagismo, proteção acerca do tabagismo passivo, entre outras.

“O atendimento para quem deseja parar de fumar está disponível pelo Sistema Único de Saúde. Trata-se de uma condição totalmente evitável, desde que haja informação, conscientização e apoio adequado. O Dia Mundial Sem Tabaco representa uma oportunidade fundamental para promover a reflexão, incentivar hábitos saudáveis e fortalecer o cuidado com a saúde”, afirmou o secretário de Estado da Saúde, Beto Preto.



ATENDIMENTO PERTO DE CASA - A Secretaria estadual da Saúde fornece capacitação profissional e distribui medicamentos para tratamento contra o tabagismo aos municípios. O usuário que precisa do tratamento deve entrar em contato com a Secretaria Municipal de sua cidade ou procurar a unidade básica mais próxima para se informar sobre a oferta do serviço na sua localidade.

Helison iniciou por esse caminho, procurando os serviços do SUS perto de casa. “Pedi ajuda na Unidade Básica de Saúde da minha cidade. Conversei com o médico, que me orientou sobre os métodos disponíveis. Comecei o tratamento com adesivos de nicotina e com o tempo, fui sentindo que já não precisava mais dos adesivos. Com orientação médica, finalizei o tratamento ainda na fase dos adesivos de 14 mg”, afirma.

“Precisamos estar atentos, pois a indústria do tabaco sempre produz novidades, a fim de garantir novas gerações que consumam os produtos”, alerta Rejane Cristina Teixeira Tabuti, chefe da Divisão de Prevenção e Controle de Doenças Crônicas e Tabagismo.

“Sem falar nos malefícios dos cigarros eletrônicos, no qual os usuários poderão encontrar dificuldades para o tratamento da dependência, considerando que esses dispositivos entregam cada vez mais nicotina e outros componentes nocivos à saúde”, complementa.

O programa está disponível em 332 municípios. A ideia principal da Divisão da Sesa é sensibilizar gestores, profissionais de saúde e a sociedade sobre as estratégias utilizadas pela indústria do tabaco para atrair novos consumidores — especialmente crianças, adolescentes e jovens.

“Parar de fumar transformou minha vida. Ganhei mais disposição, energia para as atividades do dia a dia e, principalmente, um sentimento de liberdade que não tem preço”, complementa Helison Ramos.

EDUCAÇÃO

7º COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR REALIZA ENTREGA DE DIPLOMAS, MEDALHAS E A ESPERADA BOINA.



Em uma solenidade repleta de simbolismo e emoção, os alunos do 7º Colégio da Polícia Militar do Paraná (CPM-PR) participaram, nesta quinta-feira às 19:30, da tradicional cerimônia de entrega de boina, um dos ritos mais aguardados por aqueles que ingressam na instituição de ensino militar.

Realizada nas dependências do Ginásio da UNIUV, a cerimônia reuniu familiares, autoridades militares, civis e membros da comunidade escolar, que prestigiaram o momento em que os estudantes da 6ª série do ensino fundamental e do primeiro ano do ensino médio que começaram no começo do ano, receberam oficialmente a boina preta, símbolo de compromisso, responsabilidade e pertencimento ao sistema de colégios da Polícia Militar do Paraná.

O evento foi conduzido com a formalidade típica das solenidades militares e incluiu execução do Hino Nacional, desfile dos alunos, palavras de incentivo de oficiais da PM e da direção da escola, além da emocionante entrega das boinas pelos padrinhos e madrinhas — em muitos casos, pais e responsáveis dos próprios alunos.

Segundo o Comandante do 7º CPM, Capitão Fantin, a entrega da boina representa muito mais do que um marco visual, os estudantes passam a ostentar o fardamento completo da instituição e a carregar consigo o compromisso de manter a conduta esperada de um aluno da Polícia Militar.

Juntamente à cerimônia de entrega de Boina aconteceu a entrega de diplomas e medalhas aos alunos destaques do colégio. O comandante do colégio, Capitão Fantin disse que é um momento de premiação ao empenho do aluno para com os estudos.

O prefeito de União da Vitória Ary Carneiro JR, também prestigiou o evento e destacou a importância de termos um colégio deste nível em nosso município.

A cerimônia foi encerrada com o tradicional grito de guerra da turma, simbolizando a união e a força coletiva dos novos integrantes da família CPM. Para os familiares presentes, o momento foi de orgulho e emoção.

O 7º Colégio da Polícia Militar do Paraná segue cumprindo seu papel na formação de cidadãos íntegros, preparados para os desafios da vida acadêmica, profissional e social.



AMIGO QUE SE UNE COM
STABULU'S
PERMANECE UNIDO





MITO?

**SOBREMESAS FRIAS CAUSAM GRIPE E RESFRIADOS?
ESPECIALISTA EXPLICA!**

Embora o consumo de sorvetes e gelatos esteja tradicionalmente associado ao verão, é um mito que as sobremesas frias causem gripes e resfriados ou que interfiram no sistema imunológico. Pelo contrário, há indicações de serem excelentes aliviadoras da dor de garganta.

“Antigamente se achava que sorvete, leite, iogurte e derivados faziam a pessoa doente ter mais catarro, piorando resfriado ou dor de garganta. Mas isso é mito. Estudos já mostraram que essa associação não existe, e que o sorvete pode até ajudar a aliviar alguns sintomas”, conta o médico Braian Sousa, da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). “O que causa o problema é um micro-organismo, não algo gelado”, ressalta.

De acordo com a ABIS (Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes), existem mais de 11 mil empresas ligadas ao setor de sorvetes operando no Brasil. Entre estas, estima-se que 10% são gelaterias artesanais. Mas o que, de fato, diferencia os sorvetes dos gelatos?

“A grande maioria dos sorvetes é constituída de ingredientes básicos como leite, açúcar, gordura, água, aromatizantes, estabilizantes e emulsificantes. É realizada uma mistura desses ingredientes, chamada de calda, que é pasteurizada, homogeneizada e congelada. No processo de congelamento, é onde ocorre a incorporação do ar, com objetivo de deixar o produto mais leve e macio”, explica Matheus Krauze, sócio proprietário da rede de gelatos artesanais SOFT.

A legislação brasileira não considera diferenciais de ingredientes ou qualidade, por isso surgem termos mercadológicos para categorizar produtos que utilizam processos, ingredientes e equipamentos diferenciados na produção. “No caso de hamburguerias, o termo escolhido foi o gourmet. No caso do sorvete, gelato, que é a tradução literal em italiano da palavra sorvete”, conta Matheus. Esta



nova categoria de mercado só surgiu no Brasil a partir da década de 1990, quando começaram a emergir sorveterias artesanais, que produzem sorvetes com ingredientes frescos e selecionados.

Os grandes diferenciais do gelato no molde original, o italiano, estão na forma de preparar a sobremesa. “Ao contrário dos sorvetes tradicionais, que utilizam gorduras vegetais como óleo de coco, palma e girassol, o gelato italiano utiliza a gordura animal na sua produção: leite integral, creme de leite, nata e/ou manteiga”, diz. Os insumos utilizados no gelato também são naturais, e não há adição de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais, como no sorvete tradicional.

Outro diferencial entre as sobremesas é a temperatura em que são servidas. Enquanto o sorvete tradicional fica a - 20°, tanto no supermercado quanto no freezer da casa do consumidor, o gelato é servido a - 13°. “A temperatura de serviço é inversamente proporcional a quantidade de gordura e açúcar que precisa ser adicionado. Quanto mais frio, menor é a percepção de sabor, portanto é necessário adicionar mais ingredientes saborizantes. A gordura e açúcar também tem poder anti congelamento na mistura: quanto mais fria a temperatura, mais gordura e açúcar é necessário para deixar o sorvete cremoso. Portanto, o gelato tende a ser mais saudável do que o sorvete de massa”, complementa Matheus Krauze.

Opi Coluna
JAIME FOLLE



jaimefolle@jaimefolle.com.br

NÃO DÁ PRA FICAR COM UM PÉ EM CADA CANOA

Por Jaime Folle

Essa expressão popular vem justamente da ideia de duas canoas flutuando lado a lado. Se você tenta se equilibrar com um pé em cada uma, é só questão de tempo até elas se afastarem e você cair na água. Na vida, isso não é muito diferente. Onde a gente faz exatamente isso — tenta seguir dois caminhos diferentes ao mesmo tempo, achando que vai dar certo. Só que não dá.

Hoje vivemos cercado de escolhas e pressões. Escolher uma profissão, pensar na carreira, decidir se vai ou não seguir os passos da família no campo ou na cidade. Dar conta das expectativas dos pais, das suas vontades, dos amigos, da sociedade. Isso nos faz divididos, tentando atender a tudo ao mesmo tempo, sem realmente se comprometer com nada.

Mas aqui está a verdade: não dá pra ficar com um pé em cada canoa. Cedo ou tarde, você vai precisar decidir. Vai ter que escolher qual caminho faz mais sentido pra você, onde vale a pena investir seu tempo, sua energia, seus sonhos.

No contexto da sucessão familiar no campo, por exemplo, isso fica ainda mais claro. Muitos jovens vivem esse dilema: “Será que fico na propriedade dos pais? Será que vou tentar algo na cidade? E se eu tentar os dois ao mesmo tempo?” Então, pare um pouco e pense: em quais áreas da sua vida você ainda está com um pé em cada canoa?

Comprometimento é uma escolha ativa. Significa dizer sim pra algo — e, muitas vezes, dizer não pra outra coisa. É colocar os dois pés na mesma canoa, firme, e começar a remar com propósito. E olha, quando isso acontece, a decisão é difícil, o caminho pode até ser difícil, mas pelo menos você sabe pra onde está indo.

No fim das contas, ninguém rema longe estando dividido. Por isso, escolha sua canoa. Suba nela com confiança. E reme. Porque o futuro não espera quem está parado entre dois caminhos.

Pensem nisso durante esta semana.

Até a próxima.

Var CULINÁRIA DO
IGUASSÚ

redacao@oiguassu.com.br

O inverno começa a dar as caras em diversas regiões do Brasil e com isso vem a vontade de consumir bebidas e comidas mais quentes. Além disso, os itens de festa junina começam a aparecer nas vitrines para avisar que a temporada de quentão e paçoca vem aí!

Seja para acompanhar um caldo ou a pipoca embaixo das cobertas, existem receitas fáceis e rápidas de fazer em casa. Pensando na procura pelas bebidas quentes para o inverno, separamos três receitas clássicas que ajudam a aquecer com muito sabor.

Receita de Irish Coffee

45 ml de Whiskey
1 colher de sopa de açúcar mascavo
120 ml de café quente

IRISH COFFEE



Chantilly para decorar

Modo de Preparo

Em um copo, misture o whisky e o açúcar mascavo. Adicione o café quente e misture bem. Cubra com chantilly e sirva quente.



Pastel do jeito que você gosta!!!

IG PARANÁ

CARNE DE ONÇA: APRENDA A FAZER A RECEITA TÍPICA CURITIBANA QUE ACABA DE GANHAR DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Pode até assustar no nome, mas basta uma mordida para entender por que a Carne de Onça conquistou gerações de curitibanos — e, agora, também o selo de Indicação Geográfica (IG), concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A iguaria típica da capital paranaense entra para o seleto cardápio dos sabores brasileiros com origem protegida, ao lado de pratos como o Queijo Canastra e o Vinho do Vale dos Vinhedos.

Criada nos anos 1940, a Carne de Onça não tem nada a ver com o felino, mas com o “bafo forte” deixado pelo tempero marcante. Feita com carne bovina crua, moída na hora, ela é servida sobre uma fatia generosa de broa de centeio e finalizada com uma chuva de cebola picada, cebolinha verde, sal, pimenta e um fio de azeite. Uma explosão de sabores que conquista tanto os paladares mais tradicionais quanto os curiosos de primeira viagem.

“É um símbolo de quem somos. Essa conquista garante a preservação de uma receita que atravessa décadas e conta a história de Curitiba em cada garfada”, comemora Sérgio Medeiros, presidente da Associação dos Amigos da Onça, entidade que liderou o processo de reconhecimento com o apoio dos bares Canabenta, Quitutto, Silzeus, Burguer Bar, Barbaran, Ushuiaia, Cartolas, Jabuti e Bar do Alemão.

Desde 2016, a Carne de Onça já era reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial de Curitiba. Agora, com o novo selo, passa a ter proteção legal quanto à sua origem e modo de preparo, valorizando os bares e restaurantes que mantêm viva essa tradição. Além disso, o título deve impulsionar o turismo gastronômico e movimentar a economia local.

Algumas dicas são importantes para quem vai preparar a “Carne de Onça”. De acordo com Luíz Breda, do bar curitibano



Bávaro, existe um ingrediente chave. “O conhaque misturado a carne dá um toque especial, valoriza muito o prato”, conta o especialista. Para o chef Rogério Teixeira, do Coxa Sports Bar, a dica é usar uma carne de boa qualidade. “Cortes de carnes nobres sempre fazem a diferença. Finamente picados a ponta de faca e com azeite extra virgem de qualidade”, complementa.

Confira a receita da “Carne de Onça”:

Ingredientes:

- 1 broa escura (pão preto fatiado)
- 500 g de alcatra (3 vezes moída)
- 1 cebola branca picadinha
- 1 maço de cebolinha verde picada
- 2 dentes de alho picado
- 50 ml de conhaque (1 dose)
- 50 ml de azeite
- 1 colher de chá de páprica doce
- Mostarda preta (a gosto)
- Sal

Modo de preparo:

Misture bem a carne moída com o sal (a gosto), cebola branca picada, alho, cachaça, páprica doce e o azeite. Coloque a carne nas fatias de broa, em uma grande camada cobrindo toda a fatia. Polvilhe com cebolinha verde picada. Sirva acompanhada com mostarda escura e azeite.

PECUÁRIA

PRODUTORES DE UNIÃO DA VITÓRIA TEM ATÉ 30 DE JUNHO PARA ATUALIZAÇÃO DE REBANHOS

A atualização é realizada junto a Adapar e é obrigatória



Os produtores rurais de União da Vitória devem realizar a atualização dos seus rebanhos junto a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) até o dia 30 de junho. O recadastramento é obrigatório para todos os que possuem animais de produção, independente da espécie, como bovinos, suínos, aves, equinos, abelhas, peixes, entre outros.

O secretário de Agricultura de União da Vitória, Nei Kukla, alerta aos produtores que a atualização é condição essencial para a emissão da Guia de Trânsito Animal (GTA), que é um documento exigido para a movimentação e abate dos animais. “A gente faz esse alerta para os produtores, que fiquem atentos aos prazos até o final do mês de junho, e procurem o escritório da Adapar”, afirmou o secretário.

O secretário ainda explicou que o produtor que tiver alguma dúvida ou precisar de algum auxílio para a atualização do cadastro pode procurar a Secretaria de Agricultura, para retirar as dúvidas.

Serviço:

Atualização obrigatória do rebanho junto a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

Prazo 01 de maio a 30 de junho

Local: Adapar - Rua Professora Amazília, 747, União da Vitória - PR.

Telefone: (42) 3521-3800

Previsão do Tempo

Amanhã	Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta
31 Maio	1 Jun.	2 Jun.	3 Jun.	4 Jun.	5 Jun.
19° / 5°	20° / 5°	90% 10 mm 20° / 9°	90% 9.9 mm 20° / 12°	23° / 12°	80% 29 mm 16° / 10°



Pastel do jeito que você gosta!!!

O IGUASSÚ
Multimeios

Diretor Administrativo
Claudio José Gugelmin

Jornal Diário de propriedade
e impresso em gráfica própria por

O Iguassu GGE LTDA.
CNPJ 07.009.680/0001-53
Rua Cel. Belarmino, 74
Centro - Porto União/SC

Comercial

Porto União/União da Vitória
jornaloiguassu@gmail.com

(42) 3524.2363

Redação

Pelo e-mail
redacao@oiguassu.com.br
jiguassu@gmail.com

Editor Chefe e
Jornalista Responsável
Claudio José Gugelmin
Jornalista nº 0009453/PR

Colaboradores
Jaime Folle
Mateus Hoffmann Passero
Carlos Air
Carlos Senkiv e Belga
Léia Alberti

Cobertura jornalística realizada pelo departamento
de notícias do Jornal O Iguassú e assessorias.

As matérias publicadas neste jornal
são de responsabilidade dos autores
e não representam necessariamente
a opinião deste periódico.

Circulação

Porto União, União da Vitória, São Mateus do Sul, Canoinhas, Irineópolis, Paula Freitas, Bituruna, Paulo Frontin, Palmas, Porto Vitória, Cruz Machado, General Carneiro, Mallet, Matos Costa e Calmon.

**ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL
DE CRUZ MACHADO**

AVISO DE REABERTURA DE SESSÃO PARA SORTEIO
DOS LEILOEIROS
CREDENCIAMENTO Nº 001/2025
PROCESSO Nº 33/2025
INEXIGIBILIDADE Nº 02/2025

O Município de Cruz Machado/PR, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, nos termos da Lei 14.133/2021, Decreto Municipal 4195/2023 e demais legislação aplicável, torna público, aos leiloeiros habilitados no Credenciamento 001/2025, cujo objeto é a contratação de Leiloeiro Oficial para prestação de serviços com vista à alienação de bens móveis inservíveis pertencentes ao Município de Cruz Machado-PR, a reabertura da sessão pública para SORTEIO, que ocorrerá no dia 05/06/2025 às 09h00min, sendo realizada em formato Eletrônico, podendo, caso queira, o leiloeiro interessado ou representante, participar presencialmente do sorteio, o qual ocorrerá na sala de reuniões da Prefeitura de Cruz Machado, sito à Avenida Vitória, 251.

Será enviado comunicado da reabertura, bem como o link de participação da Sessão Eletrônica, aos credenciados, por correio eletrônico.

Cruz Machado, 29 de maio de 2025

Vera Maria Benzak Krawczyk

**ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL
DE CRUZ MACHADO**

RESULTADO FINAL
CREDENCIAMENTO Nº 02/2025
INEXIGIBILIDADE 04/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 35/2025

Após análise final dos documentos, constatou-se que os participantes abaixo mencionados, entregaram a documentação em conformidade com o exigido em edital. Dessa forma, os mesmos encontram-se HABILITADOS, estando aptos a contratar com a Administração, nos termos do edital de Credenciamento nº 002/2025:

Empresas habilitadas:

MEDBLANC GESTÃO EM SAÚDE E IMAGEM LTDA, CNPJ: 42.488.597/0001-05
FIGUEIREDO E PETRY CLÍNICA MÉDICA, CNPJ: 22.170.465/0001-23

Ressaltamos que o credenciamento da empresa ELO SERVIÇO DE SAÚDE LTDA, CNPJ: 47.826.214/0001-85, não foi aceito, sendo a mesma INABILITADA, tendo em vista que a empresa não apresentou RQE do profissional que prestará os serviços, conforme justificado no Relatório Final em anexo ao processo.

Diante do acima exposto e, nos termos do item 10 do edital, abre-se o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para eventual interposição de recursos.

Vera Maria Benzak Krawczyk
Agente de Contratação

Lilian Maciel de Oliveira
Equipe de Apoio

Luiz Fernando Soares Gabelini
Equipe de Apoio

**MUNICÍPIO DE PORTO UNIÃO
ESTADO DE SANTA CATARINA**

Processo Licitatório 012/2025 - EDUCAÇÃO
Extrato de Edital de Pregão Eletrônico 005/2025
Código registro TCE :
BF3716766D755B5ED6E025779B7D0D5BF1CC772A

O Município de Porto União, Estado de Santa Catarina, através do Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, cujo critério de julgamento será MENOR PREÇO POR LOTE, modo de disputa ABERTO, para contratação de empresa para confecção e substituição de cortinas para os Núcleos Educacionais Moranguinho, Lança, Legru, Balão Mágico e Berçário Doce Magia. Somente participarão da sessão pública as empresas que apresentarem propostas através do site "www.portaldecompraspublicas.com.br" até às 08h59min do dia 11 de junho, com início da mesma às 09h00min no mesmo site e dia. O Edital e Arquivos encontram-se disponíveis no site da Prefeitura Municipal de Porto União "www.portouniao.sc.gov.br" e no site "www.portaldecompraspublicas.com.br". Maiores informações podem ser retiradas na Rua Padre Anchietá, 126, e-mail licitacao@portouniao.sc.gov.br e, fone (42) 3135-7500. Porto União - SC, 30 de maio de 2025.

Juliano Hassan
Prefeito Municipal

**MUNICÍPIO DE PORTO UNIÃO
ESTADO DE SANTA CATARINA**

Processo Licitatório 084/2025

Extrato de Edital de Concorrência Eletrônica 006/2025

Código registro TCE :
0F5BAE70DAC4B7519F7543067D3190BF744EFC4D

O Município de Porto União, Estado de Santa Catarina, através do Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições, torna público que fará realizar licitação na modalidade CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA, cujo critério de julgamento será MENOR PREÇO GLOBAL, com modo de disputa ABERTO, para Contratação de empresa para Execução de Obras de reforma e ampliação do Posto de Saúde de Santa Cruz do Timbó, no Município de Porto União/SC, incluindo material e mão de obra. Somente participarão da sessão pública as empresas que apresentarem propostas através do site "www.portaldecompraspublicas.com.br" até às 08h59min do dia 17 de junho, com início da mesma às 09h00min no mesmo site e dia. O Edital e Arquivos encontram-se disponíveis no site da Prefeitura Municipal de Porto União "www.portouniao.sc.gov.br" e no site "www.portaldecompraspublicas.com.br". Maiores informações podem ser retiradas na Rua Padre Anchietá, 126, e-mail licitacao@portouniao.sc.gov.br e, fone (42) 3135-7500. Porto União - SC, 30 de maio de 2025.

Juliano Hassan
Prefeito Municipal

EDITAL DE INTIMAÇÃO COM PRAZO DE 15 DIAS.

IBELMAR SELEME, Agente Delegado do 1º Ofício de Registro de Imóveis da Comarca de União da Vitória, Estado do Paraná, faz saber a todos quantos virem o presente **EDITAL**, ou dele notícia tiverem que, tendo restado frustrada a informação pessoal, vem nos termos do Artigo 26, Parágrafo 4º, da Lei nº 9.514 de 20/11/1997, **INTIMAR ADEMIR FRANCO DA SILVA** inscrita no CNPJ/MF nº 07.XXX.XXX/XXXX-06, **ADEMIR FRANCO DA SILVA**, inscrito no CPF/MF nº 015.XXX.XXX-75, e **NADIA NESTOR**, inscrita no CPF/MF nº 022.XXX.XXX-99, para manifestação no prazo de 15 (quinze) dias, para o pagamento do débito pendente no valor de R\$ 35.100,76 (TRINTA E CINCO MIL, CEM REAIS E SETENTA E SEIS CENTAVOS), para pagamento em 28/05/2025, sujeito a atualização conforme cláusulas contratuais e as despesas de cobrança até a data do efetivo pagamento, somando-se também os encargos que vencerem no prazo desta intimação, referente ao Contrato de Alienação Fiduciária nº 205.913, firmado em 28/07/2022, gravado na Matrícula nº 14.634 do 1º Ofício de Registro de Imóveis da Comarca de União da Vitória-PR; em que é **CREDORE FIDUCIÁRIA: COOPERATIVA DE CRÉDITO DA REGIÃO DO CONTESTADO - CIVIA**. - Salientamos que os Srs. poderão efetuar o pagamento do débito pessoalmente neste 1º Serviço de Registro de Imóveis de União da Vitória-PR ou na respectiva agência bancária. - O não cumprimento da referida obrigação no prazo acima estipulado, garante o direito de **CONSOLIDAÇÃO DA PROPRIEDADE DO IMÓVEL** em favor da **CREDORE FIDUCIÁRIA: COOPERATIVA DE CRÉDITO DA REGIÃO DO CONTESTADO - CIVIA**. - E, para que chegue ao seu conhecimento, lavrei o presente Edital, que será publicado no Jornal diário de maior circulação local, durante 03 edições consecutivas. - Dado e passado nesta cidade e Comarca de União da Vitória, Estado do Paraná, aos 28 de Maio de 2025.

DENIS ALEXANDRE CALDAS CORREIA
ESCREVENTE

União da Vitória, 28 de Maio de 2025.-

**Município de Porto Vitória**

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 - Fone: (42) 2101-9781
CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000
www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 41/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 34/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2025
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.
CONTRATADO: BC AGRO COMERCIO DE SEMENTES
EIRELI/ CNPJ nº 29.220.447/0001-58, com o valor total de R\$ 6.880,00 (seis mil oitocentos e oitenta reais); OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de mudas de hortaliças e insumos destinados a horta comunitária do CRAS. PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. FORO: Comarca de União da Vitória, Estado do Paraná. Porto Vitória PR, 30 de maio de 2025.
Fabiano José Glaab - Prefeito Municipal.

**Município de Porto Vitória**

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 - Fone: (42) 2101-9781
CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000
www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 40/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 34/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2025
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.
CONTRATADO: AM MOREIRA GONÇALVES E CIA LTDA/ CNPJ nº 27.679.382/0001-88, com o valor total de R\$ 3.250,00 (três mil duzentos e cinquenta reais); OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de mudas de hortaliças e insumos destinados a horta comunitária do CRAS. PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. FORO: Comarca de União da Vitória, Estado do Paraná. Porto Vitória PR, 30 de maio de 2025.
Fabiano José Glaab - Prefeito Municipal.

**Município de Porto Vitória**

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 - Fone: (42) 2101-9781
CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000
www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE TERMO ADITIVO
ADITIVO 06 AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 01/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 45/2022
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2022
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.
CONTRATADO: ATPV ASSOCIACAO DOS
TRABALHADORES DE PORTO VITÓRIA/ CNPJ Nº 18.303.864/0001-48.

OBJETO: Alteração de valores do Termo de Colaboração nº 01/2022, correspondente a oito parcelas de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), referentes ao mês de maio de 2025 a dezembro de 2025. VIGÊNCIA: Até 31/12/2025. VALOR TOTAL: R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais). RESPALDO LEGAL: artigo 57, da Lei nº 13.019/2014. Porto Vitória PR, 30 de maio de 2025.
Fabiano José Glaab - Prefeito Municipal.

**Município de Porto Vitória**

Rua Osvaldo Gomes da Silva, 717 - Fone: (42) 2101-9781
CNPJ: 75.688.366/0001-02 - CEP: 84615-000
www.portovitoria.pr.gov.br

EXTRATO DE TERMO ADITIVO
ADITIVO 04 AO CONTRATO Nº. 82/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 52/2021
INEXIGIBILIDADE Nº 05/2021
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PORTO VITÓRIA.
CONTRATADO: ECOLAGOA - DIAGNÓSTICO POR
IMAGEM LTDA/ CNPJ Nº.: 10.590.597/0001-25
OBJETO: Aumento de prazo para mais 12 (doze) meses, com aplicação de reajuste do INPC. VIGÊNCIA: Até 01/06/2026. NOVO VALOR TOTAL: R\$ 269.450,81 (duzentos e sessenta e nove mil quatrocentos e cinquenta reais e oitenta e um centavos). RESPALDO LEGAL: artigo 57 da Lei nº 8666/93. Porto Vitória PR, 30 de maio de 2025.
Fabiano José Glaab - Prefeito Municipal.

Com o frio chegando, um gesto pode
salvar vidas.
Viu alguém em situação de rua em
Porto União? Avise a equipe de
abordagem!

Entre em contato com a
Equipe do Serviço Especializado
de Abordagem Social

42 98416-1864



Gráficoou!!!!

Sacolas

Nos chame no whats e
iremos até sua empresa
para apresentar tudo
o que podemos fazer
por você.

gge

Venha conhecer o nosso
parque gráfico no
centro de Porto União.

Gráfica



(42) 3524-2363

Rua Cel. Belarmino, 84 - Fundos - Porto União - SC

1



Enquanto eles
colecionam
reclamações

Nós colecionamos
5 estrelas



Compare as **avaliações do Google** e escolha a melhor!



cnet

ACADEMIA
corpo em ação

**CRIANÇA
PODE
TREINAR**

(41) 98802-5981
f academiacorpoemacao.uva
i academiacorpoemacao_uva
9 Rua Barão do Cerro Azul, 532
União da Vitória - PR

A resposta é:

SIM, iniciar cedo na atividade física traz para criança maior desenvolvimento físico, motor e psicológico. Com isso aumenta a sua confiança, autoestima, amplia a postura e linguagem corporal, desenvolve a capacidade afetiva e intelectual.

Muito se questiona que exercício físico para a criança é prejudicial, porém a atividade física pode ser uma brincadeira ativa na qual a criança se movimenta brincando, e os benefícios, citamos alguns destes.

- Estimula o Crescimento e Desenvolvimento;
- Melhora Postura e Equilíbrio;
- Fortalece Ossos, Músculos e Articulações;
- Tem Domínio do Corpo;
- Autoestima Elevada;
- Socialização;
- Promove a Saúde;
- Minimiza a Obesidade e Depressão;
- Minimiza Doenças relacionadas ao Sedentarismo.

Nos temos aulas em grupo com a faixa etária de 06 à 12 anos, como Boxe Chinês, Judô e Karatê que despertam a motivação para a atividade física. Recomenda-se que entre 9-14 anos a criança pode sim exercita-se com musculação usando o próprio peso do corpo, como flexões, agachamentos e abdominais.