

**PLANO DE TRABALHO DO CONVÊNIO ENTRE A SEAB E ORGANIZAÇÕES DOS
BENEFICIÁRIOS PARA APOIO A INICIATIVAS DE NEGÓCIOS SUSTENTÁVEIS**



ANEXO I			
1 DADOS CADASTRAIS			
1. ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE			CNPJ/MF
APROLEITE - Associação dos Produtores de Leite de Barbosa Ferraz			05.836.006/0001-17
ENDEREÇO		CIDADE/UF	CEP
Marechal Deodoro, nº 56, Centro		Barbosa Ferraz-Pr	86.950-000
DDD/TELEFONE	HOME PAGE	E-MAIL	
044 8811-0741		aproleitebf@hotmail.com	
CONTA CORRENTE	BANCO	AGÊNCIA	PRAÇA DE PAGAMENTO
	001	1493-1	Barbosa Ferraz
RESPONSÁVEL		CI/ÓRGÃO EXPEDIDOR	
Ildeson de Souza Santos		4.308.028-8 Sesp/Pr	
CARGO/FUNÇÃO/MATRÍCULA			E-MAIL
Presidente da Associação			aproleitebf@hotmail.com
ENDEREÇO RESIDENCIAL		CIDADE	UF
Rua Machado de Assis, nº 522		Barbosa Ferraz	PR

2 DESCRIÇÃO DO PROJETO

TÍTULO DO PROJETO	DURAÇÃO (DD/MM/AA)	
MODERNIZAÇÃO DO LATICÍNIO E PROCESSAMENTO DE DERIVADOS	Início	Após publicação no DIOE
	Término	12 meses após publicação no DIOE

IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Este convênio tem por objeto a ampliação e modernização do laticínio da Associação dos Produtores de Leite de Barbosa Ferraz (APROLEITE) através da aquisição de máquinas e equipamentos para processamento de leite e derivados proporcionando o incremento da renda familiar e conseqüente melhoria da qualidade de vida dos agricultores familiares.

JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

A Associação de Produtores de Leite de Barbosa Ferraz (APROLEITE) foi criada com a finalidade de fortalecer a atividade bovinocultura de leite da agricultura familiar no município de Barbosa Ferraz, organizar seus associados para comercialização do leite pasteurizado integral, ao invés de Leite in natura direto ao consumidor como era feito anteriormente à criação da associação, e contribuir para busca de soluções no que se refere ao seu desenvolvimento. A APROLEITE tem como parceiros a Prefeitura Municipal, Instituto Emater, Banco do Brasil, Sicredi e Cresol no fomento da atividade leiteira, para diversificação da atividade rural, melhoria de renda e sustentabilidade dos agricultores. A modernização do laticínio e processamento de leite e seus derivados, irá proporcionar agregação de valor à produção, com novos produtos no mercado (iogurte, queijo minas, mussarela e bebida láctea), conseqüentemente aumentando o valor recebido por litro de leite aos beneficiados. A industrialização da produção permitirá maior competitividade aos agricultores familiares. O leite oriundo da agricultura familiar será processado na Associação de Produtores de Leite de Barbosa Ferraz (APROLEITE), gerando novos empregos e agregando valor ao produto final, permitindo a diversificação e aumento da renda agropecuária. O projeto inicial atende o município de Barbosa Ferraz, podendo no futuro atender municípios do Território Vale do Ivaí. A distribuição e logística dos produtos produzidos serão de responsabilidade da APROLEITE. A parceria amplia o mercado para comercialização, isto resultará em aumento de produtividade e/ou produção dos associados e futuramente o aumento de sócios, bem como melhor garantia de preços ao agricultor familiar, pois a APROLEITE funciona como regulador de preços do mercado local.

3. METAS (acrescentar quantas metas forem necessárias para a execução do objeto)

META 1: Adquirir e instalar equipamentos para modernização do laticínio e processamento de derivados de leite

Valores expressos em R\$ 1.00

DESCRIÇÃO DA META	INÍCIO (previsão)	PERÍODO FINAL (previsão)	DURAÇÃO EM DIAS	MUNICÍPIO DE LOCALIZAÇÃO	TERRITÓRIO DE LOCALIZAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PÚBLICO BENEFICIÁRIO (Descrição)	QTDE DE BENEFICIÁRIOS DIRETOS	QTDE DE BENEFICIÁRIOS INDIRETOS	TOTAL DA META (R\$)
Equipar o Laticínio para processamento do leite e seus derivados.	30 dias após liberação dos recursos	150 dias após liberação dos recursos	120	Barbosa Ferraz	Vale do Ivaí	litros	5000	Agricultor familiar	15	100	223.025,65

DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA QUE SERÁ USADA NA EXECUÇÃO DESTA META.

Descrito na etapa 1.

DESCRIÇÃO DA ETAPA 1	INÍCIO (previsão)	PERÍODO FINAL (previsão)	DURAÇÃO EM DIAS	MUNICÍPIO DE LOCALIZAÇÃO	TERRITÓRIO DE LOCALIZAÇÃO	UNIDADE	QTDE	PÚBLICO BENEFICIÁRIO (Descrição)	QTDE DE BENEFICIÁRIOS DIRETOS	QTDE DE BENEFICIÁRIOS INDIRETOS	TOTAL DA ETAPA (R\$)
Realizar a aquisição e instalação de equipamentos para modernização da linha de processamento do leite e seus derivados.	30 dias após liberação dos recursos	150 dias após liberação dos recursos	120	Barbosa Ferraz	Vale do Ivaí	litros	5000	Agricultor familiar	15	100	223.025,65

DESCRIÇÃO DETALHADA DA METODOLOGIA QUE SERÁ USADA NA EXECUÇÃO DESTA ETAPA 1

A associação realizará tomada de preços (3 orçamentos) com empresas especializadas no setor para a compra dos equipamentos e máquinas necessários ao funcionamento adequado do empreendimento proposto no objeto, seguindo os procedimentos legais vigentes para realização das despesas e as normativas do Programa. Na orçamentação e compra dos equipamentos estará incluída a montagem, instalação e assistência técnica dos equipamentos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNITÁRIO - R\$	VALOR DA CONTRAPARTIDA - R\$ (PROFONENTE)	VALOR SOLICITADO PRÓ-RURAL - R\$	VALOR TOTAL -R\$
1	Carrinho Móvel para transferência de Leite Com bomba de transferência de 1 HP; corpo interno em aço inox AISI 304, II B polido sanitário nas soldas; externo polido, 02 rodízios fixos e 02 giratórios de inox. Capacidade 100 litros.	Unidade	1	5.150,00		5.150,00	5.150,00
2	Tanque de processo hermético pasteurizador para iogurte, bebida láctea e outros: Cilindro vertical fundo plano inclinado; acabamento interno em aço inox 304 II B polido sanitário nas soldas; acabamento externo inox 430 escovado; moto redutor com inversor de frequência; moto superior com inversor de frequência; boca de inspeção no tempo para equalização atmosférica no tempo superior; entrada do produto com curva 90° ante espuma 2" macho (RJT ou SMS); saída do produto	Unidade	1	13.980,00		13.980,00	13.980,00

	lateral 2", 180° da entrada, macho (RJT ou SMS); termômetro; sistema de aquecimento A VAPOR; resfriamento serpentina HALF PIPE fundo e costado; isolamento térmico em lâ de rocha fundo e costado; escada com plataforma de trabalho em inox 430 escovado; 2 spray Ball para efetuar limpeza CIP 1, 1/2" (RJT ou SMS)								
3	tanque mecânico para fabricação de massas para queijo: modelo duplo O; paredes duplas em aço inox 304 II B polido sanitário nas soldas; acabamento externo lixado; sistema de agitação sustentado por colunas em aço inox; inversor de frequência; dois dispositivos para fixação das liras, sendo uma vertical e outra horizontal; serpentina para distribuição de vapor, fixado em perfil U; Válvula de descarga 6" - saída lateral 2" para sorro; termômetro digital; 4 pés altos com parafusos niveladores e sapatas de apoio; plataforma de trabalho em aço inox; capacidade 500 litros.	Unidade	1	19.950,00	19.950,00				19.950,00
4	Tanque para pré prensagem com pesos: Parede simples retangular; acabamento interno em inox 304 II B; polido sanitário nas soldas; acabamento externo lixado; chapa vertical desossadora com furos oblongos, tipo eclusa, bandejas prensadoras com furos oblongos; saída 3", macho RJT com porca tampão; pés com parafusos niveladoras e sapatas de apoio; pesos em aço inox; capacidade 300 litros.	Unidade	1	8.970,00	8.970,00				8.970,00
5	Prensa pneumática para queijo minas padrão: Construída em inox perfis e tubos AISI 304, II B polido nas soldas; dimensionada para trabalhar Pistão de PVC; base superior e inferior em aço inox AISI 304 2,0 mm; 4 rodízios sendo 2 fixos e 2 giratórios; acionamento dos cilindros com válvula de comando e com sistema lubrifi; aço inox AISI 304 PARA encaixe de formas; capacidade 30 formas de 500.	Unidade	1	4.785,00	4.785,00				4.785,00
6	Embaladeira automática 1500 l/h: Capacidade 1500 embalagens por hora, o sistema é montado em carcaça totalmente de aço inox maciço; circuito lógico programado (CLP), as embalagens são produzidas de um filme de polietileno que passa por lâmpada de radiação ultravioleta seguindo a dosagem do produto com volumes precisos e a selagem final.	Unidade	1	27.169,00	27.169,00				27.169,00
7	Retorno Automático: Sistema controla automaticamente a temperatura e a direção do fluxo do produto através de um micro processador "P.I.D."	Unidade	1	1.691,00	1.691,00				1.691,00
8	Termo Registrador: Termógrafo, com uma pena de tinta, registra sobre um disco de papel a temperatura de pasteurização com a finalidade de arquivamento e controle fiscal.	Unidade	1	4.420,00	4.420,00				4.420,00
9	Analizador de leite ultra sônico, para análises rápidas de gordura, extrato seco, proteínas, água adicionada, ponto de congelamento, pH, lactose, temperatura, condutividade e densidade, de uma única e mesma amostra,	Unidade	1	20.603,94	20.603,94				20.603,94
10	Contador de colônias Digital COM LUPA E LAPISEIRA para fungos e bactérias em placa de Petri de até 120 mm de diâmetro. Com ótimas condições de iluminação e visibilidade, obtidas por meio de uma	Unidade	1	2.779,50	2.779,50				2.779,50

<p>lâmpada circular fluorescente de 22 W e lupa de aumento de 1,5 vezes com haste flexível. Que possibilite a contagem em placas abertas ou fechadas por meio de um circuito eletrônico sensível que garante o registro, em um contador digital, dos pulsos originados da sonda utilizada. A bacia de sustentação da placa de Petri é estampada em acrílico transparente. Sistema de 50 memórias com contagem de 9999 placas. Montado em caixa de poliestireno. Funcionamento com 127/220 volts. Dimensões (AXLXP): 8x23x36</p>									
<p>11</p>	<p>Estufa Cultura Bacteriológica Digital 60 °C, dimensões interna de 24XL30XP30 cm (21Litros)-SX 1,0 DTMV BV. Estufa microprocessada de cultura e bacteriologia, câmara interna em aço inoxidável 430 tipo espelho, com sistema de convecção natural do ar, e sistema de aquecimento por duas resistências tubulares blindadas localizada na base. Estrutura externa com chapa de aço revestida em epóxi eletrostático cor Cinza, câmara interna em aço inoxidável 430 com polimento tipo espelho; Câmara de aquecimento com circulação do ar por convecção natural; porta a esquerda e abertura para a direita, permitindo a fácil colocação e retirada dos materiais no inferior da câmara; porta com sistema de fecho magnético; iluminação da câmara de trabalho; faixa de trabalho até 60 °C; Controlador eletrônico microprocessado, programação e indicação digital da temperatura através de termômetro digital com as funções, programável de: timer, set point e PID com auto-tuning; Resolução de leitura 0,1 °C; sensor de temperatura tipo NTC; Precisão do sistema de aproximadamente 0,5 °C; homogeneidade do sistema $\pm 1^{\circ}$ C; termostato de segurança tipo capilar com bulbo graduado de 10° a 60° C regulável pelo operador; sistema bivolt para a tensão de alimentação; saída de fluxo de ar superior com orifício central para acomodação de termômetro; cabo de energia elétrica com plug de três pinos, duas fases e uma terra NBR 14136;</p>	<p>Unidade</p>	<p>1</p>	<p>2.612,45</p>					<p>2.612,45</p>
<p>12</p>	<p>Estufa mini Incubadora Microprocessada; externamente em chapa de aço revestida em epóxi eletrostático; internamente em material plástico; com circulação forçada de ar na câmara; comporta 60 frascos tipo B.O.D.; controle eletrônico micro controlado de temperatura com duplo display, seleção de temperatura programável; sensibilidade de $\pm 0,1^{\circ}$ C; Câmara com iluminação automática ao abrir a porta; Reservatório de água para manter a umidade relativa; termostato de proteção; compressor com gás ecológico; faixa de trabalho entre: -10 °C E 50° C; 2 prateleiras e manual de instruções; cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, dois fases e um terra, atendendo a nova norma ABNT NBR 14136;</p>	<p>Unidade</p>	<p>1</p>	<p>4.785,25</p>					<p>4.785,25</p>
<p>13</p>	<p>Termômetro infravermelho com mira a laser e visor LCD iluminado; -60 +500 °C; desligamento automático; escala Celsius e faraday.</p>	<p>Unidade</p>	<p>1</p>	<p>252,51</p>					<p>252,51</p>
<p>14</p>	<p>Caldeira vapor fogu tubular, tipo construtivo cilíndrica vertical; base metálica de sustentação; com porta de inspeção, com isolamento térmico; olhais de içamento dois construídos em chapadas de aço</p>	<p>Unidade</p>	<p>1</p>	<p>26.050,00</p>					<p>26.050,00</p>

	carbono; saída dos gases, localizada na parte frontal para acoplamento da chaminé diâmetro de 150 mm; corpo da Caldeira (custado), construída em chapas de aço carbono; feixe tubular; construído com tubos de aço carbono; bomba de alimentação de água; garrata de nível; válvula de saída de vapor; válvula de retenção; válvula de descarga de fundo; válvula de segurança; chaminé; manômetro; painel de comando; injetor água vapor;								
15	Tanque de Equilíbrio: Tanque construído totalmente em aço inox AISI 304 munido de: pés e tampa, válvula para controle de vazão e bóia. Tem a função de equilibrar o nível do leite e a pressão exercida entre o tanque de resfriamento e o pasteurizador.	Unidade	1	3.338,00			3.338,00		3.338,00
16	Pasteurizador: MODELO 1.000 L/H ampliável até 1.500 litros por hora; trocador de calor, bomba de leite. Bomba de água quente tipo monobloco construído em ferro fundido, acionado por motor elétrico monofásico 110/220 V 60 Hz rotação 3750 RPM; painel de comando; sistema gerador de água quente alimentada por energia elétrica ou caldeira com pressão controlada entre 4 e 6 Kg; retardador tubo em aço inox AISI 304 com polimento interno e externo calibrado para reter o leite a 75° C durante 17,5 segundos; filtro de linha.	Unidade	1	37.989,00			37.989,00		37.989,00
17	Bancada em alvenaria com altura de 1,2 m e largura de 0,90 m com comprimento de 3,0 metros com portas de acrílica modelo L, com a pia de inox de 1,2 m; com prateleiras em vidro; ano 2011.	Unidade	1	1.200,00			1.200,00		1.200,00
18	CRIOSCÓPIO Lacton, ano 2005; construído em chapa de psai (poliestireno de alto impacto) soldado. Sistema de resfriamento; valores de medida captado por um termistor; Leitura digital, capacidade de 30 testes/hora. Potencia 120 w.	Unidade	1	1.800,00			1.800,00		1.800,00
19	Banho Maria em bloco seco para análise de antibiótico Twinsensor, ano 2011. Para 32 testes, potencia 40 W.	Unidade	1	450,00			450,00		450,00
20	BANHO MARIA, ano 2000. marca cap lab; para análise de peroxidase, fosfatase e redutase. Câmara de aquecimento variável de temperatura 0 a 60°C.	Unidade	1	300,00			300,00		300,00
21	APARELHO DORMIX marca Cap Lab, acidímetro dornic completo com frasco de plástico para análise de acidez, ano 2008.	Unidade	1	150,00			150,00		150,00
22	Estante para tubo de ensaio em arame galvanizado, ano 2008.	Unidade	4	20,00			80,00		80,00
23	Vidriários em geral, ano 2005. Constituído por erlenmeyer, funil haste, pipetas graduadas, proveta graduada, tubos de ensaios.	Unidade	80	2,00			160,00		160,00
24	Resfriador de expansão de 1000 litros; em aço inox, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, fundo com declive para fácil e rápido escoamento do leite, motor redutor com pá agitadora em aço inox com acabamento sanitário para controle de temperatura e gordura do leite; isolamento com poliuretano injetado de 5 cm; sistema de para-raios e aterramento; estabilizador de energia incluso, tampa de proteção de compressor. Ano 2011	Unidade	1	3.000,00			3.000,00		3.000,00
25	Resfriador de expansão de 1.500 litros; em aço inox, sistema de expansão direta, timer com marcador digital de temperatura, fundo com	Unidade	1	4.000,00			4.000,00		4.000,00

	declive para fácil e rápido escoamento do leite, motor redutor com pá agitadora em aço inox com acabamento sanitário para controle de temperatura e gordura do leite; isolamento com poliuretano injetado de 5 cm; sistema de para-raios e aterramento; estabilizador de energia incluso, tampa de proteção de compressor. Ano 2003.									
26	Bomba sanitária de sucção para transferência de leite, capacidade de 2000 litros por hora com motor de 0,5 cv, energia 220 volts. Ano 2013.	Unidade	2	425,00	850,00	850,00				850,00
27	Banco de gelo capacidade de 2000 litros, revestimento com inox, com isolamento com placas de isopor; com motor de 5 cv ano 2003.	Unidade	1	6.000,00	6.000,00	6.000,00				6.000,00
28	Mesa de madeira para escritório com gavetas ano 2003.	Unidade	1	300,00	300,00	300,00				300,00
29	Computador; AOC, ano 2003.	Unidade	1	600,00	600,00	600,00				600,00
30	Armário de vestuário modular com duas portas e duas gavetas em madeira compressada, ano 2011. 1,60 x 2,20 m.	Unidade	1	220,00	220,00	220,00				220,00
31	Camara fria 2,55 x 3,75 m piso cerâmica, isolamento com palha de arroz. De alvenaria, com motor com conjunto de refrigeração de 3cv. Ano 2011.	Unidade	1	4.500,00	4.500,00	4.500,00				4.500,00
32	Pasteurizador com capacidade de 500 litros por hora; trocador de calor através de placas corrugadas de aço inox montado em carcaça também inox, bomba de leite, bomba de água quente, painel de comando, sistema gerador de água quente alimenta por energia elétrica. Ano 2003.	Unidade	1	3.000,00	3.000,00	3.000,00				3.000,00
33	Tanque de expansão isotérmico com agitador automático, em aço inox, com capacidade de 2000 litros. Ano 2003.	Unidade	1	3.000,00	3.000,00	3.000,00				3.000,00
34	Bomba centrífuga sanitária 2.500 litros por hora, construída em aço inox AISI 304 inclusive a capa de proteção é acionada por motor trifásico 220/380 V. 60 HZ rotação 3.750 RPM. Ano 2003.	Unidade	2	1.000,00	2.000,00	2.000,00				2.000,00
35	Embaladeira Mec Brasil com capacidade de 1.000 litros por hora, carcaça totalmente em aço inox, datador, automática, circuito lógico programado. Ano 2003.	Unidade	1	6.040,00	6.040,00	6.040,00				6.040,00
36	Balança digital capacidade de 3 kg com precisão de 2 gramas. Ano 2011.	Unidade	1	850,00	850,00	850,00				850,00
						TOTAL		38.500,00	184.525,65	223.025,65

3.1. RESUMO DAS METAS/ETAPAS								
Nº DA META	Nº DA ETAPA DA META	SEAB		PROPONENTE			TOTAL	PARAMETROS PARA AFERIMENTO DE CUMPRIMENTO DE METAS
		FINANCEIRO (R\$)	FINANCEIRO (R\$)	BENS	SERVIÇOS	RECURSOS HUMANOS		
1	1	184.525,65		38.500,00			223.025,65	Equipamentos adquiridos, instalados e em pleno funcionamento.
TOTAL		184.525,65		38.500,00			223.025,65	

4. CAPACIDADE INSTALADA (REFERE-SE A CAPACIDADE DA PROPONENTE E DAS ENTIDADES PARCEIRAS PARA ATINGIR O OBJETO)

- 02 Técnicos Agropecuários - Fomento e difusão de tecnologia na produção leiteira nas propriedades rurais.
- 01 - Engenheiro Agrônomo -- Apoio as atividades de fomento e difusão de tecnologia na produção leiteira nas propriedades.
- 01 - Médico Veterinário -- Assistência veterinária e sanitária no rebanho leiteiro, além do papel de vigilância sanitária das instalações do laticínio.
- 01 - Zootecnista -- Responsável técnico pelo laticínio e capacitação em bovinocultura de leite dos envolvidos.
- 01 Mini Laticínio com capacidade atual de pausterização e envase de 1000 litros de leite por dia.

5. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO (R\$ 1,00)


Nº DA META	FONTE DE RECURSOS	PARCELAS A DESBLOQUEAR											TOTAL				
		1 mês	2 mês	3 mês	4 mês	5 mês	6 mês	7 mês	8 mês	9 mês	10 mês	11 mês		12 mes			
1	PROPONENTE																
	SEAB	184.525,65															184.525,65
	TOTAL	184.525,65															184.525,65
TOTAL	PROPONENTE																
	SEAB	184.525,65															184.525,65
	TOTAL	184.525,65															184.525,65

6. PLANO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA (R\$)

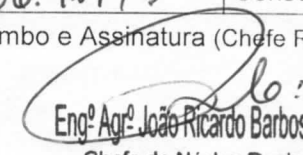
Nº DA META	NATUREZA DE DESPESA	SEAB	PROPONENTE	TOTAL
1	CUSTEIO (3350)			
	INVESTIMENTO (4450)	184.525,65		184.525,65
SUB-TOTAL	CUSTEIO (3350)			
	INVESTIMENTO (4450)	184.525,65		184.525,65
TOTAL GERAL				184.525,65

7. PARECER DO CHEFE DE NÚCLEO REGIONAL DA SEAB

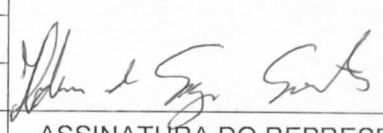
EM FUNÇÃO DO PLANO DE TRABALHO ATENDER AS NORMAS DO PROGRAMA, SOU DE PARECER FAVORÁVEL A TRANSMISSÃO DO PRESENTE PROTOCOLADO, COM VISTAS A FORMALIZAÇÃO DE TERMO DE CONVÊNIO/COOPERATIVA ENTRE ESTA SEAB E A APROPRIATE PARA ATENDIMENTO A DEMANDA.

NOME	João Ricardo Barbosa Rissardo	 Engº Agrº João Ricardo Barbosa Rissardo Chefe do Núcleo Regional da SEAB de Campo Mourão ASSINATURA DO CHEFE DE NÚCLEO
CARGO	Chefe Regional	
LOCAL	Campo Mourão	
DATA	24/06/2016	

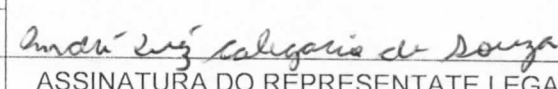
*****INDICAÇÃO DO FISCAL DA SEAB/NR DEAGRO PELO CHEFE DO NÚCLEO REGIONAL DA SEAB**

Nome:	Paulo Alessandro Agostini	Registro Profissional
Cargo:	Fiscal do convênio – SEAB	Nº 68.929/D Conselho: CREA PR
CPF:	943.876.309/06	Carimbo e Assinatura (Chefe Regional da SEAB)
Formação:	Engenheiro Agrônomo	 Engº Agrº João Ricardo Barbosa Rissardo Chefe do Núcleo Regional da SEAB de Campo Mourão
Data:	24/06/2016	
Local:	CAMPO MOURÃO - PR	

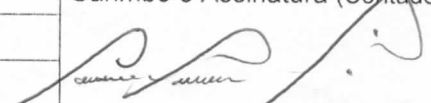
8. APROVAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PROPONENTE

NOME	Ildeuson de Souza Santos	 ASSINATURA DO REPRESENTATE LEGAL DA PROPONENTE
CARGO	Presidente	
LOCAL	Barbosa Ferraz-PR	
DATA		

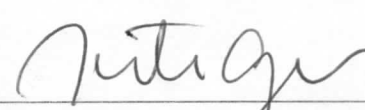
9. APROVAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PROPONENTE

NOME	André Luiz Calegário de Souza	 ASSINATURA DO REPRESENTATE LEGAL DA PROPONENTE
CARGO	Tesoureiro	
LOCAL	Barbosa Ferraz-PR	
DATA		

10. APROVAÇÃO DO CONTADOR RESPONSÁVEL

Nome:	Valdecir Valentin dos Santos	Registro Profissional
Cargo:	Contabilista	Nº PR-031522/O-6 Conselho: CRC
CPF:	543.314.209-49	Carimbo e Assinatura (Contador)
Data:		
Local:		

Valdecir Valentin dos Santos
 Técnico Contábil
 CRC/PR - 031.522/0-6
 CPF.543.314.209-49

11. APROVAÇÃO DA SEAB		
NOME	Norberto Anacleto Ortigara	 ASSINATURA DO SECRETÁRIO DE ESTADO
CARGO	Secretário da Agricultura e abastecimento	
LOCAL	Curitiba-PR	
DATA		

<input type="checkbox"/> Aprovado	<input checked="" type="checkbox"/> Não Aprovado
-----------------------------------	--