

Órgão Oficial



Município de Atílio Vivacqua

Administração 2017-2020

Atílio Vivacqua/ES | Terça-Feira, 07 de Maio de 2019 | Edição Nº 264 | Ano 5

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

CRIADO PELA LEI Nº 1093/2015 DE 30 DE ABRIL DE 2015

ATOS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETOS

DECRETO Nº 056/2019, DE 03 MAIO DE 2019.

INSTITUI O REGULAMENTO DA LEI MUNICIPAL Nº 1.042 DE 25 DE NOVEMBRO DE 2013, QUE DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE ATÍLIO VIVACQUA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ATÍLIO VIVACQUA, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais, que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e,

Considerando a necessidade de instituição do Serviço de Inspeção Municipal, S.I.M., no âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, para cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Atílio Vivacqua, determinada pelo art. 23º, II da CF/88, bem como pelas Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89;

Considerando que a prestação deste serviço pela municipalidade possibilitará aos produtores a regularização de sua atividade, criando, inclusive, perspectivas para abertura de novos mercados;

DECRETA:

REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL **CAPÍTULO I** **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Atílio Vivacqua, a Prévia Inspeção e Fiscalização Agroindustrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, o trânsito e o consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

Art. 2º Para efeito deste regulamento considera-se:

I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II - inspeção e fiscalização: os atos de examinar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos alimentícios;

III - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente;

IV - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

V - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

VI - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VII - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VIII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

IX - apreensão: consiste em o S.I.M. apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, deste

regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

X - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XI - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XII - embalagem: é o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV - agroindústrias familiares de pequeno porte: os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, dispendo de instalações mínimas destinadas ao abate, ao processamento e beneficiamento e à industrialização de produtos de origem animal, que cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- a) estarem instaladas em propriedade rural;
- b) utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;
- c) sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade.

§ 1º Excetuam-se da exigência da alínea "c", inciso XIV os estabelecimentos cuja matéria-prima principal seja a carne.

XV - agricultor familiar: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326 de 24/07/06, em especial:

- a) não deter, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- b) utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- c) ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo Federal;
- d) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto na alínea "a" do inciso XV deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º O S.I.M. do município de Atílio Vivacqua vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos acondicionados, depositados e em trânsito no município de Atílio Vivacqua.

Art. 4º São atribuições do S.I.M.:

- I** - inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
- II** - realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;

III - proceder à coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;

IV - notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos e produtos, levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;

V - realizar ações de combate à clandestinidade;

VI - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao S.I.M.

Art. 5º Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

§1º Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

§2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, impedimento ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 6º A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe, se for o caso, para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 7º Compete ao S.I.M.:

I - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

II - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

III - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

IV - expedir registro de estabelecimentos;

V - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos alimentícios;

VI - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos;

VII - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de boas práticas de fabricação de alimentos e os autocontroles da agroindústria.

VIII - autuar, intimar, suspender, interditar, embargar, apreender, inutilizar quando houver descumprimento das determinações impostas neste regulamento.

Art. 8º O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 7º caberá aos servidores do S.I.M., nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 9º A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, fixados neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;



V - nos estabelecimentos que recebem, extraem, manipulem mel, cera de abelha e produtos apícolas, para beneficiamento ou distribuição;

VI - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 10 A concessão de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de quaisquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 11 A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo S.I.M. ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

§1º É obrigatória à inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

§2º Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

Art. 12 Para a consecução dos objetivos da Lei Nº 1.042/2013 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural autorizada a realizar convênios e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

CAPÍTULO III DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO S.I.M.

Art. 13 O S.I.M. é órgão vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural encarregado do cumprimento obrigatório da inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Atílio Vivacqua.

Art. 14 As atividades do S.I.M. são regulamentadas por este Decreto, pelas Instruções Normativas que venham a ser definidas e pela legislação federal, estadual e municipal que normatiza suas funções.

Art. 15 Para o exercício efetivo de suas atividades, o S.I.M. apresenta a seguinte estrutura organizacional:

I - coordenador do Serviço de Inspeção Municipal;

II - setor de controle e documentação;

III - equipe técnica.

Art. 16 São atribuições de cada setor:

I - coordenador do Serviço de Inspeção:

a) representar e responder pelo S.I.M. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estaduais e federais, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;

b) organizar as atividades do S.I.M. propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;

c) convocar e encaminhar as deliberações das comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados em primeira e segunda instância;

d) zelar pelo cumprimento deste Decreto.

II - setor de Documentação e Controle:

A) Zelar e manter atualizados(as):

a) as pastas/processos dos estabelecimentos cadastrados no S.I.M.;

b) banco de dados do S.I.M. no que se refere a: arquivos, processos, livros de entrada e saída de documentos, lista de rótulos aprovados, relação de estabelecimentos e produtos, mapas de produção, dentre outros documentos e informações de interesse do S.I.M.;

c) arquivos dos autos de infrações e medidas adotadas;

d) arquivos de certificados sanitários emitidos;

e) documentação e frequência dos membros da equipe técnica e outros funcionários do S.I.M.;

f) outros documentos e informações correlatas.

III - equipe técnica:

a) realizar a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Atílio Vivacqua, exercendo as funções determinadas no Art. 7º, nos locais estabelecidos no Art. 8º deste Regulamento;

b) compor as comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados sempre que convocados;

c) zelar pelo cumprimento deste Decreto.

Art. 17 Para compor a equipe técnica, o profissional deverá ter formação nas seguintes áreas:

I - De nível Médio:

a) Técnico em Agropecuária.

b) Técnico em área afim;

II - De nível Superior:

a) Medicina Veterinária;

b) Nutrição;

c) Engenharia Agrônômica;

d) Ciências Biológicas;

e) Engenharia Civil;

f) Outras relacionadas às atividades desenvolvidas pelo S.I.M.

Parágrafo Único. Para compor a equipe técnica os funcionários deverão ser pertencentes ao quadro de funcionários efetivos da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua. Todos serão nomeados por meio de portaria do executivo municipal.

Art. 18 No exercício de suas funções, o profissional da equipe técnica deverá estar devidamente identificado.

CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro-frigorífico;

II - fábrica de produtos cárneos;

III - entreposto de carnes.

§1º Entende-se por "Matadouro-Frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue e aves domésticas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§2º Entende-se por "Fábrica de Produtos Cárneos" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º Entende-se por "Entreposto de Carnes" o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.



Art. 20 Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I - entreposto de Pescado e derivados;

II - fábrica de produtos de pescado.

§1º Entende-se por "Entreposto de Pescado e Derivados" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por "Fábrica de Produtos de Pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 21 Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - entreposto de ovos;

III - fábrica de produtos de ovos.

§1º Entende-se por "Granja Avícola" o estabelecimento destinado a produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entreposto de Ovos.

§2º Entende-se por "Entreposto de Ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

§3º Entende-se por "Fábrica de Produtos de Ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

Art. 22 Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I - granja leiteira;

II - usina de beneficiamento;

III - fábrica de laticínios;

IV - queijaria.

§ 1º Entende-se por "Granja Leiteira" o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por "Usina de Beneficiamento" o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 3º Entende-se por "Fábrica de Laticínios" o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de

transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por "Queijaria" o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 23 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Entende-se por "Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Entende-se por "Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados" o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural.

CAPÍTULO V

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 24 Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento, dirigido ao departamento de Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;

II - planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo de construção;

III - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

IV - cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso;

V - registro no cadastro do contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretária de Estado da Fazenda, conforme for o caso;

VI - alvará de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pela Prefeitura Municipal;

VII - licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente, as atividades dispensadas de licenciamento ambiental consta na Lei Municipal Nº 1.122 de 30 de Dezembro de 2015;

VIII - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;

IX - Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;



X - comprovante de pagamento da taxa do S.I.M.

Art. 25 Apresentados os documentos descritos no Art. 24 o Serviço de Inspeção Municipal procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente "Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento" favorável.

§ 1º Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o S.I.M. deverá garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto.

§ 2º Caberá a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural a cobrança da taxa para registro e renovação anual, nos termos da Lei Nº 1.042, art.11, em critérios e valores definidos neste Decreto pelo Executivo Municipal.

Art. 26 Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 27 O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.;

II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 28 Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 29 Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 30 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 31 Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao S.I.M., podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

CAPÍTULO VII DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS. SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 32 Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as Boas Práticas de Fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

Art. 33 O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios;

II - data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

§1º O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

§2º Este sistema deverá ficar à disposição do agente de fiscalização.

Art. 34 Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - devem ser localizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;

IV - estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros, possuir área disponível para circulação de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos;

V - o estabelecimento deve possuir *layout* adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos;

VI - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;

VII - as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

VIII - as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

IX - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

X - o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza e desinfecção;

XI - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XII - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XIII - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XIV - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XV - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

XVI - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;



XVII - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XVIII - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XIX - paredes com pé-direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho;

XX - a água deve ser potável, encanada sob pressão e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXI - a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado;

XXII - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXIII - todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, exceto os que se enquadram no art. 2 da Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017/ MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (D.O.U. 15/02/2017), convenientemente situados, e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXIV - junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXV - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVI - não será permitido o uso de toalhas de pano;

XXVII - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXVIII - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXIX - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXX - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 35 Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam;

V - os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 36 Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

CAPÍTULO VIII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

SEÇÃO I DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 37 Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 38 Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 39 O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 40 Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 41 Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 42 Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 43 Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 44 Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.



Art. 45 É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 46 Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação dos alimentos e infestação de pragas.

§2º Em caso de invasão por alguma praga nos estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

I - os praguicidas utilizados deverão ser de uso específico para o controle a ser realizado, promovendo o mínimo de contaminação do ambiente.

II - todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas;

III - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§5º Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II DA HIGIENE PESSOAL

Art. 47 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 48 Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

Art. 49 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 50 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 51 Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 52 Em caso de suspeita de enfermidade que possa, de qualquer forma, contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§1º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia ou qualquer outro tipo de enfermidade que, pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 53 O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 54 A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 55 Os manipuladores devem estar capacitados continuamente para as atividades desempenhadas de acordo com as boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO IX DO PROCESSAMENTO, BENEFICIAMENTO E EMBALAGENS

Art. 56 Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 57 Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior, de poço artesianos ou de empresa devidamente registrada;

III - canalizada desde a fonte até a caixa d'água do estabelecimento;

IV - tratada com sistema de filtração e cloração; e

V - acondicionada em caixa d'água tampada de material sanitariamente adequado.

§1º As nascentes devem ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

§2º Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, semestralmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento.

Art. 58 As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo Único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 59 As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 60 Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger



contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 61 Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 62 As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 63 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 64 Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 65 As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

a) Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 66 O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo Único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem ter Alvará Sanitário Municipal e dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO X DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 67 Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 68 A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios, quando os mesmos não possuírem regulamentos técnicos específicos. Poderão ser registrados desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

Parágrafo Único. O S.I.M. poderá criar normas específicas para os produtos mencionados no Art. 68.

Art. 69 O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO XI DA ROTULAGEM SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 70 Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;

II - marca comercial ou nome fantasia do produto;

III - razão social ou nome do produtor;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento;

VI - endereço completo do estabelecimento produtor;

VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

VIII - data da fabricação, identificação do lote e o prazo de validade (a identificação do prazo de validade deve constar o DIA, o MÊS e o ANO).

IX - tabela de informação nutricional;

XI - indicação do número de registro do produto no S.I.M.;

XII - conservação do produto;

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

XIV - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

XV - indicação da presença de produtos alergênicos "alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "alérgicos: contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivado";

XVI - indicação da presença de glúten- contém glúten/não contém glúten;

XVII - indicação da presença de lactose, "Contém lactose";

XVIII - instruções de preparo quando necessário.

XIX - quando o produto embalado se tratar de queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, os rótulos ou revestimentos deverão, obrigatoriamente, trazer a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR". Deve-se indicar ainda, com letras nas mesmas proporções, o peso em gramas da embalagem, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

XX - os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§1º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso XI deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no S.I.M. sob o número 000/000", sendo os 3 primeiros algarismos o número de registro do produto e os 3 últimos o número de registro do estabelecimento;

§2º Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos (que é a presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente como no caso de produção ou manipulação), o rótulo deve constar a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".

§3º As advertências da presença de produtos alergênicos, segundo a norma, devem estar agrupadas imediatamente após ou logo abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito e cor contrastante com o fundo do rótulo.

§4º A informação do conteúdo líquido nos rótulos dos alimentos vai depender da característica do mesmo, como: produto sólido, granulado ou gel, o tipo de medida (grandeza) será massa, a quantidade quando for menor ou igual a 1000 g a unidade de medida será em gramas (g), quando for maior ou igual a 1000 g a unidade de medida será em quilograma (kg); produto líquido, o tipo de medida (grandeza) será volume, a quantidade quando for menor ou igual a 1000 mL a unidade de medida será em mililitro (ml),



mL), quando for maior ou igual a 1000 mL a unidade de medida será em litro (L); e produto semissólido ou semilíquido, unidade de massa ou volume conforme legislação metrológica vigente.

§5º A declaração da presença de lactose será obrigatória nos alimentos com mais de 100 miligramas (mg) de lactose para cada 100 gramas ou mililitros do produto. Ou seja, qualquer alimento que contenha lactose em quantidade acima de 0,1% deverá trazer a expressão "Contém lactose" na embalagem.

§6º Permite-se que os fabricantes de alimentos empreguem a expressão "baixo teor de lactose" nos casos em que a quantidade de lactose for reduzida para valores entre 100 mg e 1 g por 100 g ou mililitros do alimento pronto conforme instruções do fabricante, poderá conter também a expressão zero lactose" quando não houver presença da mesma.

Art. 71 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 72 Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 73 Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganar.

Art. 74 No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 75 Os rótulos devem seguir as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Art. 76 Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 77 No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 78 A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 79 O selo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no S.I.M.

§1º O modelo de selo de inspeção deve obedecer exatamente à descrição e ao modelo previsto neste artigo, quando impresso, gravado ou litografado.

§2º O modelo do carimbo de inspeção a ser empregado nos rótulos de produtos de origem animal, registrados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, foi instituído pela Lei Municipal Nº 713, de 12 de dezembro de 2005, assim sendo obedecerá às seguintes especificações:

I - um retângulo de 3,5 (três vírgula cinco) centímetros de largura por 4,0 (quatro vírgula zero) centímetros de altura, com borda em corte de faca e fundo em marca d'água com inscrição: SELO DE INSPEÇÃO, sendo que na parte inferior

constará a identificação dos órgãos responsáveis por sua franquia e disponibilidade.

II - o retângulo será composto de 01(um) círculo na parte central do selo que será circundado por uma faixa azul com a seguinte inscrição em branco: SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-S.I.M.; que representam as cores da Bandeira do Município Atílio Vivacqua;

III - no círculo central do Selo de Inspeção constará além da denominação "ATÍLIO VIVACQUA" na cor azul, uma paisagem que caracteriza o relevo do Município, enfatizando as belezas naturais de nossa terra, representada pela Pedra do Moitão na cor verde em degrade;

IV - modelo no anexo I deste Regulamento.

CAPÍTULO XII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 80 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela agroindústria para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 81 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem os produtos que na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação em produtos não comestíveis ou inutilização.

Art. 82 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 83 Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS



Art. 84 O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§1º As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

- I** - características sensoriais;
- II** - composição centesimal;
- III** - índices físico-químicos;
- IV** - aditivos ou substâncias não permitidas;
- V** - verificação de identidade e qualidade;
- VI** - presença de contaminação ou alteração microbiana;
- VII** - presença de contaminantes físicos.

§2º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§3º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§4º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§5º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

§6º As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

§7º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 85 Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º Em casos onde for coletada somente uma amostra e os resultados da análise fiscal estiverem alterados e a equipe constatar que houve fraude no produto serão coletadas as amostras em triplicata.

§3º Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§4º O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

§5º Para a análise fiscal microbiológica a amostra do produto deverá ser encaminhada ao laboratório em embalagem original não podendo ser violada.

Art. 86 Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

- I** - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;
- II** - lavrar o auto de infração.

Art. 87 No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 88 Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 89 Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 90 A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M.

CAPÍTULO XIV DAS INFRAÇÕES

Art. 91 Consideram-se infrações, para os efeitos deste regulamento:

- I** - realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
- II** - industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
- III** - elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos,



microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

IV - industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;

V - transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;

VI - apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

VII - industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;

VIII - realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo S.I.M.;

IX - vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao S.I.M.;

X - não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;

XI - não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo S.I.M.;

XII - utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIII - modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

XIV - reutilizar embalagens;

XV - aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no S.I.M.;

XVI - apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

XVII - realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XVIII - utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;

XIX - utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;

XX - apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;

XXI - utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;

XXII - apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;

XXIII - utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;

XXIV - possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;

XXV - deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com o disposto na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXVII - possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;

XXVIII - deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários a que alude na Seção II do Capítulo VIII deste regulamento;

XXIX - manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;

XXX - utilizar água não potável no estabelecimento;

XXXI - não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios;

XXXII - desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

XXXIII - sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do S.I.M.;

XXXIV - desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo S.I.M.

Art. 92 As infrações classificam-se em leve, grave e gravíssima.

§1º Considera-se infração leve: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

§2º Considera-se infração grave: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

§3º Considera-se infração gravíssima: aquelas em que seja verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

CAPÍTULO XV DAS PENALIDADES SEÇÃO I

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 93 Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à Lei Nº 1.042, de 25 de Novembro de 2013, e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, independentemente da aplicação de medida cautelar previstas nos incisos III a VI deste artigo:

I - advertência;

II - multa de 3 (três) até 31 (trinta e uma) Unidades Padrão Fiscal do Município de Atílio Vivacqua (UPFMAV), nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III - apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;

IV - suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizatória;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção;

VI - cancelamento de registro se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V decorridos 6 (seis) meses.

Parágrafo Único. Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, os custos referentes à efetivação das medidas constantes do inciso III ocorrerão a expensas do infrator.

SEÇÃO II DA ADVERTÊNCIA

Art. 94 A advertência será cabível nas seguintes condições:



I - o infrator ser primário;

II - o dano puder ser reparado;

III - a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

IV - o infrator não ter agido com dolo ou má-fé.

Parágrafo único. A pena a que se refere o caput poderá ser aplicada sem prejuízo das demais sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO III DA MULTA

Art. 95 A multa será de 3 até 31 Unidades Padrão Fiscal do Município de Atílio Vivacqua (UPFMAV), nos casos de reincidência, dolo ou má fé.

§1º As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências impostas no ato da fiscalização.

§3º O agente fiscalizador estipulará, no ato da fiscalização, prazo necessário para adequação às exigências legais. Findo este prazo o não cumprimento das exigências estabelecidas implicará na suspensão das atividades ou interdição do estabelecimento.

§4º O produto da arrecadação das taxas e das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural.

SEÇÃO IV DA APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO E DESTINO

Art. 96 As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com este regulamento serão apreendidos e/ou inutilizados.

§1º A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pela autoridade fiscalizadora.

§2º No ato da apreensão o agente de fiscalização nomeará o fiel depositário que ficará responsável pela guarda dos bens a que se refere o parágrafo anterior.

Art. 97 Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

I - matérias-primas, subprodutos, ingredientes e produtos alimentícios que:

a) sejam destinados ao comércio sem estar registrado nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de Inspeção Federal, Inspeção Estadual ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

b) se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

c) forem adulterados ou falsificados;

d) se apresentem com potencial tóxico ou nocivo à saúde;

e) não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste regulamento.

II - rótulos e embalagens, onde:

a) não houver aprovação do S.I.M. para o uso;

b) divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - utensílios e/ou equipamentos que:

a) forem utilizados para fins diversos ao que se destina;

b) estiverem danificados, avariados ou que apresentem condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

§1º Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do S.I.M.

§2º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos que visivelmente se encontrarem impróprios para industrialização e ou consumo e não for possível qualquer aproveitamento serão imediatamente inutilizados pela fiscalização, independentemente de análise laboratorial e conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§3º Os produtos alimentícios, as matérias-primas, os ingredientes e subprodutos apreendidos pela fiscalização que necessitarem de análise laboratorial, cujo prazo de validade permita o aguardo do resultado, ficarão sob a guarda do proprietário e somente serão inutilizados após confirmada a condenação e caso não possam de qualquer forma ser aproveitados. A inutilização se dará independentemente da conclusão do processo administrativo, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§4º Os produtos alimentícios que não possuírem cadastro nos órgãos competentes serão apreendidos seguidos de pronta inutilização, independente de análise fiscal, não cabendo aos proprietários qualquer tipo de indenização.

§5º Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do S.I.M.

Art. 98 Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram se adulterações ou falsificações:

I - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações do cadastro;

II - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - quando tenha sido utilizada substância de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente das da composição normal do produto constante do cadastro;

IV - quando houver alteração ou dissimulação da data de fabricação dos produtos alimentícios;

V - quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes dos produtos alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

VI - quando as operações de industrialização forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos alimentícios;

VII - quando a especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VIII - quando forem utilizadas substâncias proibidas ou não autorizadas para a conservação dos produtos alimentícios e ingredientes;

IX - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais e privilegio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham autorizado.

Art. 99 A inutilização dos produtos a que se referem os parágrafos segundo, terceiro e quarto do art. 93 deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Parágrafo Único. Havendo recusa do autuado em apor sua assinatura no termo de inutilização, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida, posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento - AR.



Art. 100 As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão as expensas do autuado.

SEÇÃO V DA SUSPENSÃO E INTERDIÇÃO

Art. 101 A suspensão das atividades do estabelecimento será aplicada nos casos da infração consistir risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária possíveis de serem sanadas.

§1º A suspensão será levantada depois de constatado o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a suspensão do estabelecimento não for levantada no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 102 A interdição do estabelecimento será aplicada no caso de falsificação ou adulteração de matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios, ou quando se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas ao seu funcionamento ou no caso de embarço da ação fiscalizadora.

§1º A interdição poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§2º Se a desinterdição do estabelecimento não ocorrer no prazo de 6 (seis) meses, o registro será cancelado de ofício pelo S.I.M.

Art. 103 As sanções constantes desta seção serão aplicadas pela autoridade fiscalizadora e lavrados em termos próprios.

Art. 104 As sanções administrativas, constantes neste regulamento, serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridade de saúde pública ou policial.

SEÇÃO VI DA GRADAÇÃO DA PENA

Art. 105 Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade competente observará:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a ordem econômica e para a saúde humana;

III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas deste Decreto.

Art. 106 Para efeitos de gradação da pena considera-se:

I - atenuantes:

a) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

b) o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

c) se a falta cometida for de pequena monta;

d) a falta cometida não contribuir para dano à saúde humana.

II - agravantes:

a) ser o infrator reincidente;

b) ter o infrator cometido a infração visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

c) ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de tomar as providências necessárias a fim de evitá-lo;

d) coagir outrem para execução material da infração;

e) ter a infração consequência danosa à saúde humana;

f) ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

CAPÍTULO XIV DAS SANÇÕES PENAIS E CIVIS

Art. 107 Aquele que industrializa, comercializa, armazena ou transporta produtos alimentícios, infringindo as normas estabelecidas nas leis e nos seus regulamentos próprios, ficará sujeito a sanções penais previstas no Código Penal Brasileiro e Lei das Contravenções Penais, bem como, a sanções civis.

Art. 108 As infrações referidas no artigo anterior são de Ação Penal Pública Incondicionada, cabendo ao Ministério Público Estadual promovê-la.

Art. 109 Após julgamento em primeira instância do processo administrativo cujo ato constitua infração penal será encaminhada cópia do processo ao Ministério Público Estadual, para fins do disposto no art.108 deste Regulamento.

Art. 110 Sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e penais previstas neste Regulamento, fica o infrator sujeito ao pagamento das despesas inerentes à efetivação das citadas punições e a reparação de danos, bem como, as demais sanções de natureza civil cabíveis.

CAPÍTULO XV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SEÇÃO I DO PROCESSO

Art. 111 O processo será iniciado pelo auto de infração e dele constarão as provas e demais termos que lhe servirão de instrução.

Art. 112 O autuado ou seu representante legal, querendo, poderá ter vistas do processo, bem como solicitar cópias, nas dependências do escritório do S.I.M.

Parágrafo Único. O representante legal do autuado deverá possuir procuração nos autos ou apresentá-la no ato do requerimento.

Art. 113 O auto de infração e demais termos que compoem o processo administrativo terão modelos próprios, aprovados pelo S.I.M.

SEÇÃO II DA AUTUAÇÃO

Art. 114 A infração a esta legislação será apurada em procedimento administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os prazos estabelecidos neste regulamento e em outras normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.

Art. 115 Constatada a infração, será lavrado, pelo agente de inspeção devidamente credenciado, o respectivo auto que deverá conter dentre outras informações:

I - nome do infrator, endereço, CNPJ ou CPF; bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II - local e hora da infração;

III - descrição sucinta da infração e citação dos dispositivos legais infringidos;



IV - nome do agente de inspeção e testemunhas, quando houver, que deverão ser qualificadas;

V - assinatura do autuado, do fiscal, e de testemunhas quando houver.

§1º lavrado o auto de infração, o autuante o lerá por inteiro para o autuado, testemunhas e demais pessoas presentes.

§2º sempre que o autuado se negar a assinar o auto de infração, será o fato nele consignado e uma das vias lhe será remetida posteriormente, através de correspondência com aviso de recebimento-AR.

§3º a autuação será feita em 04 (quatro) vias, sendo uma do infrator, outra para instrução do processo, outra para o arquivo do órgão competente e a outra permanente no bloco do agente de fiscalização.

SEÇÃO III DA INSTRUÇÃO DO PROCESSO

Art. 116 O fiscal que lavrar o auto de infração fará um relatório circunstanciado, de forma minuciosa, sobre a infração e demais ocorrências, bem como de peças que o compõem, de forma a poder melhor esclarecer a autoridade que proferirá a decisão.

Art. 117 O processo administrativo receberá parecer jurídico sobre o seu embasamento legal ao caso concreto.

Art. 118 As penalidades serão aplicadas pelos servidores públicos designados pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural e o Coordenador do S.I.M.

Art. 119 As decisões administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurando o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições da Lei e deste Regulamento.

SEÇÃO IV DO JULGAMENTO DO PROCESSO

Art. 120 As decisões definitivas do processo administrativo serão executadas:

I - administrativamente;

II - judicialmente.

Art. 121 Serão executadas por via administrativa:

I - a pena de advertência, através de notificação à parte infratora, fazendo-se sua inscrição no registro cadastral;

II - a pena de multa, enquanto não inscrita em dívida ativa, através de notificação para pagamento;

III - a pena de apreensão de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios com lavratura do respectivo termo de apreensão;

IV - a inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, após a apreensão com lavratura do respectivo termo de inutilização;

V - a pena de suspensão através da notificação determinando a suspensão imediata das atividades com a lavratura do respectivo termo de suspensão;

VI - a pena de interdição do estabelecimento com a lavratura do respectivo termo no ato da fiscalização.

Art. 122 Nos casos de pena pecuniária, a não quitação do débito ensejará a inscrição na dívida ativa da instituição e promoção da execução fiscal.

Art. 123 Após inscrição em dívida ativa, a pena de multa será executada judicialmente.

Parágrafo Único. A emissão eletrônica dos documentos referidos no caput deste artigo ficará a cargo da Gerência de Tributos juntamente com a Assessoria Jurídica da Prefeitura.

SEÇÃO V DA DEFESA E DO RECURSO

Art. 124 O infrator, querendo apresentar defesa, deverá protocolizá-la na sede do S.I.M., dirigida ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data do recebimento do auto de infração.

Art. 125 Recebida a defesa, ou decorrido o prazo estipulado para a mesma, após parecer jurídico conforme previsto no Art. 117 deste Regulamento, a comissão de primeira instância proferirá o julgamento e encaminhará resumo da decisão para ser publicada no Diário Oficial Municipal.

Art. 126 Não concordando, o autuado, com a decisão proferida em primeira instância, poderá, no prazo de 20 (vinte) dias contados da data do recebimento da decisão, através do aviso de recebimento (AR), interpor recurso para a comissão de segunda instância.

Art. 127 Transitada em julgado à decisão ou transcorridos os prazos recursais o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para cumprir a obrigação.

SEÇÃO VI CAPÍTULO XVI DA TAXA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 128 A receita decorrente da taxa citada no Art. 11 da Lei Nº 1.042, de 25 de Novembro de 2013, e deste Regulamento ficará vinculada ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 129 Os preços referentes às taxas dos Serviços de Inspeção e Fiscalização Municipal de produtos de origem animal se encontra no anexo II.

CAPÍTULO XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 130 Os casos omissos serão detalhados por atos normativos do S.I.M.

Art. 131 A partir da publicação deste Regulamento, os estabelecimentos que já exerçam atividades previstas no mesmo terão o prazo de até 180 dias para se adequarem às exigências estabelecidas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 132 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogando os Decretos Municipais nº 066 de 02 de abril de 2017, nº 081 de 13 de abril de 2018 e nº 192 de 15 de outubro de 2018.

Atílio Vivacqua-ES, 03 de maio de 2019.

JOSEMAR MACHADO FERNANDES
Prefeito Municipal



ANEXO I



ANEXO II

SERVIÇOS RELACIONADOS À INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.		
Descrição dos Serviços	Unidade	Valor UPFMAV
Pelo Registro do Estabelecimento e do Produto		
Taxa S.I.M. anual	Unidade	1,5
Registro de produto S.I.M.	Unidade	0,5/Produto
Alteração de rótulo	Unidade	0,3
Pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento.	Unidade	0,5
Pelo Registro do Estabelecimento e do Produto: Agroindústria Rural de Pequeno Porte- ARPP, até 250 m².		
Taxa S.I.M. anual	Unidade	1
Registro de produtos no S.I.M.	Unidade	0,15/Produto
Alteração de Rótulo	Unidade	0,15
Pela ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento.	Unidade	0,3
Taxa de Abate		
Taxa de abate ao dia	Isento	Isento
Aves e coelhos abatidos	Mil cabeças	0,04

DECRETO Nº 057/2019 DE 03 DE MAIO DE 2019.

DESIGNA SERVIDOR PARA EXERCER A FUNÇÃO DE COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ATÍLIO VIVACQUA, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO a necessidade de ampliação e melhorias no controle, monitoramento e fiscalização das atividades do Serviço de Inspeção Municipal;

DECRETA:

Art. 1º - Fica designada para exercer a função de COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, a servidora FRANCIELE APARECIDA COSTA LEMOS, com

atribuições baseadas no art. 16, do Decreto Municipal nº 056/2019:

I - Representar e responder pelo S.I.M. junto aos órgãos e instituições públicas e privadas municipais, estadual e federal, aos empreendedores agroindustriais e ao público em geral, em juízo ou fora dele;

I - Organizar as atividades do S.I.M., propiciando e garantindo a execução dos serviços previstos neste Decreto e programação de atividades de inspeção e fiscalização;

III - Convocar e encaminhar as deliberações das comissões de julgamento das penalidades administrativas e de recursos impugnados em primeira e segunda instância;

IV - Zelar pelo cumprimento da Lei nº 1.042 de 25 de novembro de 2013 e o Decreto Municipal nº 056/2019.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Atílio Vivacqua-ES, 03 de maio de 2019.

JOSEMAR MACHADO FERNANDES

Prefeito Municipal

DECRETO Nº 058/2019, DE 03 DE MAIO DE 2019

REGULAMENTA REGIMENTO INTERNO DO CENTRO CULTURAL E ESPORTIVO "SCARPÃO" NO MUNICÍPIO DE ATÍLIO VIVACQUA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ATÍLIO VIVACQUA, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais, com fulcro na Lei Orgânica Municipal;

CONSIDERANDO a necessidade de uma instrução normativa de conduta do uso do bem público, na sua forma regular (diária) e pontual (eventos);

CONSIDERANDO a necessidade da existência da isonomia na forma do tratamento e transparência nas ações da gestão pública de um bem público

DECRETA:

**CAPITULO I
CONCEITOS**

Art. 1º - A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural é a Secretaria Gestora do Centro Cultural e Esportivo "Scarpão".

Art. 2º - É delegado ao Secretário Municipal da pasta para, em nome do Prefeito Municipal, assinar, deferindo ou indeferindo, todos os atos do presente decreto.

Art. 3º - O presente decreto estabelece os parâmetros de uso, bem como, regulamenta a conduta e as ações da municipalidade, dos munícipes, assim como, os demais usuários.

Art. 4º - O Secretário da Pasta da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, por meio de portaria, determinará o funcionário responsável por fazer cumprir o presente decreto.



Art. 5º - Define-se como uso:

- a) Regular: quando há regularidade na forma temporal de uso, sendo contínua, longilínea e mensal / anual.
- b) Pontual: quando não há regularidade na forma temporal de uso, sendo restrita a um curto período de horas ou dias.

CAPITULO II GESTÃO DE RESÍDUOS

SEÇÃO I DOS RESÍDUOS DIÁRIOS DAS ÁREAS COMUNS

Art. 6º - Todo resíduo sólido deve ser conduzido para a área devidamente indicada no mapa do ANEXO I e sendo de armazenagem temporária.

Art. 7º - Todo resíduo sólido seco deve ser acondicionado em sacolas plásticas e destinado para a área indicado no ANEXO I, sendo de armazenagem temporária.

SEÇÃO II RESÍDUOS DE EVENTOS

Art. 8º - Todo resíduo sólido orgânico deve ser conduzido para a Área de Armazenagem de Resíduos Orgânicos, devidamente indicada no mapa do ANEXO I.

§1º A quantidade de resíduos não pode ultrapassar a 85% da capacidade da área de armazenagem.

§2º O período de armazenagem temporária não poderá exceder a 48 horas após o término do evento.

§3º A destinação final do resíduo sólido é o aterro sanitário devidamente constituído e ambientalmente licenciado.

Art. 9º - É de responsabilidade e ônus do organizador do evento a limpeza, a desinfecção e a destinação final dos resíduos das duas áreas de armazenagem temporárias em até:

- a) 8 horas após o fim do evento para a Área de Armazenagem de Resíduos Sólidos;
- b) 12 horas após o fim do evento para a Área de Armazenagem de Resíduos Orgânicos.

Art. 10 - Os resíduos líquidos, do tipo óleos e gorduras, provenientes de cozinhas temporárias em eventos devem ser armazenados, preferencialmente, em garrafas do tipo "pet" ou em recipientes de vidro, e sua destinação final externa ao Centro Cultural e Esportivo, não podendo ser colocado nas áreas de armazenagem temporária.

CAPITULO III LIVRO DE OCORRÊNCIAS

Art. 11 - O Livro de Ocorrências é um caderno pautado, simples e de capa dura que tem a função única de receber os registros de todas as atividades e fatos ocorridos no Centro Cultural e Esportivo Scarpão.

Art. 12 - O registro deverá conter:

- a) Nome por extenso do profissional que está efetuando o registro;
- b) Cargo do profissional;
- c) Data do registro;
- d) Horário do registro;
- e) Relato do fato ocorrido com hora, data, local e profissionais envolvidos;
- f) Assinatura.

Parágrafo Único. Quando o fato que gerou a ocorrência envolver cidadãos, deve-se proceder ao registro do número do CPF e de um contato telefônico e ainda, preferencialmente assinado por uma testemunha, também identificado pelo seu número de CPF e um contato telefônico.

CAPITULO IV DAS MÍDIAS DIVERSAS

Art. 13 - Não é permitido nas dependências do Centro Cultural e Esportivo Scarpão:

- a) Fixação de cartazes, faixas, banners, cavaletes, totens, tripés e outras mídias impressas, sendo esta fixa ou não;
- b) Distribuição de santinhos, folders, panfletos e afins;
- c) Qualquer tipo de material de marketing ou vendas circulando;
- d) Sonorização móvel ou não, motorizada ou não, particular ou não.

Art. 14 - É permitida a instalação de uma placa para fins de identificação da atividade existente na área do Centro Cultural e Esportivo e as dimensões da mesma não devem:

- a) Ter a largura superior à largura da fachada da área;
- b) Ter a altura excedendo o bordo superior da área;
- c) Suprimir áreas de ventilação e iluminação da área.

Parágrafo Único. O modelo a ser instalado deve ser autorizado pelo Secretário da Pasta de Desenvolvimento Rural e através de protocolo direto na Secretaria com modelo de requerimento disposto no ANEXO II do presente decreto juntamente com o layout da placa, da fachada onde será instalada a placa e o cronograma de instalação.

Art. 15 - É permitida a instalação de placas indicativas e de localização dentro do "Scarpão" conforme as condições:

- a) Autorização do Secretário da Pasta da Secretaria de Desenvolvimento Rural;
- b) Nos moldes das placas de indicação de sentido (direção) conforme Res. 180/2005, Res. 243/2007 e Res. 236/2007 do CONTRAN – Conselho Nacional de Trânsito;
- c) Preferencialmente conjugando com os totens já instalados.

Art. 16 - O pedido de instalação deve ser protocolado junto a Secretaria de Desenvolvimento Rural, contendo o requerimento constante no ANEXO II.

CAPITULO V DA COMERCIALIZAÇÃO AMBULANTE

Art. 17 - É permitida a comercialização nos horários abertos ao público de forma ambulante e devidamente cadastrado na Secretaria de Desenvolvimento Rural.

Art. 18 - Não se configura venda ambulante o modelo que possuem o apoio de veículos, bancas, barracas, barracões, tendas, sombrinhas, sombretes, carrinho de mão, mesa, cadeira, sonorização, afins e similares.

Art. 19 - Não será fornecida energia, água, mesas e cadeiras extras, por parte da municipalidade, para a comercialização de ambulantes.

Art. 20 - Para o cadastramento junto à Secretaria de Desenvolvimento Rural, o requerente deverá preencher a ficha do ANEXO III e anexar as seguintes cópias simples dos documentos:

- a) Documento de identidade ou Carteira de Trabalho;



- b) CPF;
- c) Comprovante de residência.

Parágrafo Único. A ficha e os documentos devem ser armazenados na administração do centro cultural e esportivo.

Art. 21 - O vendedor ambulante deverá circular pelas dependências do centro cultural e esportivo devidamente identificado com o crachá, de acordo com o ANEXO III do presente decreto.

Art. 22 - O ato do cadastramento não exige o mesmo de:

- a) Ter o devido licenciamento no órgão competente quando a sua atividade assim o requerer;
- b) Ser fiscalizado por um órgão competente.

Art. 23 - Todo vendedor ambulante é responsável pelos resíduos provenientes de sua atividade, bem como, deve armazená-lo e conduzi-lo para a destinação final externa às dependências do centro cultural e esportivo.

Art. 24 - O cadastramento de ambulantes em eventos particulares será de responsabilidade da empresa realizadora dos mesmos.

Parágrafo Único. O ato do cadastramento não faz emissão de juízo de qualquer natureza do vendedor ambulante e nem abona suas ações.

CAPITULO VI DOS ANIMAIS (INTERNOS E EXTERNOS)

Art. 25 - Definem-se os animais como:

- a) Animal Interno: todo aquele que tiver vínculo com uma área do centro cultural e esportivo ou evento;
- b) Animal Externo: todo aquele que não atende a condição do item "a" do presente artigo.

Art. 26 - Não é permitido nenhum tipo de animal externo, seja qual for à espécie e o porte, dentro das instalações do centro cultural e esportivo.

Art. 27 - Toda ação dos animais recairá sobre o seu proprietário, responsável e / ou indivíduo que estiver de posse no momento do ato, inclusive, responsável pela ação corretiva que fizerem necessárias, sendo o proprietário responsável por todo o ônus proveniente da ação, tanto para a municipalidade, quanto para terceiros, seja material ou não:

- a) Danosa;
- b) Criminal, Civil e outras;
- c) Corretiva ou reparos;
- d) Médicas e afins.

Art. 28 - O proprietário, responsável ou o indivíduo que estiver de posse do animal, será o responsável pelos resíduos orgânicos que o animal produzir nas áreas comuns do centro cultural e esportivo, devendo:

- a) Proceder a limpeza do local contaminado;
- b) Conduzir os resíduos para a área devida.

CAPITULO VII DAS EDIFICAÇÕES SEÇÃO I EDIFICAÇÕES DEFINITIVAS

Art. 29 - Não é permitido realizar, sem prévia autorização da municipalidade, a construção de anexos, ampliações ou

reestruturações internas de novas edificações no centro cultural e esportivo.

Art. 30 - O requerente deverá protocolar junto ao setor de protocolo geral da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua o pedido juntamente com os documentos abaixo listados:

- a) Projeto arquitetônico atual da área;
- b) Projeto arquitetônico com a forma final da área;
- c) Memorial descritivo;
- d) Cronograma de execução;
- e) Requerimento disponível no ANEXO IV juntamente com a justificativa.

Parágrafo Único. O processo deverá correr os trâmites conforme o fluxograma disposto no ANEXO V.

Art. 31 - A ação deve respeitar o horário de funcionamento ou, quando este autorizado pela administração, em horário alternativo.

Art. 32 - A autorização de reforma expedida pela Secretaria de Desenvolvimento Rural não exige o requerente de percorrer os trâmites legais nos demais órgãos regulamentadores.

SEÇÃO II EDIFICAÇÕES TEMPORÁRIAS

Art. 33 - É edificação temporária toda aquela que visa a atender a infraestrutura de um evento.

Art. 34 - É de responsabilidade do organizador do evento a restauração do meio original existente antes do momento da instalação da edificação temporária, correndo por ônus os reparos e consertos que se fizerem necessários.

Art. 35 - Não é permitido o acondicionamento ou armazenagem de partes ou todo de uma edificação temporária de terceiros, na forma regular, nas dependências do centro cultural e esportivo.

CAPITULO VIII SEÇÃO III DOS EVENTOS

Art. 36 - Todo procedimento de uso do centro cultural e esportivo voltado para eventos será desenvolvido através de processo junto à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 37 - Os eventos são classificados de acordo com lucratividade, sendo:

- a) Com fim lucrativo;
- b) Sem fim lucrativo.

Art. 38 - O evento é considerado sem fim lucrativo quando o organizador não objetive o lucro através da venda de ingressos ou de qualquer outro tipo de cobrança como condição para que os participantes adentrem o local do evento.

Parágrafo Único. Os eventos sem fins lucrativos são subclassificados como beneficentes, quando há outra fonte geradora de renda, que não seja a bilheteria, mas com destinação a entidades filantrópicas ou afins, e sociais quando não há nenhuma geração de renda.

Art. 39 - Independente do fim lucrativo do evento, todos devem realizar o processo de reserva.



Parágrafo Único. O fluxograma dos processos encontra-se disposto no ANEXO V do presente decreto.

Art. 40 - Para a solicitação de reserva deverá o requerente fazê-la através do requerimento de pré-reserva conforme ANEXO VI, no protocolo geral da prefeitura, anexando no processo as seguintes documentações:

a – Das Certidões Negativas de débitos:

I – Municipais;

II – Estadual;

III – Federal.

IV – Da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda, ou Conjunta (Para Pessoa Jurídica).

b – Dos documentos do organizador:

I – RG e CPF (Para Pessoa Física);

II – Contrato Social (Para Pessoa Jurídica);

III – RG e CPF do dirigente responsável.

c – Dos documentos do evento:

I – Cópia do requerimento de reserva deferido;

II – Layout do projeto.

d – Dos casos especiais

I - Cópia do comunicado à Secretaria Municipal de Saúde, aos cuidados da Vigilância Sanitária quando possuir o item "ALIMENTAÇÃO";

II - Cópia do licenciamento do Instituto de Defesa Agropecuário e Florestal quando possuir o item "ANIMAIS VIVOS".

Parágrafo Único. Os documentos constantes no presente *caput* nas letras *a, b, c* e *d* possuem o caráter obrigatório e a não apresentação ou existência destes tornará o processo indeferido automaticamente.

Art. 41 - Os documentos abaixo relacionados deverão ser entregues, pelo menos 24 horas antes do início da realização do evento.

I – Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros Militar;

II – Cópia do comprovante de pagamento do ECAD - Escritório Central de Arrecadação e Distribuição – Direitos Autorais, conforme cita a lei federal nº 9.610 de 19 de fevereiro de 1998;

III - Cópia do Ofício de comunicação do evento à Polícia Militar recibado ou quando os organizadores forem empresas com fins lucrativos deverá apresentar também o comprovante de contratação de empresa de segurança especializada;

IV – Comprovante de pagamento (DAM) da área objeto do evento.

Parágrafo Único. Os documentos constantes no presente *caput* nos incisos I, II, III e IV possuem o caráter obrigatório e a não apresentação ou existência destes tornará o processo indeferido automaticamente.

Art. 42 - O requerimento de pré-reserva que disposto no ANEXO VI deverá ser efetuado no setor de protocolo, num prazo mínimo de 30 (trinta) dias, a contar da data de montagem e encaminhado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, onde será feita a conferência de toda a documentação citada neste decreto.

Parágrafo Único. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural deverá informar ao requerente de quaisquer documentos que estejam faltando no processo, tendo o mesmo o prazo de 72 (setenta e duas horas) para providenciá-los, sendo que, se não o fizer dentro do prazo determinado, ocorrerá o indeferimento.

CAPITULO IX DA AGENDA INTERNA

Art. 43 - A Agenda Interna de Eventos tem a função de reservar datas para a municipalidade, em caráter definitivo, tornando-as assim indisponível para terceiros.

Art. 44 - O gerenciamento da Agenda Interna de Eventos é de responsabilidade da Secretaria Mantenedora.

Art. 45 - Todas as Secretarias Municipais deverão encaminhar por ofício à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, até o dia 10 de dezembro do ano corrente a programação do ano subsequente para que seja montada a Agenda Interna de Eventos e as datas sejam consideradas indisponíveis.

Parágrafo Único. Nos casos em que houver conflito entre as datas solicitadas por uma ou mais Secretarias Municipais estas deverão entre si decidir a questão e informar em 10 (dez) dias o acerto firmado.

Art. 46 - A emissão da Agenda Interna de Eventos será feita através de Portaria pela Secretaria Mantenedora, e nas datas:

a) No dia 10 de janeiro ou 1º dia útil após: a Agenda Interna de Eventos provisória;

b) No dia 20 de janeiro ou 1º dia útil após: a Agenda Interna de Eventos definitiva.

Art. 47 - Nos casos das datas dos eventos organizados pela Municipalidade, que não previstos na Agenda Interna de Eventos, terão mesmo assim a prioridade quando coincidirem com os:

§ 1º - pedidos de reserva de terceiros.

§ 2º - pedidos de reserva de terceiros que esteja em trâmite, mas não foi efetuado o pagamento ou assinado o contrato do evento.

Art. 48 - Os eventos promovidos pela Administração Municipal são isentos de preços públicos.

Parágrafo Único. Em eventos promovidos pela Administração Municipal a mesma poderá cobrar pelos espaços públicos utilizados por terceiros.

CAPITULO X DOS PREÇOS PÚBLICOS E DOS PAGAMENTOS

Art. 49 - Os preços públicos devidos deverão ser de acordo com os valores constante no ANEXO VII.

Art. 50 - Todo pagamento deverá ser efetuado através do DAM – Documento Arrecadação Municipal.

§ 1º - É de responsabilidade do organizador buscar junto a Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural o DAM para pagamento, ficando vetado o envio / entrega por qualquer meio, por parte da municipalidade o DAM para o responsável.

§ 2º - O comprovante de autenticidade do pagamento da DAM deve ser anexado ao processo.

Art. 51 - O vencimento deverá constar no termo autorização de uso conforme ANEXO VIII.

Art. 52 - Toda receita proveniente do centro cultural e esportivo será destinada para o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

Art. 53 - É de responsabilidade da secretaria mantenedora encaminhar até o dia 15 de cada mês à Secretaria Municipal de Administração e Finanças o relatório das receitas



ANEXO II – REQUERIMENTO PARA INSTALAÇÃO DE PLACA INDICATIVA

AO SR. SECRETARIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL.- ES

Att. DA EMPRESA _____

Ref: Autorização para INSTALAÇÃO DE PLACA PUBLICITÁRIA em uma área do Centro Cultural e Esportivo "Scarpão".

A empresa _____, devidamente constituída e cadastrada no CNPJ sob o nº _____, estando alocada na área denominada como _____, através de seu responsável legal, Sr _____, Brasileiro, portador do CPF nº _____, vem por meio desta, requerer a autorização para INSTALAÇÃO DA PLACA PUBLICITÁRIA, na fachada (FRONTAL / LATERAL) e conforme os dados abaixo listados e anexos ao presente requerimento.


- a) Projeto arquitetônico da fachada com a placa;
- b) Lay-out da placa;
- c) Cronograma de instalação.

Nestes termos peço o deferimento

Atílio Vivacqua – ES, ____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável

ANEXO III – FICHA DE CADASTRO DE VENDEDOR AMBULANTE E CRACHÁ
MODELO DE FICHA

	Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural Centro Cultural e Esportivo "Scarpão"	FICHA Nº 00
	FICHA DE VENDEDOR AMBULANTE	

Nome: _____

End: _____

Nº _____ Bairro: _____ Cidade: _____

Contato: _____ Apelido: _____

TIPOS DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS	

Eu declaro que só irei comercializar os produtos descritos nesta ficha.

Data: _____ Assinatura: _____

MODELO DE CRACHÁ

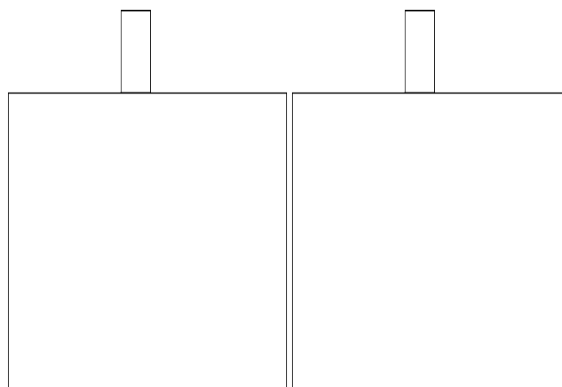
FRENTE

Nome / Apelido
Nº do CPF

LISTA DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS

Nome /Apelido

RECLAMAÇÕES: 28 3538-1057



ANEXO IV – REQUERIMENTO PARA EDIFICAÇÃO

AO SR. SECRETARIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL.- ES

Att. DA EMPRESA _____

Ref: Autorização para EDIFICAÇÃO de novas construções no Centro Cultural e Esportivo "Scarpão"

A empresa _____, devidamente constituída e cadastrada no CNPJ sob o nº _____, estando alocada na área denominada como _____, através de seu responsável legal, Sr _____, Brasileiro, portador do CPF nº _____, vem por meio desta, requerer a autorização para EDIFICAÇÃO em uma área e conforme os dados abaixo listados e anexos ao presente requerimento.

- a) Projeto arquitetônico da edificação;
- b) Material empregado;
- c) Cronograma de edificação.

Nestes termos peço o deferimento

Atílio Vivacqua – ES, ____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável

ANEXO V – FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE RESERVA

Secretaria/Setor	Com fim	Sem fim lucrativo		Despacho
	Lucrativo	Benéfice	Soci	
Protocolo	X	X	X	Protocolo de abertura e anexar documentação



Gabinete do Prefeito	X	X	X	Para o despacho a Secretaria Mantenedora
Desenvolvimento Rural	X	X	X	Para avaliação da documentação
Obras	X	X	X	Para ciência do evento e encaminhamento
Desenvolvimento Rural	X			Para pagamento
Desenvolvimento Rural	X	X	X	Consulta de casos omissos
Desenvolvimento Rural	X	X	X	Emissão do parecer (deferimento ou não), comunicação e providências finais.
Desenvolvimento Rural	X	X	X	Arquivamento

ANEXO VI - REQUERIMENTO DE PRÉ-RESERVA

DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA REQUERENTE		
Nome Fantasia:		
Razão Social:		
CNPJ:	Insc. Estadual:	Insc Municipal:
Rua, nº, sala:		
Bairro / Localidade:	Zona:	CEP:
Contato:	E-mail:	
Ponto de referência:		
Proprietário ou Responsável		
CPF:	Contato:	Celular:

Tipo: Com fins lucrativos Sem fins lucrativos

Caráter: Lucrativo Beneficente Social

Especial: Alimentação Animais Vivos

TABELA DA INFRAESTRUTURA DO EVENTO				
Item	Descrição	Sim	Quantidade	Características
01	Sonorização mecânica			
02	Palco			
03	Segurança			
04	Buffet			
05	Tenda			
06	Arquibancada			
07	Banda ou conjunto			
08	Parque de diversões e afins			
09	Sublocados			

TABELA QUANTITATIVA DE PESSOAS DO EVENTO		
Grupo	Descrição	Quantidade
Infraestrutura	Apoio, administração local, sonorização,	

	técnicos, etc	
	Segurança	
Público Alvo	Participantes / pagantes	
	Convidados especiais	
	Passê livre	

TABELA DE DATAS DO EVENTO	
Descrição	Data(s) / mês
Dias de montagem	
Dias de evento	
Dias de desmontagem e limpeza	

Descrição geral do evento:

CHECK LIST DE DOCUMENTOS EM ANEXO:

Certidões Negativas	Doc. do Organizador	Doc. do evento
<input type="checkbox"/> Municipal	<input type="checkbox"/> Cartão do CNPJ	<input type="checkbox"/> Layout do projeto
<input type="checkbox"/> Estadual	<input type="checkbox"/> Contrato Social	<input type="checkbox"/> Autorização do Juizado da Criança
<input type="checkbox"/> Federal	<input type="checkbox"/> RG do dirigente	<input type="checkbox"/> Corpo de Bombeiros Militar
<input type="checkbox"/> Da Dívida Ativa	<input type="checkbox"/> CPF do dirigente	<input type="checkbox"/> Polícia Militar
<input type="checkbox"/> Do INSS	<input type="checkbox"/> Pré-reserva deferido	<input type="checkbox"/> PGRS e Limpeza
<input type="checkbox"/> Do FGTS		<input type="checkbox"/> Contrato de Empresa de Segurança

Data

Assinatura do Requerente

ASSINATURA E DATA



Do Requerente:	Do Recebimento da SEMDER:	Do recebimento da Resposta
____ / ____ / ____	____ / ____ / ____	____ / ____ / ____

AUTORIZADO

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na Rua / Av XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nº XX, bairro XXXXXXXXXXXXXXX, município XXXXXXXXXXXXXXX, CEP nº XX.XXX-XXX, neste ato representado pelo Sr XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, Casado, portador do CPF nº 000.000.000-00

OBJETO DO CONTRATO

O OBJETO da presente Autorização de Uso é a utilização da área pública Centro Cultural e Esportivo "Scarpão" pelo ora denominado AUTORIZADO.

DO VALOR PÚBLICO / DO PRAZO

O valor público para Autorização de Uso do Centro Cultural e Esportivo "Scarpão" é de 05 (cinco) Unidades Fiscais do Município de Atílio Vivacqua (UPFMAV) para o período de XX dias, iniciando na data de xx/xx/xx até a data de xx/xx/xx, a ser pago 24 horas antes do início do evento, por meio de um DAM – Documento de Arrecadação Municipal.

DO ESTADO FÍSICO

As partes concordam e declaram que no ato da assinatura da presente Autorização de Uso a área se encontra em perfeito estado físico, bem como, com as instalações elétricas e sanitárias em condições de uso e não haver débitos ou vencimentos em aberto, assim como, não haver litígio que impeça a celebração do mesmo, assim como, findado o prazo, a entrega do OBJETO DO CONTRATO deverá ser igual ao recebido, o ônus corrente por conta do AUTORIZADO.

DE TERCEIROS

Não é permitido, por parte do AUTORIZADO, sublocar, ceder, transferir, emprestar, conjugar, de parte ou total, a qualquer título, da área constante no OBJETO DO CONTRATO, para Partidos Políticos ou eventos / manifestações políticas das mais diversas formas.

DOS ENCARGOS

É de responsabilidade do OUTORGADO a obrigação de pagar quaisquer despesas, tributos, tarifas, emolumentos ou contribuições Federais e Estaduais, que decorram da presente Autorização de Uso ou da utilização da área descrita no OBJETO DO CONTRATO, bem como da atividade para a qual a presente Autorização de Uso lhe é concedida, inclusive previdenciários e securitários, cabendo-lhe providenciar especialmente os alvarás e seguros obrigatórios, legalmente exigíveis, inclusive taxas de água e energia elétrica.

DESPESAS OPERACIONAIS

Todas as despesas necessárias à realização da instalação ou manutenção do AUTORIZADO na área, como conservação e limpeza, iluminação, contratação de pessoas idôneas para garantir a ordem e segurança da parte interna da área descrita no OBJETO DO CONTRATO, bem como, o pagamento de direitos autorais devidos e outras despesas, inclusive, eventuais danos à infraestrutura existente, correrão por conta exclusiva do AUTORIZADO, assim como, o pagamento de obrigações trabalhistas e encargos sociais devidos às pessoas contratadas e as obrigações comerciais incidentes sobre a atividade.

Na presente data e conforme justificativa em anexo, no caso de indeferimento, o processo de reserva foi:

Tipo: Deferido Indeferido

Data

Assinatura do Secretário da SEMDER

ANEXO VII**ANEXO – PREÇOS PÚBLICOS DO ALUGUEL DE ÁREAS DO CENTRO CULTURAL E ESPORTIVO. "SCARPÃO"**

Nº	ITEM	UPFMAV/dia
1	a) Aluguel da área total	7
2	b) até 5 m ² (alíquota fixa)	0,50
3	c) de 5,01 m ² a 20,00 m ²	1,00
4	d) de 20,01 m ² a 50,00 m ²	2,00
5	e) de 50,01 m ² a 100,00 m ²	3,00
6	f) de 100,01 m ² a 150,00 m ²	4,00
7	g) m ² excedente acima de 150 m ²	0,01
8	h) Aluguel de espaço ocupado em áreas, em vias, logradouros e passeios públicos, inclusive nas feiras e nos mercados livres, por: Parques de diversões - alíquota por m ² /dia.	0,004

A Unidade Padrão Fiscal do Município de Atílio Vivacqua (UPFMAV) será utilizada como base de cálculo nas cobranças tributárias do aluguel de áreas do Centro Cultural e Esportivo "Scarpão", seguindo os índices de variação acumulados no ano anterior conforme o IGPM – FGV, como base em sua atualização.

ANEXO VIII - MODELO DE TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO**AUTORIZANTE**

PREFEITURA MUNICIPAL DE ATÍLIO VIVACQUA- ES, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 27.165.620.0001-37, com sede na Rua/Av. José Valentim Lopes, nº 02, Bairro Centro, Município de Atílio Vivacqua-ES, CEP: 29490-000, Tel. (28) 3538-1109, neste ato denominado (a) AUTORIZANTE, neste ato representado pelo Sr. JOSEMAR MACHADO FERNANDES;



Parágrafo Único. Corre ainda por conta exclusiva do AUTORIZADO o pagamento de quaisquer indenizações devidas a terceiros, oriundas da responsabilidade civil por ato ocorrido durante a organização de evento, até que seja desocupado o Centro Cultural e Esportivo "Scarpão".

DO SINISTRO

Em caso de incêndio ou de qualquer outro motivo de força maior que venha impedir, total ou parcialmente, o uso da área para as finalidades a que se destina, poderá o AUTORIZANTE, mediante decisão do Prefeito Municipal e a seu exclusivo critério, considerar terminada a autorização e o presente contrato findado, sem que o AUTORIZADO tenha direito a qualquer indenização, seja a que título for; ou, suspender as obrigações assumidas no presente contrato pelo tempo equivalente ao prazo necessário à execução das obras de restauração da área ou de impedimento de uso, devendo, em tal caso, ser lavrado aditamento ao presente contrato.

DO REGIMENTO INTERNO

São considerados partes integrantes do presente contrato os artigos do RI – Regimento Interno, bem como, o AUTORIZADO está ciente e, ainda, declara que aceita as sanções administrativas neste previsto quando ocorrer o descumprimento ou falta de observância ao mesmo.

DO ABANDONO DE BENS

Após 15 dias do término da Autorização de Uso ou, a qualquer momento que verificado o abandono do imóvel pelo AUTORIZADO, poderá o AUTORIZANTE promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do imóvel, sejam eles do AUTORIZADO ou de seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.

DA ALIMENTAÇÃO E DOS ANIMAIS

Nos casos em que a atividade envolva os presentes itens de "ALIMENTAÇÃO" e "ANIMAIS VIVOS" o AUTORIZANTE não iniciará nenhuma atividade antes da devida autorização dos órgãos competentes.

DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e fiscalização, para o fiel cumprimento das obrigações assumidas nesta Autorização de Uso, serão feitas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

DA ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADES

O AUTORIZANTE não será responsável por quaisquer compromissos ou obrigações assumidos pelo AUTORIZADO com terceiros, ainda que vinculados ou decorrentes de uso da área objeto deste termo, bem como, não será responsável, a qualquer título que seja, por quaisquer danos ou indenização a terceiros, em decorrência de atos do AUTORIZADO ou de seus empregados, subordinados, prepostos ou contratados.

DA QUEBRA DE CONTRATO

O AUTORIZANTE não deverá nenhuma indenização no caso de denegação de licenciamento total ou parcial da atividade a que o AUTORIZADO se propõe a exercer na área objeto

deste termo, assim como, por acúmulo de duas parcelas em aberto ou por descumprimento ao RI – Regulamento Interno ou a itens da presente Autorização de Uso, bem como, por condições externas ou de força maior que determinem o fim do mesmo.

DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É de responsabilidade do AUTORIZADO a manutenção e limpeza do interior da área do Centro Cultural e Esportivo descrita no OBJETO DO CONTRATO, assim como do entorno (até 5 metros) da área.

DA POSSE DO OBJETO DO CONTRATO

Caso o AUTORIZADO não possa fazer uso do OBJETO DO CONTRATO por impedimentos ou por culpa própria, tal fato não implicará a devolução do valor pago e nem recálculo automático das datas de início e término da presente Autorização de Uso.

DO FORO E DOS CONSELHOS

Para dirimir as questões oriundas deste Termo, fica eleito o Foro da Comarca de Atílio Vivacqua, Estado do Espírito Santo.

E assim, por estarem justos e acordados, firmam as partes o presente instrumento em quatro vias de igual forma e teor, na presença das testemunhas que também subscrevem.

Atílio Vivacqua - ES, dede 2019.

PREFEITO MUNICIPAL

AUTORIZADO

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF: _____

Nome: _____

CPF: _____

LICITAÇÕES

AVISO DE PRORROGAÇÃO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006/2019

A Pregoeira do Fundo Municipal de Saúde Atílio Vivacqua-ES, torna público a **PRORROGAÇÃO** na data de abertura do referido Pregão, visando realizar alterações necessárias no Edital. **Objeto: Aquisição de Medicamentos. ONDE SE LÊ:** Abertura: 15/05/2019 às 08h30min. **LEIA-SE:** Abertura: 22/05/2019 às 08h30min. Edital no site www.pmav.es.gov.br.

Atílio Vivacqua-ES, 07/05/2019.

SANTA LOUZADA CAMPOS SANTOS
Pregoeira Oficial



JOSEMAR MACHADO FERNANDES

Prefeito Municipal

SECRETÁRIOS MUNICIPAIS

ADRIANA VENTURY LEAL

Controladoria Geral Municipal

ANTÔNIO LEAL SCARPI

Gabinete

ENI SOUZA ARAUJO RODRIGUES

Educação

GESSILÉA DA SILVA SOBREIRA

Assistência Social

HELIO HUMBERTO LIMA FILHO

Obras e Serviços Urbanos

JOELMA CONSUELO FONSECA E SILVA

Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

JOSÉ ARCANJO NUNES

Desenvolvimento Rural

MÁRCIA PASSABOM CRISTO

Saúde

MARCIO MENEGUSSI MENON

Meio Ambiente

ROSANA MARA SILVA VIEIRA

Administração e Finanças

ÓRGÃO OFICIAL

DIOGO LOPES CARVALHO

Responsável

MUNICÍPIO DE ATÍLIO VIVACQUA-ES

Praça José Valentim Lopes, 02 - Centro

Atílio Vivacqua - Espírito Santo

CEP: 29.490-000

Telefone: (28) 3538-1109

E-mail: orgaooficial@pmav.es.gov.br

