



BOLETIM OFICIAL ELETRÔNICO

Boletim do Município de Barra do Piraí | Poder Executivo | Ano 14 | Nº 996 | 06 de setembro de 2018

70º EXPO AGROPECUÁRIA DE BARRA DO PIRAI

5 A 9 DE SETEMBRO DE 2018

ENTRADA FRANCA

Ludmilla

09 | DOMINGO

05 | QUARTA
GISELENASCIMENTO

06 | QUINTA
Revelação grupo
E BOIADEIROS

07 | SEXTA
Lexa
E ARRIBA SAIA

08 | SÁBADO
CHININHA & PRÍNCIPE

REALIZAÇÃO: Associação Rural Sul Fluminense

APOIO: BARRA DO PIRAI PARÍS VIGOR



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

Prefeito

Mario Esteves

Vice-Prefeito

João Antônio Camerano Neto

Secretário Municipal de Governo

Flavio de Andrade Camerano

Procurador Geral do Município

Névio Capistrano da Silva Neto

Secretário Municipal de Administração

Dione Barbosa Caruzo - Interino

Secretário Municipal de Comunicação

Felippe Carotta Vicente

Secretário Municipal de Fazenda

Viviany Taranto

Secretário Municipal de Planejamento e Coordenação

Dione Barbosa Caruzo

Secretária Municipal de Assistência Social

Paloma Blunk dos Reis Esteves

Secretário Municipal de Obras Públicas

Wlader Dantas Pereira

Secretário Municipal de Água e Esgoto

Wanderson Luís Barbosa Lemos

Secretário Municipal de Serviços Públicos

Rodrigo Baptista do Nascimento

Secretária Municipal de Saúde

Juberto Folena de Oliveira Junior

Secretária Municipal de Educação

Glória José da Silva Guimarães

Secretário Municipal de Trabalho e Desenvolvimento Econômico

Wagner Bastos Aiex

Secretário Municipal de Turismo e Cultura

Orlando João Andrade Pimentel

Consultor Legislativo

Raphael Costa Tavares

Secretário Municipal de Recursos Humanos

Alex da Silva Barbosa

Secretária Municipal de Esporte e Lazer

Francisco Barbosa Leite

Secretário Municipal de Ambiente

Luís Antônio Braga Grande

Secretário Municipal de Agricultura

José Mauro Leite Lima

Secretário Municipal de Cidadania e Ordem Pública

Wagner Bastos Aiex - Interino

Secretário Municipal de Defesa Civil

Rodrigo Baptista do Nascimento - Interino

Secretário Especial de Inovação e Tecnologia da Informação

Flavio de Andrade Camerano - Interino

Secretário Municipal do Complexo da Califórnia e São José do Turvo

Rodrigo Baptista do Nascimento - Interino

Secretário Municipal de Habitação

Wagner Bastos Aiex - Interino

Diretor do Fundo de Previdência

Pâmela Lúcia Ornellas Pinto Oliveira

Controlador Geral do Município

Wendel Barbosa Caruzo

Controlador Geral da Saúde

Sergio Augusto Ribeiro de Souza

Consultor de Saúde

João Antônio Camerano Neto

PODER LEGISLATIVO

Mesa Diretora

Luiz Roberto Coutinho

Presidente

Joel de Freitas Tinoco

1º Vice Presidente

Expedito Monteiro de Almeida

2º Vice Presidente

Valdecir Groetares Pegas

3º Vice Presidente

Pedro Fernando de Souza Alves

1º Secretário

Jair Ferreira Borges

2º Secretário

Vereadores

Anderson Ribeiro Pereira

Antônio José da Silva

João Paulo Mariano Novaes

Paulo César Vieira de Almeida Filho

Paulo Rogério de Oliveira Ganem

Rafael Santos Couto

Cristiano Gama de Almeida

Cléber Bezerra da Silva

Cléber Paiva Guimarães





SUMÁRIO

Secretaria Municipal de Governo.....	04
Secretaria Municipal de Administração.....	28
Secretaria Municipal de Ambiente.....	30
Fundo de Previdência.....	30
Câmara Municipal.....	31

IPTU 2017 • 2018

Pague na Caixa Econômica, Casas Lotéricas
ou no Banco do Brasil

! É possível pagar nos caixas eletrônicos do Banco
do Brasil mesmo sendo cliente de outras agências

Seu IPTU ajudando a construir
uma nova saúde.



Parcelado

10X



GOVERNO

DECRETO Nº 097 DE 05 DE SETEMBRO DE 2018.

EMENTA: Decreta a prorrogação da requisição de bens móveis e de serviços pertencentes à Associação Beneficente Claudino Dias, inscrita no CNPJ sob o n. 12.817.701/0001-05, anteriormente conhecida como Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí de que trata o Decreto Municipal nº: 07 de 12 de janeiro de 2018, já prorrogada pelo Decreto Municipal nº: 045 de 03 de maio de 2018.

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí no uso de suas atribuições legais e constitucionais vigentes;

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado na forma do artigo 196 e seguintes da Constituição da República Federativa do Brasil e se constitui mediante o chamado Sistema Único de Saúde – SUS;

Considerando que as ações e serviços públicos de saúde e complementar dos serviços privados, contratados ou conveniados, integrantes do SUS são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no artigo 198 da Constituição da República Federativa do Brasil e no artigo 7.º da Lei Federal nº 8.080 de 19 de setembro de 1990;

Considerando que o artigo 150 da Lei Orgânica do Município de Barra do Piraí estabelece que a saúde é dever do Poder Público, o qual deve zelar e manter o seu regular e adequado funcionamento;

Considerando que o artigo 152 da Lei Orgânica do Município de Barra do Piraí determina que a Saúde deve ser prestada preferencialmente pelo Poder Público e de forma complementar pela atividade privada;

Considerando o disposto na Lei Orgânica do Município de Barra do Piraí em seu artigo 153 e respectivos incisos, em especial o inciso XI, quanto à competência do Município pela autorização da instalação dos serviços de saúde, bem como pela fiscalização de seu regular funcionamento;

Considerando que para atendimento desse dever Constitucional e legal o Município de Barra do Piraí firmou o Termo de Contrato nº 001/2016 com a Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí, inscrita no CNPJ sob o n. 12.817.701/0001-05, para a realização de serviços, ações e atividades de saúde e cuidados paliativos, para o recebimento das verbas da União Federal, com valor anual estimado em R\$ 5.764.463,06 (cinco milhões setecentos e sessenta e quatro mil quatrocentos e sessenta e três reais e seis centavos);

Considerando que a Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí foi habilitada pela Portaria da Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde nº 979 de 29 de setembro de 2015 como Hospital Especializado em Cuidados Prolongados, com quarenta leitos;

Considerando que a Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí é polo de referência estadual para a pessoa idosa, prestando o serviço público de saúde de internação domiciliar e cuidados paliativos, atuando em cinquenta e seis domicílios;

Considerando que a conveniada Cruz Vermelha Brasileira- Filial Barra do Piraí não aderiu ao novo Estatuto da Cruz Vermelha Brasileira (Decreto Federal nº 8.885/2016), conforme decidido em Assembleia Geral Extraordinária da associação e, assim, formulou alterações em seu estatuto para concretizar sua desfiliação ao sistema federativo da Cruz Vermelha Brasileira;

Considerando que em decorrência da desfiliação a associação perdeu as prerrogativas previstas na Convenção de Genebra, ficou vedada de usar o nome, os sinais e os emblemas da Cruz Vermelha Brasileira e perdeu a natureza filantrópica que era concedida pelo Decreto Federal nº 8.885/2016 (Estatuto da Cruz Vermelha Brasileira);

Considerando que persistem as condições de perigo iminente que subsidiaram a Requisição operada por meio do Decreto Municipal nº: 07 de 12 de janeiro de 2018 e prorrogada pelo Decreto Municipal nº: 045 de 03 de maio de 2018;

Considerando Tudo que consta dos autos do processo administrativo nº 3.641/2017 - Saúde e seus respectivos apensos;

DECRETA:

Art. 1.º Fica prorrogada por 16 (dezesesseis) meses a requisição administrativa efetuada pelo Município de Barra do Piraí, nos bens móveis e nos serviços de pessoas naturais e jurídicas pertencentes à Associação Beneficente Claudino Dias, inscrita no CNPJ sob o n. 12.817.701/0001-05, anteriormente conhecida como Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí, ou aqueles bens móveis pertencentes a Cruz Vermelha do Estado do Rio de Janeiro, na forma do artigo 7º do Decreto Municipal nº: 07 de 12 de janeiro de 2018.

§1º. O prazo previsto no caput será contado a partir de 12 de setembro de 2018, quando do término do prazo estabelecido pelo Decreto nº: 007/2018 e prorrogado pelo Decreto nº: 045/2018.

§2º. O prazo vinculado no caput não impede a extinção da requisição ante o desaparecimento dos fundamentos de sua decretação.

Art. 2.º A Comissão de Gestão Associação Beneficente Claudino Dias, inscrita no CNPJ sob o n. 12.817.701/0001-05, anteriormente conhecida como Cruz Vermelha Brasileira – Filial Barra do Piraí permanece composta com os seguintes servidores lotados na Secretaria Municipal de Saúde:

- I – Thadeu Valadão Pedroso, matriculado sob o nº 5.485, com poderes de administrador;
- II – Pedro Gomes da Cunha, matriculado sob o nº: 6.205;
- III – Verônica Tancredo Duarte Mansur Massa, matriculado sob o nº: 9.639;

Art. 3.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e mantidas as demais disposições do Decreto nº: 07 de 12 de janeiro de 2018.

GABINETE DO PREFEITO, 05 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

CI/rct/smg/ebmp



PORTARIA Nº 879/2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o artigo 15 da Lei Municipal nº 326, de 28/04/1997 e com a Lei Municipal nº 2667 de 23/03/2016 alterada pelas Leis Municipais n.º 2690 de 19/05/2016 e 2725 de 28 de junho de 2016.

RESOLVE:

Art. 1º - ADMITIR, ELTON SALDANHA, para o cargo de Guarda Municipal - Masculino, aprovado e classificado em Concurso Público conforme Edital 01/2016.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 29/08/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 30 DE AGOSTO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

memo nº 170/2018 - FNS
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 880/2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o artigo 15 da Lei Municipal nº 326, de 28/04/1997 e com a Lei Municipal nº 2667 de 23/03/2016 alterada pelas Leis Municipais n.º 2690 de 19/05/2016 e 2725 de 28 de junho de 2016.

RESOLVE:

Art. 1º - ADMITIR, GISIANE EVARISTO FERREIRA, para o cargo de Guarda Municipal - Feminino, aprovada e classificado em Concurso Público conforme Edital 01/2016.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 29/08/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 30 DE AGOSTO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

memo nº 171/2018 - FNS
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 881/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais e Constitucionais,

RESOLVE:

Art. 1º - DEMITE, a pedido, o servidor THIAGO DE OLIVEIRA MACHADO, matrícula 9638, do cargo de Assistente Social, na forma do artigo 64, da Lei Municipal nº 326, de 28 de abril de 1997.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 01/08/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 30 DE AGOSTO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

memo nº 172/2018 - FNS
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 882/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

CONSIDERANDO o artigo 176 do Estatuto dos Servidores;

CONSIDERANDO a solicitação do Subprocurador, quanto a abertura de Processo Disciplinar para apurar os fatos noticiados no Procedimento Administrativo nº 2041/2017;

RESOLVE:

Art. 1º NOMEAR, os servidores abaixo relacionados, para compor a Comissão de Inquérito que irá apurar os fatos relatados nos processos administrativos nºs 70.162/09; 70.163/09; 70.164/09; 3024/11; 8472/11; 18.557/15; 18.558/15; 18.560/15; 18.561/15; 18.562/15 e 12.707/17, a saber:

Presidente: Aline Carvalho de Lacerda Magalhães – mat. 3382

Membro: Luiz Cláudio Paneto – mat. 3018

Membro: Maria de Lourdes Barbosa Ribeiro – mat. 170

E com Assessoramento Jurídico da Dra. CLARISSA FERRARI VELOSO - OAB/RJ 181055.

Art. 2º - A Secretaria Municipal de Governo deverá cientificar os designados para início dos trabalhos, o qual se dará após a publicação da referida Portaria.

Art. 3º - O prazo para conclusão dos trabalhos deverá obedecer ao artigo 180 do Estatuto dos Servidores Municipais.

Art. 4º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 30 DE AGOSTO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

processo nº 2041/17
Smg/ebmp.



PORTARIA Nº 883/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

CONSIDERANDO o que dispõe o art. 5º e seu parágrafo único, do capítulo II da Lei Municipal nº 2546 de 10 de abril de 2015;

CONSIDERANDO o Memorando Interno nº 12/2018, da Secretaria Municipal de Educação;

RESOLVE:

Art. 1º REFORMULAR a Presidência do Conselho Municipal de Educação, a partir de 11/09/2018, com vigência até 11/09/2019, devido ao encerramento de mandato, firmando o/a Conselheiro(a) Paulo Rogério de Oliveira Ganem, ao cargo de Presidente e o/a Conselheiro (a) Maria Cláudia Souza Gama Furtado ao cargo de Vice-Presidente do Conselho Municipal de Educação.

Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 11/09/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

MEMO Nº 12/2018 - SME
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 884/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, ANTONIO JOSÉ DE MATOS – mat. 9538, ISMAIR MARCELO ODÓRIO – mat. 1618 e JORGE JOSÉ TAVEIRA PEREIRA – mat. 1656, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 107/2018, firmado com a Empresa P R ENGENHARIA E MANUTENÇÃO EIRELI - ME, Processo nº 9915/18, cujo objeto é a aquisição de material de elétrico para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Serviços Públicos, conforme Termo de Referência e do Instrumento Convocatório.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Processo nº 9915/18
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 885/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, ROBERTO LUIZ PIERRE – mat. 9545, LUCIANA LINHARES DE SOUZA OLIVEIRA – mat. 1109, MARIA APARECIDA RIBEIRO LOPES – mat. 3300, VIVIANE DE MATOS ALVES – mat. 3355, ANGÉLICA TEREZA PAIVA VASCONCELOS – mat. 6623, WILMA NATAL – mat. 1256, VILMA DAS GRAÇAS BRITTS KOENIGKAM – mat. 2867, INES DAS DORES SOUZA MACHADO – mat. 2456, MARIA VIEIRA ALFENA – mat. 1116, MARILENE VENANCIO ANDRADE – mat. 7913, KATIA MARIA DOS REIS SANTOS – mat. 559, DENISE APARECIDA NUNES - mat. 6172, DEVANILDA APARECIDA NUNES – mat. 2440, SHEILA SYBEL SANTOS TAVORA – mat. 2869, JAQUELINE DE SOUZA RAMOS – mat. 343, ROBERTA PEREIRA DOS SANTOS – mat. 7992, IONE JASMIM MEIRELLES DE CARVALHO – mat. 1091, SIMONE DE LEMOS RAMOS – mat. 1216, FÁTIMA MATIAS ALVES – mat. 513, CARLA SIMONE BRAGA GUSSEM – mat. 553, ANA PAULA RIBEIRO – mat. 6195, FERNANDA DUARTE CYRNE – mat. 3264, ROZA MARIA DOS SANTOS – mat. 1193, ELISANGELA DA SILVA GARCIA – mat. 2889, MARINEA DE ALMEIDA PIMENTEL – mat. 1310, LUÍZA HELENA OLIVEIRA DE SOUZA – mat. 7533, ANA MARIA DA CUNHA – mat. 3239, ELECY MARIA SANTOS DE OLIVEIRA – mat. 6313, MARIA JOSÉ PIO ANDRÉ – mat. 2483, MARCIA CRISTINA FERREIRA PORTO – mat. 2908, ALESSANDRA APARECIDA PEREIRA – mat. 2964, JULIANA GOMES DA SILVA NUNES – mat. 3304, GLAUCIA DE LIMA SANTOS FRANCISCO – mat. 7571, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 098/2018, firmado com a Empresa MICROCIS CONSULTORIA INFORMÁTICA E SERVIÇOS - EIRELLI, Processo nº 4615/18, cujo objeto é a formação de Registro de Preços para a contratação de serviços de locação de estações de trabalho para provimento de infraestrutura digital, incluindo logística e manutenção corretiva de estações de trabalho tipo micro-computador básico e avançado com Windows e notebook básico com Windows todos de primeiro uso ou não.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Processo nº 4615/18
Smg/ebmp.



PORTARIA Nº 886/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

RESOLVE:

Art. 1º - NOMEAR, de acordo com o artigo 42, inciso I da Lei Municipal nº 326 de 28/04/97 C/C a Lei Municipal nº 1576 de 15 de outubro de 2009 e Lei Municipal nº 1761 de 12 de novembro de 2010, ADRIANA DE SOUZA CARDOSO, para ocupar o Cargo em Comissão de Diretor da Divisão de Urbanismo, Nível DAS-2, da estrutura da Secretaria Municipal de Obras Públicas.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a 1º/09/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Memo nº 268/smop
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 887/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, LUCAS SIQUEIRA SILVA – mat. 8839 e LEONARDO JOSÉ MOREIRA DA SILVA - 9660, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 113/2018, firmado com a Empresa LINCONL MENDES GUIMARÃES EIRELI - ME, Processo nº 11.779/18, cujo objeto é a Prestação de serviços de locação de palcos, treliças, gradil, controlador público, geradores, banheiros químicos, cadeiras e mesas, sonorização e iluminação, trios elétricos e tendas, (lotes 04 e 08) em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em diversos eventos de pequeno, médio e grande porte, durante sua grade anual.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Processo nº 11.779/18
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 888/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, LUCAS SIQUEIRA SILVA – mat. 8839 e LEONARDO JOSÉ MOREIRA DA SILVA - 9660, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 114/2018, firmado com a Empresa IN TÓTUM COMERCIO E ARTE LTDA - ME, Processo nº 11.781/18, cujo objeto é a Prestação de serviços de locação de palcos, treliças, gradil, controlador público, geradores, banheiros químicos, cadeiras e mesas, sonorização e iluminação, trios elétricos e tendas, (lote 07) em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em diversos eventos de pequeno, médio e grande porte, durante sua grade anual.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Processo nº 11.781/18
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 889/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, LUCAS SIQUEIRA SILVA – mat. 8839 e LEONARDO JOSÉ MOREIRA DA SILVA - 9660, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 112/2018, firmado com a Empresa DINHO SHOWS E EVENTOS LTDA - ME, Processo nº 11.783/18, cujo objeto é a Prestação de serviços de locação de palcos, treliças, gradil, controlador público, geradores, banheiros químicos, cadeiras e mesas, sonorização e iluminação, trios elétricos e tendas, (lote 01, 02, 05,06, e 09) em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em diversos eventos de pequeno, médio e grande porte, durante sua grade anual, conforme especificações e quantidades no Memorial Descritivo, anexo ao Termo de Referência e do Instrumento Convocatório.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

processo nº 11.783/18
Smg/ebmp.



PORTARIA Nº 890/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR, os servidores, LUCAS SIQUEIRA SILVA – mat. 8839 e LEONARDO JOSÉ MOREIRA DA SILVA - 9660, para serem gestores da fiscalização do Contrato nº 115/2018, firmado com a Empresa CRISTO E CRISTO PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS LTDA, Processo nº 11.783/18, cujo objeto é a Prestação de serviços de locação de palcos, treliças, gradil, controlador público, geradores, banheiros químicos, cadeiras e mesas, sonorização e iluminação, trios elétricos e tendas, (lote 03) em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, em diversos eventos de pequeno, médio e grande porte, durante sua grade anual, conforme especificações e quantidades no Memorial Descritivo, anexo ao Termo de Referência e do Instrumento Convocatório.

Art. 2º Os servidores ora designados ficam incumbidos obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

processo nº 11.780/18
Smg/ebmp.

PORTARIA Nº 891/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando, a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para que sejam nomeados fiscais para todos os contratos celebrados pela Administração Pública;

RESOLVE:

Art. 1º DESIGNAR, a servidora CRISTINA DAS GRAÇAS FERNANDES – mat. 5116, para ser gestor da fiscalização do Contrato nº 23/2018, firmado com a Sra. EMILIANA CARVALHO BREVES, Processo nº 46/18, que tem como objeto a Locação do imóvel situado à Avenida Amaral Peixoto, 176, Chácara Farani – Barra do Piraí, para atender ao Conselho Tutelar.

Art. 2º O servidor ora designado fica incumbido obrigatoriamente de atender as instruções determinadas no Memorando Nº048/2015, da Controladoria Geral do Município, até o término do respectivo Contrato e seus aditivos.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário em especial a Portaria nº 415/18.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

smg/fac/ebmp.

PORTARIA Nº 892/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o artigo 15 da Lei Municipal nº 326, de 28/04/1997 e com a Lei Municipal nº 2667 de 23/03/2016 alterada pelas Leis Municipais n.º 2690 de 19/05/2016 e 2725 de 28 de junho de 2016.

RESOLVE:

Art. 1º DECLARAR, a contar de 31/08/2018, a VACÂNCIA do cargo de Auxiliar de Odontologia, ocupado pela servidora IARA DO VALLE TORRES, em razão de posse em outro cargo público inacumulável, nos termos do artigo 63, inciso VI da Lei 326/97.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 31/08/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Memo nº 032/2018-sr - smrh
smg/ebmp.

PORTARIA Nº 893/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com o artigo 15 da Lei Municipal nº 326, de 28/04/1997 e com a Lei Municipal nº 2667 de 23/03/2016 alterada pelas Leis Municipais n.º 2690 de 19/05/2016 e 2725 de 28 de junho de 2016.

RESOLVE:

Art. 1º - ADMITIR, IARA DO VALLE TORRES, para o cargo de Técnico em Higiene Dental, aprovada e classificada em Concurso Público conforme Edital 01/2016.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, surtindo seus efeitos a partir de 31/08/2018.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Memo nº 031/2018-sr - smrh
smg/ebmp.



PORTARIA Nº 894/2018

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

CONSIDERANDO o artigo 176 do Estatuto dos Servidores;

CONSIDERANDO a solicitação do Subprocurador, quanto a abertura de Processo Disciplinar para apurar os fatos noticiados no Procedimento Administrativo nº 2378/17;

RESOLVE:

Art. 1º INCLUIR, no rol dos procedimentos administrativos a serem apurados por meio da Comissão de Inquérito nomeada pela Portaria nº 882/2018, de 30 de agosto de 2018, o processo administrativo nº 2378/17, face a identidade de objeto.

Art. 2º - A Secretaria Municipal de Governo deverá cientificar os designados para início dos trabalhos, o qual se dará após a publicação da referida Portaria.

Art. 3º - O prazo para conclusão dos trabalhos deverá obedecer aquele já estabelecido na Portaria antes declinada.

Art. 4º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 03 DE SETEMBRO DE 2018.

MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal

Processo nº 2378/17
smg/ebmp.

DECRETO Nº 098 DE 05 DE SETEMBRO DE 2018.

REGULAMENTA A LEI Nº 1.545, DE 10 DE JUNHO DE 2009, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

O Prefeito Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e na forma do artigo 68, inciso IV da Lei Orgânica Municipal e da Lei Municipal nº 1.545 de 10 de setembro de 2009.

DECRETA:

TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária e fiscalização de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Barra do Piraí, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 1545, de 10 de junho de 2009, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura – SMAG.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Barra do Piraí, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º - Ficará a cargo Secretaria Municipal de Agricultura, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.

§1º - A inspeção e fiscalização serão exercidas por servidores públicos das seguintes funções: médico veterinário, técnico agropecuário e fiscal sanitário, tanto quanto forem necessários ao bom andamento do serviço.

Art. 5º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Barra do Piraí, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 6º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 7º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post



mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 8º – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, do Município de Barra do Piraí, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º – A Secretaria de Agricultura do Município de Barra do Piraí poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Rio de Janeiro e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º – Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Barra do Piraí, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§4º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§5º Para o bom funcionamento do serviço do SIM, será cobrada taxa na forma disposta na legislação tributária, em especial no Capítulo III do Código Tributário Municipal.

Art. 9º – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;

II – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII – Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 10 – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 11 – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§2º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da SMAG, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 12 – A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 13 – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

V – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

VI – Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

VII – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

VIII – Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

IX – Laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;



X – Legislação específica: atos normativos emitidos pela SMAG, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XI – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XII – Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIII – Norma complementar: ato normativo emitido pela SMAG, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XIV – Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XV – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XVI – Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XVII – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XVIII – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XIX – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela SMAG;

XX – Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela SMAG, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXIII – Instalações: referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XXIV – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

TÍTULO II - CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – para carnes e derivados;

II – para pescado e derivados;

III – para ovos e derivados;

IV – para leite e derivados; e

V – para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 15 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações e equipamentos específicos para o abate das diversas espécies de aves, coelhos e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações e equipamentos específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações e equipamentos para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 16 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado.

§1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 17 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimentos de ovos comerciais aquele destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza destinados à comercialização.

Art. 18 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais;

II – Granja Leiteira;

III – Usina para Beneficiamento;

IV – Fábrica para Laticínios;

V – Queijaria;

§1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

§2º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§3º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.



§4º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§5º – 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, ou de seus associados.

Art. 19 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal fim.

TÍTULO III - DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 20 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na SMAG.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo diretor e coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo diretor e coordenador do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 21 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Queijaria.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

Art. 22 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 23 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 24 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – Laudo de aprovação prévia do terreno;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a

forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

IX – Taxa devidamente recolhida na forma da legislação tributária.

Parágrafo Único - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 25 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração;

§1º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 26 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela secretaria municipal de agricultura.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 29 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS CAPÍTULO I - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 30 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 31 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica



cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros;

XII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XIII – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XIV – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XV – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVI – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVII – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XVIII – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XIX – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

XX – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto in-

dustrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente. XXI – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIII – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

XXIV – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXV – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85 °C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXVI – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXVII – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXVIII – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;

XXIX – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

Art. 32 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

II – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

III – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 33 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 34 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 35 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

CAPÍTULO II - CONDIÇÕES DE HIGIENE



Art. 36 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 37 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 38 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 39 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 40 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 41 – A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 42 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 43 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 44 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de

doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 45 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-seo uso de lona ou similares.

§2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 46 – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

CAPÍTULO III - OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 47 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 48 – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 49 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 50 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer out-



ros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 51 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

TÍTULO V – DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS CAPÍTULO I - FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 52 – Os estabelecimentos para abate e industrialização de médios e grandes animais devem satisfazer as seguintes condições:

I - Serem localizados em área aprovada pelo plano diretor de Barra do Piraí, afastado adequadamente dos limites das vias públicas, dispondo de pé direito adequado nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

I - Dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

III – Dispor de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais, segundo critério do S.I.M;

IV - Dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

V - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - Dispor de box de insensibilização, dependências de matança separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII – Dispor de canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim. O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

IX - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

X - Dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

XI - Possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

XI - Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes;

XII - Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XIII – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 °C em abundância para a higienização das mesas.

Art. 53 - Os estabelecimentos destinados ao abate de pequenos animais devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem;

V - Dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 54 - O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo Único – O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 55 - As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Art. 56 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

CAPÍTULO II – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 57- Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida.

II - Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento de matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

III - Dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

IV - Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

V - Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;



VI - Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

VII - Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

VIII - Dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de pescados e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO III – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS

Art. 58- Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - Dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - Dispor de área para classificação comercial;

IV - Dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V – Dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de ovos e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO IV - FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 59 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I - Estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações obrigatórias e a apresentação às autoridades competentes, conforme calendário, dos exames negativos para tuberculose e brucelose;

III - Ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - É obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de leite e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

CAPÍTULO V – FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 60 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

II – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

III – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, de- cantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

IV – Para cada extração (safra/ produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo Único - Além das exigências descritas neste artigo, deverão ser atendidas as particularidades, para os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, previstos na legislação estadual e/ou federal.

TÍTULO VI –DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO I - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 61 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

Art. 62– Com relação a Inspeção Ante-Mortem, cumprir o que couber nos artigos 85 a 101 dispostos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

Art. 63 – No que se refere ao Abate dos Animais e Abate de Emergência, cumprir o que couber nos artigos 102 a 124 dispostos no RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

Art. 64 – No que se refere a Inspeção Post-Mortem, cumprir o que couber nos artigos 125 a 203 dispostos no RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO II – INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 65–Cumprir, no que se refere a inspeção pos-mortem de pescados, o disposto nos artigos 204 a 217 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO III - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 66 – Cumprir, no que se refere a inspeção de ovos e derivados, o disposto nos artigos 218 a 232, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO IV - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 67 – Cumprir no que se refere a inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 233 a 263, do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO V -- INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 68 – No que se refere a inspeção de mel e derivados, cumprir o disposto nos artigos 264 a 268, RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

TÍTULO VII - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 69 – Os produtos de origem animal, destinadas ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados em conformidade com normas específicas a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º- Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nos estabelecimentos ou veículos transportadores serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.



§ 2º - A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem realizados pelo estabelecimento serão definidos pelo SIM observando a legislação pertinente.

TÍTULO VIII - DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM CAPÍTULO I - EMBALAGEM

Art. 70 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 71 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

CAPÍTULO II - ROTULAGEM

Art. 72 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio no município de Barra do Piraí/RJ devem estar devidamente identificados por rótulos.

Parágrafo Único - Os rótulos dos produtos citados no caput deste artigo devem obedecer o disposto nos artigos 438 a 462do RIISPOA, aprovado pelo Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017, e posteriores alterações.

CAPÍTULO III - CARIMBAGEM

Art. 73 - As marcas da Inspeção Municipal representam o selo oficial usado exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Barra do Piraí, serviço da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 74 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M" e a palavra "INSPECIONADO", encimado pela expressão "Barra do Piraí/RJ", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º - As iniciais "S.I.M" representam o "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O número de registro do produto é representado pela composição numérica sequencial, de 03 (três) números relativos ao registro do estabelecimento e os demais relativos ao produto, devendo ser publicado no Boletim Oficial do Município sob aprovação do S.I.M.

Art. 75 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o ANEXO I deste decreto:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "BARRA DO PIRAÍ - RJ" que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

c.1). 7 cm x 5 cm (sete centímetros por 5 centímetros) para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

c.2). 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros) para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo 1;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de um a quatro centímetros.

c.1) 1 (um) centímetro de diâmetro: recipientes de peso abaixo de 1 kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.2) 2 (dois) centímetros: recipientes de peso até 1Kg (um quilograma), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.3) 3 (três) centímetros de diâmetro: recipientes de peso de 1Kg (um quilograma) até 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

c.4) 4 (quatro) centímetros de diâmetro: recipientes de peso acima de 10Kg (dez quilogramas), em geral, nos rótulos impressos em papel;

d) Compõe o rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes com material aprovado pelo S.I.M.

III - Modelo 3:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo 1;

c) dimensões e uso: 5 (cinco) centímetros de diâmetro.

Utilizados para caixas, caixotes engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

IV - Modelo 4:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso:

c.1). 15 (quinze) centímetros de lado nos produtos ensacados;

c.2). 3 (três) centímetros de lado em recipientes metálicos ou em rótulos de papel;

c.3). 6 (seis) centímetros de lado em outros recipientes previamente aprovados pelo S.I.M;

d)Esse modelo comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

V - Modelo 5:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "BARRA DO PIRAÍ - RJ", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

Parágrafo Único: As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo

TÍTULO IX- DOS INSTRUMENTOS LEGAIS

Art. 76. Os instrumentos legais são as ferramentas que servem para executar ou fazer cumprir as determinações deste decreto.

Art. 77. Para o exercício das ações do SIM ficam oficializados os instrumentos legais definidos abaixo:

I - Termo de Intimação;

II - Auto de Infração;



- III – Auto de Multa;
- IV – Auto de Apreensão e Depósito;
- V – Termo de Advertência;
- VI – Licença do SIM;
- VII – Termo de Interdição / Desinterdição;
- VIII – Outros que a legislação dispuser.

CAPÍTULO I - DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 78. O termo da intimação é lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade do serviço de inspeção municipal, sempre que houver exigência a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Art. 79. A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, inicialmente, de até 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado por mais até 30 (trinta) dias.

Art. 80. O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Diretor ou Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 120 (cento e vinte) dias.
Art. 81. Expirado aquele prazo, somente o Diretor / Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de obras ou de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

Parágrafo único. Esta prorrogação de prazo não pode ultrapassar o ano do exercício e deverá ser solicitada, via processo, no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Barra do Piraí, no prazo de 15 (quinze) dias da data de recebimento do Termo de Intimação.

Art. 82. O Termo de Intimação será entregue pela autoridade sanitária, que exigirá do intimado ou representante legal, data e assinatura.

§1º Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos se darão exarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação pela autoridade sanitária.

§2º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§3º A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e hora da ciência do fato.

Art. 83. O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado para o Diretor / Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção quando:

I – Se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II – Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma mencionada deste Decreto;

III – Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o Auto de Infração;

IV – Por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Art. 84. Após ter esgotado o prazo do 1º Termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação com um prazo não superior a metade da primeira e concomitantemente a lavratura de auto de infração, sem prejuízo da instauração do processo administrativo sanitário para apurar o não cumprimento do 1º Termo de Intimação.

Parágrafo único. Este 2º Termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo de 15 (quinze) dias, será solicitada a interdição punitiva e/ou cassação da licença do estabelecimento infrator em questão.

TÍTULO X - INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.85- As infrações à presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo Único- Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 86 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

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

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

Parágrafo Único- Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

a) nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após beneficiamento determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia análise laboratorial que aprove o produto.

b) Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais “in natura”, para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 87- Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I -Adulteração:

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem previa autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II -Fraudes:

a) Alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecido ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias proibidas;

e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.



Art. 88- Os infratores dos dispositivos do presente Decreto e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades.

I - Multas de 10 a 100 UFISBP :

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;
- c) Aos que condicionarem ou embalem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;
- d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiças das embalagens, nos rótulos ou em produtos;
- e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;
- f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multas de 101 a 200 UFISBP:

- a) Às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas em Lei;
- e) Aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) Às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- j) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- l) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- m) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n) Aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos, referentes ao aproveitamento condicional;
- o) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- p) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- q) Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- r) As firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III - Multa de 201 A 250 UFISBP:

- a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;
- d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;
- e) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;
- f) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV- multa de 251 a 300UFISBP:

- a) Aos responsáveis por qualquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) As pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que , ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- d) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- e) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas formulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- g) As pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único- Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros Estados que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, cabendo aos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento da Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal para que assim seja lavrado os competentes autos.

Art. 89- Todo produto de origem animal exposto a venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.

Art. 90- As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 91- As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - As multas previstas neste Decreto poderão ser elevadas em até 50 (cinquenta) vezes quando se revelarem ineficazes diante do volume de negócios e faturamento do infrator na forma do art. 10, §3º da Lei Municipal nº: 1.545 de 10 de junho de 2009.

§ 2º - A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando estabelecimento impedido de realizar o seu comércio.

Art. 92 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.



Art. 93- O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma. Deverá também se proceder o correto preenchimento dos demais campos existentes no auto.

Parágrafo Único- Sempre que o infrator se negar a assinar o auto, isto constará no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

Art. 94- O processo administrativo, após iniciado, se baseará nos artigos da Lei Municipal, que dispõe sobre Normas de Saúde em Vigilância Sanitária e no Código Administrativo Municipal.

Art. 95- O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, mediante documentação existente.

Parágrafo Único- Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 96- São responsáveis pela infração frente às disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - Produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.
- II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos, registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;
- III - Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;
- IV - Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;
- V - Que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único- A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 97- A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se-lhe quando for o caso, a juízo do SIM, novo prazo para cumprimento.

TÍTULO XI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SIM CAPÍTULO I -NORMAS GERAIS

Art. 98. O processo administrativo é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e demais normas legais e regulamentares, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 99. Constatada a infração, a autoridade do SIM, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

- I – nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;
- II – local data e hora da verificação da infração;
- III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- IV – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
- V – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo;
- VI – assinatura do servidor autuante;
- VII - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor autuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;
- VIII – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação

do auto de infração.

§ 1º Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, podendo requerer, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§ 2º Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o autuado, obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§ 3º O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade do SIM, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 4º O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 100. A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo dar-se-á por uma das seguintes formas:

- I – ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade do SIM que efetuou o ato;
- II – carta registrada com aviso de recebimento;
- III – edital publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 5 (cinco) dias da sua publicação.

Art. 101 Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

§ 1º Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

§ 2º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

CAPÍTULO II – DA DEFESA

Art. 102. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único. Apresentada defesa, os autos do processo administrativo serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato.

Art. 103. Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do processo administrativo.

§ 1º A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º A decisão que não confirmar a existência da infração implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º A decisão que confirmar a existência da infração fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 104. Decidida à aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de primeira instância, à mesma autoridade prolatora.



§ 1º O recurso previsto, deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.

§ 2º O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente.

Art. 105. Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º A decisão de segunda instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração.

§ 2º A decisão que não confirmar a existência da infração implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§ 4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

CAPÍTULO III - DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

Art. 108 As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I – penalidade de multa:

- a) o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação;
- b) o não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

II – penalidade de apreensão e inutilização:

- a) os insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

III – penalidade de suspensão de venda:

- a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

IV – penalidade de cancelamento da licença sanitária:

- a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente;

V – penalidade de cancelamento da notificação de produto alimentício:

- a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente;

VI – outras penalidades previstas nesta Lei:

- a) o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal publicará portaria determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual pertinente.

TÍTULOXII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 109 - O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM, deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 110 - Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Art. 111 - Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, nos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 112 - A fiscalização dos produtos de origem animal será executada pelo serviço de vigilância sanitária com o auxílio do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 113 - As taxas estão fixadas no Código Tributário Municipal e legislação complementar.

Art. 114 - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 115 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 116 - Todas as taxas e multas recebidas decorrentes do funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal, deverão ser creditadas no Fundo Municipal de Desenvolvimento Sustentável e aplicadas de acordo com o art. 11 da Lei Municipal nº: 1.545 de 10 de junho de 2009.

Art. 117 - As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 118 - As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 118 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO, 05 DE SETEMBRO DE 2018.

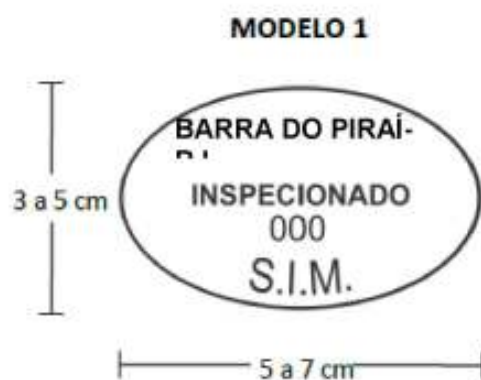
MARIO REIS ESTEVES
Prefeito Municipal





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I – MODELOS DE SELOS OFICIAIS S.I.M BARRA DO PIRAI/RJ





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO III – MODELO DE AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de /, eu, do Serviço de Inspeção do presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento endereço o(s) produto(s) num total de kg, com base na Lei no /, e no Decreto no /.

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante Autuado

Testemunhas:

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO IV – MODELO DE AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de, eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto), no, como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____

RG: _____

CPF: _____

CPF: _____





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO V – MODELO DE AUTO DE MULTA

AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/....., eu,, do Serviço de Inspeção do, confirmado a infração do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto) no/....., em que incorreu o estabelecimento estabelecida no endereço, como se vê do Auto de Infração, lavrado em do mês de do ano de, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto nº...../....., faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura

Ciente em/...../....., às horas.

Assinatura Autuado





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO VI – MODELO DE TERMO DE ADVERTÊNCIA

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção de, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo do Decreto no/....., ADVERTE a empresa estabelecida à, no município de em virtude da infração ao (s) artigo(s) do (a) Decreto(lei) no/....., ocorrida em/...../....., quando

conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(Local), em/...../.....

Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável pela empresa



ADMINISTRAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

A Comissão Permanente de Licitação torna pública a data da licitação referente à PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE RECARGAS DE OXIGENIO MEDICINAL, OBJETIVANDO ATENDER AOS SETORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE BARRA DO PIRAI E PACIENTES EM USO DE OXIGENOTERAPIA DOMICILIAR, Processo Administrativo nº 1448/2018, na modalidade Pregão Eletrônico SRP, nº 69/2018, do tipo menor preço por item, que será realizada no dia 20 de setembro de 2018, às 14:00 horas, no site www.licitacoes.caixa.gov.br, maiores informações pelo tel.: (24) 2442-5372.

A Comissão Permanente de Licitação torna pública a data da licitação referente à AQUISIÇÃO DE 01 AMBULÂNCIA TIPO A – REMOÇÃO SIMPLES E ELE-TIVA, OBJETIVANDO ATENDER O MUNICÍPIO DE BARRA DO PIRAI, REFERENTE À TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO FUNDO NACIONAL DE SAÚDE AO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, Processo Administrativo nº 1889/2018, na modalidade Pregão Eletrônico, nº 070/2018, do tipo menor preço por item, que será realizada no dia 24 de setembro de 2018, às 14:00 horas, no site www.licitacoes.caixa.gov.br, maiores informações pelo tel.: (24) 2442-5372.

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

Homologo a licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico nº 014/2018 – Objeto: a PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HIDRÁULICOS, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência, em favor da empresa: F.E.B.LEAL COM. PRODS. METAL. E MATS. DE SANEAMEN-TO R\$ 27.380,55 (vinte e sete mil, trezentos e oitenta reais e cinquenta e cinco centavos), LIMPATEX COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME R\$ 59.971,65 (cinquenta e nove mil, novecentos e setenta e um reais e sessenta e cinco centavos) e LC CASTRO FERREIRA MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO ME R\$ 112.000,00 (cento e doze mil), MULTINEGÓCIOS SERVIÇOS DE CONSTRUÇÕES E COMÉRCIO DE MATERIAIS EIRELI ME R\$ 17.234,00 dezessete mil, duzentos e trinta e quatro reais), METINOX 2004 COMERCIAL LTDA R\$ 64.700,00 (sessenta e quatro mil e setecentos reais) conforme laudas no processo 2699/2018. Importa o presente Pregão em R\$ 281.286,20 (duzentos e oitenta e um mil duzentos e oitenta e seis reais e vinte centavos).

Ato de Ratificação de DISPENSA nº 031/18

Fica ratificada a Dispensa de Licitação, em favor da Empresa Viação Santa Edwiges e Turismo LTDA – EPP, CNPJ: 13.553.578/0001-17, situada na Av. Vereador Chequer Elias, nº 1851, Bairro Vila Helena, Barra do Piraí-RJ, Cep: 27 120-320, com a finalidade de dar continuidade ao cumprimento das normas legais referentes à oferta de transporte público escolar, como programa suplementar de garantia ao direito a educação, intentando assegurar, com qualidade ainda melhor, o transporte escolar aos alunos da Rede Pública de Ensino Municipal, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação.

A importância a ser adjudicada a Empresa será de: de R\$ 1.493.430,96 (Hum Milhão, quatrocentos e noventa e três mil, quatrocentos e trinta reais e noventa e seis centavos), pelo prazo de 180 dias.

Visando as publicações no Boletim Oficial Eletrônico.

Nos termos do artigo 24, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, conforme laudas do Processo Administrativo nº 12306/2018.

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 065/2018 PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 15/2018

Partes: Prefeitura Municipal de Barra do Piraí e a empresa LC LOG REPRESENTAÇÕES COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME - CNPJ: 23.681.312/0001-03.

Objeto: A presente Ata tem por objeto o Pregão Presencial Registro de Preços para Provável Aquisição de Kit Lanches, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, Educação, Esporte e Guarda Municipal, conforme as especificações contidas no Edital de Pregão Presencial para Registro de Preços, na Proposta de Preços (Anexo II) do Edital, assim como as informações reunidas na Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços (Anexo I). Processo Administrativo nº 7249/2018.

1	KIT 1: Lanche contendo 01 água sem gás 510ml gelada, 01 refresco de guaraná gelado 290ml, 01 maçã fresca, 01 salgado grande e 01 pacote de biscoito salgado 200g. - Marca: DA CASA	UNID	2860	R\$ 14,00	R\$ 40.040,00
3	KIT 3: Lanche contendo 01 barra de cereal de fruta, 01 maçã fresca, 01 suco de fruta 200ml. - Marca: DA CASA	UNID	800	R\$ 5,80	R\$ 4.640,00
7	KIT 7: Lanche contendo 01 água mineral sem gás de 500ml, 01 barra de cereal de fruta embalada individualmente, 01 biscoito salgado aproximadamente 25 a 30g embalado individualmente, 01 maçã fresca higienizada e embalada individualmente, 01 suco de fruta 200ml. - Marca: DA CASA	UNID	2100	R\$ 16,80	R\$ 35.280,00
VALOR TOTAL : Itens 01, 03 e 07				R\$ 79.960,00	

Data da Assinatura: 23 de agosto de 2018.

Vigência: 12 meses conforme cláusula oitava.

Valor Geral: R\$ 79.960,00 (setenta e nove mil novecentos e sessenta reais).

Mário Reis Esteves – Prefeito Municipal.



Extrato de Termo de Ajuste de Contas

Instrumento:	Termo de Ajuste de Contas
Partes:	Município de Barra do Piraí, através da Secretaria Municipal de Comunicação Social e Herdeiros de José Ramom Rodriguez Rodriguez.
Objeto:	O Sr. Felipe Carotta Vicente - Fiscal do Contrato, reconhece o dever de indenizar a CREDORA no montante de R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e cinquenta reais), decorrente da locação de imóvel situado à Rua Angelino de Oliveira, nº 640, bairro Matadouro, neste município de Barra do Piraí, conforme Contrato de Locação nº 031/2016, originado do Processo Administrativo nº 21184/2014
Valor:	R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e vinte e cinco reais)
Processo Administrativo:	11.106/2018
Vigência:	Referente ao período 01/05/2018 à 31/05/2018 (Mês de Maio/2018)
Fundamento:	O presente TERMO DE AJUSTE DE CONTAS tem seu fundamento baseado nas previsões legais dos artigos 58 a 65, da Lei nº. 4.320, de 17 de março de 1964.
Data da Assinatura:	22/08/2018

Extrato de Termo de Ajuste de Contas

Instrumento:	Termo de Ajuste de Contas
Partes:	Município de Barra do Piraí, através da Secretaria Municipal de Comunicação Social e Herdeiros de José Ramom Rodriguez Rodriguez.
Objeto:	O Sr. Felipe Carotta Vicente - Fiscal do Contrato, reconhece o dever de indenizar a CREDORA no montante de R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e cinquenta reais), decorrente da locação de imóvel situado à Rua Angelino de Oliveira, nº 640, bairro Matadouro, neste município de Barra do Piraí, conforme Contrato de Locação nº 031/2016, originado do Processo Administrativo nº 21184/2014
Valor:	R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e vinte e cinco reais)
Processo Administrativo:	11.108/2018
Vigência:	Referente ao período 01/06/2018 à 30/06/2018 (Mês de Junho/2018)
Fundamento:	O presente TERMO DE AJUSTE DE CONTAS tem seu fundamento baseado nas previsões legais dos artigos 58 a 65, da Lei nº. 4.320, de 17 de março de 1964.
Data da Assinatura:	22/08/2018

Extrato de Termo de Ajuste de Contas

Instrumento:	Termo de Ajuste de Contas
Partes:	Município de Barra do Piraí, através da Secretaria Municipal de Comunicação Social e Herdeiros de José Ramom Rodriguez Rodriguez.
Objeto:	O Sr. Felipe Carotta Vicente - Fiscal do Contrato, reconhece o dever de indenizar a CREDORA no montante de R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e cinquenta reais), decorrente da locação de imóvel situado à Rua Angelino de Oliveira, nº 640, bairro Matadouro, neste município de Barra do Piraí, conforme Contrato de Locação nº 031/2016, originado do Processo Administrativo nº 21184/2014
Valor:	R\$ 2.625,00 (dois mil seiscentos e vinte e cinco reais)
Processo Administrativo:	11.110/2018
Vigência:	Referente ao período 01/07/2018 à 31/07/2018 (Mês de Julho/2018)
Fundamento:	O presente TERMO DE AJUSTE DE CONTAS tem seu fundamento baseado nas previsões legais dos artigos 58 a 65, da Lei nº. 4.320, de 17 de março de 1964.
Data da Assinatura:	22/08/2018



AMBIENTE

A Secretaria Municipal do Ambiente torna publico que concedeu as seguintes Licenças Ambientais:							
Tipo de Licença	Nº	Empresa	CNPJ/CPF	Atividade	Processo	Coordenada UTM	Validade
DISLAM	065/2018	Bianca Rodrigues de Souza Costa	29.179.665/0001-96	Instalação e manutenção elétrica (COD 43.21-5-00) e demais códigos do CNPJ (COD 43.22-3-02) e (COD 85.99-6-04)	1.416/2018	23K 598595; 7513549	
DISLAM	084/2018	Eduardo Affonso de Souza Werneck	30.534.165/0001-04	Restaurantes e similares (COD 56.11-2-01) e Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas (COD 56.11-2-02)	10.876/2018	23K 620815; 7514839	
DISLAM	088/2018	Gabriela Grimalda Leal Curty	29.023.417/0001-51	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente (COD 47.29-6-99)	10.683/2018	23k 620836; 7515575	
DISLAM	098/2018	Município de Barra do Piraí	28.576.080/0001-47	Obras de alvenaria (COD 4399-1/03) – Reforma sem acréscimo de edificações	11.217/2018	23k 620542; 7515200	
LI	681/2018	HS Coutinho Indústria e Comércio LTDA	28.580.702/0010-00	Obras de terraplenagem / 6.610,00m ³ (COD 43.13-4-00), demolição de edifícios e outras estruturas (COD 43.11-8-01), e construção de edifícios (COD 41.20-4-00)	9.190/2018	23K 620687; 7515397	31/07/2020
LI	684/2018	Dan Vigor Indústria e Comércio de Laticínios LTDA	55.566.871/0005-92	Obras de terraplenagem / 289,73m ³ (COD 43.13-4-00)	9.711/2018	23K 0608824; 7513911	16/08/2020

FUNDO DE PREVIDÊNCIA

ATO DE CONCESSÃO Nº 075/2018

A Diretoria Executiva do Fundo de Previdência Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea “d” e na CF, art. 40, §1º, III, alínea “b”;
CONSIDERANDO ainda, tudo o que consta no processo nº 0161/2018;

RESOLVE conceder Aposentadoria Voluntária por idade, proporcional ao tempo de contribuição, ou seja, SEM PARIDADE e PELA MÉDIA, para o servidor ÁLVARO HENRIQUES DE JESUS, matrícula 2026, cargo de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, a partir da data de publicação, de acordo com a legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea “d” e na CRFB, art. 40, §1º, III, alínea “b”, SEM PARIDADE e PELA MÉDIA na proporção de 84,947%, incidente na última remuneração por ser menor que a média aritmética simples das 80% (oitenta por cento) maiores remunerações atualizada.

Publique-se
Registre-se.

Barra do Piraí, 03 de setembro de 2018.

Vivian de Cássia Teixeira Marinho
Concessão de Benefício

Pâmela Lúcia Ornellas Pinto Oliveira
Diretora Executiva

ATO DE CONCESSÃO Nº 076/2018

A Diretoria Executiva do Fundo de Previdência Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e,

CONSIDERANDO legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea “b” e na CF, art. 40 parágrafo 5º C/Cart. 6º EC41/03.

CONSIDERANDO ainda, tudo o que consta no processo nº 0284/2018;

RESOLVE conceder Aposentadoria Voluntária com proventos integrais e em parcelas distintas, para o servidor FÁTIMA MATIAS ALVES, PROFESSORA II EDUCAÇÃO INFANTIL E8, matrícula 513, na proporção integral e com paridade (em parcelas distintas), perfazendo o total de R\$4.145,43 a partir da data de publicação, fundamentados na legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea “b” e na CF, art. 40 parágrafo 5º C/C art. 6º EC41/03.

Publique-se
Registre-se.

Barra do Piraí, 14 de agosto de 2018.

Vivian de Cássia Teixeira Marinho
Concessão de Benefício

Pâmela Lúcia Ornellas Pinto de Oliveira
Diretora Executiva



APOSTILA DE FIXAÇÃO DE PROVENTOS nº 075 /2018

Considerando tudo o que consta no processo nº0161/2018;

Fica fixado em R\$1.140,53o valor mensal dos proventos do benefício de Aposentadoria Proporcional Por Idade, concedido paraÁLVARO HENRIQUES DE JESUS, matrícula 2026, cargo de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, a partir da data de publicação,de acordo com a legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea "d" e na CRFB, art. 40, §1º, III, alínea "b", SEM PARIDADE e PELA MÉDIA na proporção de 84,947%,incidente na última remuneração por ser menor que a média aritmética simples das 80% (oitenta por cento) maiores remunerações atualizada, com os valores abaixo fixados:

Média das maiores remunerações, 80% (oitenta por cento) atualizadas, de todo o período contributivo, desde a competência de julho de 1994, de acordo com o artigo 1º da Lei Federal nº 10.887/04.....R\$1.370,96

Salário base, na razão de 84,947%, de acordo com o artigo 40, § 1º, inciso III, alínea "b" da CF/88.....R\$1.140,53

Valor dos proventos.....R\$1.140,53

Barra do Piraí, 01 de setembro de 2018.

Vivian de Cássia Teixeira Marinho
Concessão de Benefício

Pâmela Lucia Ornellas Pinto de Oliveira
Diretora Executiva

APOSTILA DE FIXAÇÃO DE PROVENTOS Nº076/2018

A Diretoria Executiva do Fundo de Previdência Municipal de Barra do Piraí, no uso de suas atribuições legais e,

CONSIDERANDO a legislação Municipal 323/97, art. 32, inciso III, alínea "b" e na CF, art. 40 parágrafo 5º C/Cart. 6º EC41/03.

CONSIDERANDO ainda, tudo o que consta no processo nº 0284/2018;

FIXA o valor de benefício de aposentadoria voluntária integral, ao segurado FÁTIMA MATIAS ALVES, PROFESSORA II EDUCAÇÃO INFANTIL E8, matrícula 513, na proporção integral e com paridade (em parcelas distintas), perfazendo o total de R\$4.737,63, a partir da data de publicação, abaixo discriminado, e na forma da legislação vigente.

Vencimento atribuído ao cargo de PROFESSORA II EDUCAÇÃO INFANTIL E8, de acordo com o anexo II, alterado pelo artigo 223 da Lei Municipal nº 326 de 28/04/97 e Decreto 011/2009 e suas alterações.....R\$2.961,02

Triênio no valor de 40% de acordo com o Art. 91 da Lei Municipal nº 326 de 28 de abril de 1997..... R\$ 1.184,41

Total da remuneração.....R\$ 4.145,43

Publique-se
Registre-se.

Barra do Piraí, 03 de setembro de 2018.

Vivian de Cássia Teixeira Marinho
Concessão de Benefício

Pamela Lúcia Ornellas Pinto de Oliveira
Diretora Executiva

CÂMARA MUNICIPAL

DECRETO LEGISLATIVO Nº: 15/2018

EMENTA: "CONCEDE TÍTULO DE CIDADÃO BARRENSE À PERSONALIDADE QUE MENCIONA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara Municipal de Barra do Piraí, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, aprova e eu promulgo o seguinte Decreto:

Art. 1º - Fica concedido Título de Cidadania Barrense às seguintes personalidades:

- Filipe Jardel Lima Martins
- Juliana Alves Silva
- Clemerson Pereira Bastos

Art. 2º - A entrega do Título será feita em Sessão Solene previamente agendada pela Presidência da Câmara Municipal de Barra do Piraí.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PRESIDENTE, 03 de setembro de 2018

LUIZ ROBERTO COUTINHO
PRESIDENTE

Decreto Legislativo nº 15/2018
Vereador autor: Paulo César Vieira de Almeida Filho



DECRETO LEGISLATIVO Nº 016/2018

EMENTA: "CONCEDE TÍTULO DE CIDADÃO BARRENSE À PERSONALIDADES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara Municipal de Barra do Piraí, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, aprova e O Representante Legal do Poder Executivo promulgo o seguinte Decreto:

Art. 1º - Fica concedido Título de Cidadania Barrense aos Ilustríssimos Senhor (a):

• Marcos Antônio Pinto Queiroz

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

GABINETE DO PRESIDENTE, 04 de setembro de 2018

LUIZ ROBERTO COUTINHO
PRESIDENTE

Decreto Legislativo nº 016/2018
Vereador autor: João Paulo Mariano Novaes

DECRETO LEGISLATIVO Nº 017/2018

EMENTA: "CONCEDE TÍTULO DE CIDADÃO BARRENSE À PERSONALIDADES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara Municipal de Barra do Piraí, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, aprova e eu promulgo o seguinte Decreto:

Art. 1º - Fica concedido Título de Cidadania Barrense aos Ilustríssimos Senhores:

• Eliane Cristine Sá de Pádua
• Lúcia Helena Ramos Couto
• Lidiane Fernanda Bon Schiavi Silva

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

GABINETE DO PRESIDENTE, 05 DE SETEMBRO DE 2018.

LUIZ ROBERTO COUTINHO-PRESIDENTE

Decreto Legislativo nº 017/2018
Vereador autor: Rafael Couto

DECRETO LEGISLATIVO Nº 018/2018

EMENTA: "CONCEDE TÍTULO DE CIDADÃO BARRENSE À PERSONALIDADES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara Municipal de Barra do Piraí, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, aprova e eu promulgo o seguinte Decreto:

Art. 1º - Fica concedido Título de Cidadania Barrense aos Ilustríssimos Senhores:

• Ecio Fcamidu
• Wladimir de Aquino Ductra
• Paulo Cesar Firmino

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

GABINETE DO PRESIDENTE, 05 DE SETEMBRO DE 2018.

LUIZ ROBERTO DE COUTINHO-PRESIDENTE

Decreto Legislativo nº 018 /2018
Vereador autor: Valdecir Groetaers Pegas

DECRETO LEGISLATIVO Nº. 19/2018

EMENTA: "CONCEDE COMENDA DR. LUIZ GONZAGA DE LIMA COSTA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ, no uso das atribuições legais aprova e seu Presidente promulga o seguinte Decreto Legislativo;

Art. 1º - Fica concedida a Comenda Dr. Luiz Gonzaga de Lima Costa as seguintes personalidades:

Comenda Dr. Luiz Gonzaga de Lima Costa

1 – ENOCH SACCHI DE MELO – MAT. 6221 – COMANDANTE DA GUARDA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

2 - TIAGO VASCONCELLO DE LIMA COSTA – POLÍCIA FEDERAL

3 – LUÍZ GONZAGA DE LIMA COSTA JÚNIOR - PROMOTOR DE JUSTIÇA

Art. 2º - Este Decreto Legislativo entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PRESIDENTE, 05 DE SETEMBRO DE 2018.

LUIZ ROBERTO COUTINHO-PRESIDENTE

Projeto de Decreto Legislativo nº 019/ 2018
Autor: Valdecir Groetaers Pegas

