



ÓRGÃO OFICIAL

MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Rua Fernando de Abreu, nº 18, Centro – Rio Novo do Sul/ES – Cep: 29290-000
Tel./Fax (28)3533-1780 – CNPJ: 27.165.711/0001-72

Rio Novo do Sul/ES – 30 DE JUNHO DE 2023 – EDIÇÃO N.º 610

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL Lei Orgânica do Município de Rio Novo do Sul-ES Art. 84 Lei N.º. 205/2003 de 19 de Dezembro de 2003

ATOS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

EDIÇÃO N.º 610

DECRETOS

DECRETO N.º 796, DE 01 DE JUNHO DE 2023.

DISPÕE SOBRE O CANCELAMENTO DE RESTOS A PAGAR,
E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO o requerimento constante no Processo n.º 002898/2023 da Secretaria Municipal de Finanças para o cancelamento de restos a pagar não processados nos exercícios de 2020 e 2021 no valor de R\$ 76.505,12 (setenta e seis mil quinhentos e cinco reais e doze centavos), referente a Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul, conforme sua análise nos autos dos processos de despesas com aquisição de merenda escolar, para regularização dos saldos contábeis;

CONSIDERANDO que o cancelamento se justifica, pois os valores não foram contratados (liquidados) e a Prefeitura, através da Secretaria de Finanças, vem priorizando a regularização dos pagamentos de restos a pagar devidamente comprovados junto aos respectivos credores.

DECRETA:

Art. 1.º - Ficam cancelados os restos a pagar não processados dos exercícios de 2020 e 2021, no total de R\$ 76.505,12 (setenta e seis mil e quinhentos e cinco reais e doze centavos), referente à Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul, conforme sua análise nos autos dos processos de despesas com aquisição de merenda escolar, para regularização dos saldos contábeis.

Art. 2.º - A listagem de empenhos que serão cancelados com a identificação do credor com CNPJ, ano de empenho, valor do empenhado e saldo a liquidar totalizando o montante de R\$ 76.505,12 constante no Art. 1º deste Decreto segue no Anexo I deste decreto.

Art. 3.º - O cancelamento de restos a pagar está condicionado à verificação pela unidade gestora executora quanto ao não cumprimento da obrigação pelo credor.

Art. 4.º Os restos a pagar a serem cancelados também deverão ser publicados no Diário Oficial do Município mediante portaria do ordenador de despesa responsável, com prazo de 05 (cinco) dias úteis antes de sua efetivação na contabilidade, na forma do Anexo II deste decreto.

Art. 5.º - Este Decreto entrará em vigor a data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 01 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I DO DECRETO N.º 796, DE 01 DE JUNHO DE 2023.

MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL
Listagem RP Processados e Não Processados - Padrão E&L
Exercício de 2020 Até 2022 - Período De 01/01/2023 Até 02/01/2023

Data de Emissão: 06/06/2023 10:35
Máquina: CONTAB-09

Ano	Nº Empenho	Data	Nº Processo	Nº Ficha	Cod e Descrição Fonte Recurso	Credor	Sld Ant a Pagar	Sld Ant a Liquidar	Sld a Liquidar	Sld a Pagar
2023	0001259	15/04/2020	0000249/2019	315	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	BRASEIRO RESTAURANTES, COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI	446,10	446,10	446,10	446,10
2023	0001260	15/04/2020	0000249/2019	236	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	BRASEIRO RESTAURANTES, COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI	1.125,60	1.125,60	1.125,60	1.125,60
2023	0001988	05/05/2020	0008116/2019	315	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DOMINGOS SAVIO POLONINI	2.082,59	2.082,59	2.082,59	2.082,59
2023	0001989	05/05/2020	0008116/2019	236	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DOMINGOS SAVIO POLONINI	5.672,75	5.672,75	5.672,75	5.672,75
2023	0001991	05/05/2020	0008116/2019	315	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	JOSE ADÃO POLONINI	1.103,85	1.103,85	1.103,85	1.103,85
2023	0001995	05/05/2020	0008116/2019	236	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	JOSE ADÃO POLONINI	18.020,65	18.020,65	18.020,65	18.020,65
2023	0001997	05/05/2020	0008116/2019	236	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	OSEIAS CONTAIFFER DAS NEVES	1.177,80	1.177,80	1.177,80	1.177,80
2023	0003603	28/10/2020	0008116/2019	236	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DOMINGOS SAVIO POLONINI	5.017,50	5.017,50	5.017,50	5.017,50
2023	0003604	28/10/2020	0008116/2019	315	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DOMINGOS SAVIO POLONINI	5.017,50	5.017,50	5.017,50	5.017,50
2021	0000865	09/03/2021	0008116/2019	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	GIOVANI DESCHIAVONE TOMAZELI	394,50	394,50	394,50	394,50
2021	0001992	11/06/2021	0000997/2020	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	FORTCON COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA-ME	54,60	54,60	54,60	54,60
2021	0001995	11/06/2021	0000997/2020	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	FORTCON COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA-ME	0,01	0,01	0,01	0,01
2021	0001996	11/06/2021	0000997/2020	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	BRASEIRO RESTAURANTES, COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI	1.722,50	1.722,50	1.722,50	1.722,50
2021	0001997	11/06/2021	0000997/2020	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DESTAQUE COMERCIAL DE PRODUTOS EM GERAL EIRELI	14.694,00	14.694,00	14.694,00	14.694,00
2021	0002764	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	GIOVANI DESCHIAVONE TOMAZELI	9.391,01	9.391,01	9.391,01	9.391,01
2021	0002765	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	OSEIAS CONTAIFFER DAS NEVES	3.709,57	3.709,57	3.709,57	3.709,57
2021	0002766	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	DOMINGOS SAVIO POLONINI	77,72	77,72	77,72	77,72
2021	0002767	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	JORGE CONTAIFFER DAS NEVES	477,92	477,92	477,92	477,92
2021	0002768	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	JOSE ANTONIO MOZER SORIO	1.063,71	1.063,71	1.063,71	1.063,71
2021	0002771	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	FELIPE CANSI POLONINI	3.471,02	3.471,02	3.471,02	3.471,02
2021	0002773	14/07/2021	0002025/2021	256	11220000000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	ANA MARIA MOZER SÓRIO	1.775,22	1.775,22	1.775,22	1.775,22
							70.905,12	70.905,12	70.905,12	70.905,12

ANEXO II DO DECRETO N.º 796, DE 01 DE JUNHO DE 2023.

PORTARIA N.º ____, DE ____ DE _____ DE _____.

DISPÕE SOBRE CANCELAMENTO DE RESTOS A PAGAR, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE _____, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei n.º ____ de ____ de _____, em cumprimento ao disposto no Decreto n.º 796, de 01 de junho de 2023;

RESOLVE:

Art. 1º - Dar publicidade, na forma do Anexo Único desta Portaria, à relação de restos a pagar a serem cancelados, nos termos do art. 3º do Decreto n.º 796, de 01 de junho de 2023.

Art. 2º - Os restos a pagar listados no Anexo Único desta Portaria satisfazem as condições constantes no art. 2º do Decreto n.º 796, de 01 de junho de 2023.

Art. 3º - Eventual reconhecimento de direitos após a efetivação do cancelamento dos restos a pagar listados no Anexo Único desta Portaria, poderá ser empenhado em dotações do corrente exercício à conta de despesas de exercícios anteriores, nos termos do art. 37 da Lei Federal n.º 4.320/1964.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua Publicação, revogando as disposições em contrário.

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Secretaria Municipal de Administração,

Rio Novo do Sul/ES, ____ de _____ de _____.

Ordenador de Despesas (Secretário Municipal)ANEXO ÚNICO DA PORTARIA DE CANCELAMENTO DE RESTOS A PAGAR
RELAÇÃO DE RESTOS A PAGAR A SEREM CANCELADOS

RESTOS A PAGAR NÃO PROCESADOS		
EMPENHO/ANO	CNPJ CREDOR	VALOR A CANCELAR

Ordenador de Despesas (Secretário Municipal)

DECRETO N.º 797, DE 12 DE JUNHO DE 2023.

REGULAMENTA A APLICAÇÃO DO TETO REMUNERATÓRIO CONSTITUCIONAL PARA OS SERVIDORES MUNICIPAIS DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO a redação do art. 37, inciso XI, da Constituição Federal, determinada pela Emenda Constitucional n.º 41, de 19 de dezembro de 2003, de que o teto remuneratório dos servidores públicos de todas as esferas de governo é o "subsídio mensal, em espécie, dos Ministros do Supremo Tribunal Federal";

CONSIDERANDO que o Supremo Tribunal Federal afirmou que o artigo 29, inciso V, da Constituição Federal, é autoaplicável, conforme Recurso Extraordinário n.º 204.889, indicando que o subsídio do Prefeito deve ser observado como teto remuneratório dos servidores;

DECRETA

Art. 1º O teto remuneratório para os servidores municipais de Rio Novo do Sul, da Administração Direta e Indireta, nos termos do inciso XI do artigo 37 da Constituição Federal, é o subsídio do Prefeito Municipal.

Art. 2º. Estão sujeitas ao teto remuneratório, previsto no artigo 1º deste Decreto, as verbas de caráter Permanente, Eventual ou Temporário e Indenizatório, excetuadas aquelas previstas no artigo 5º.

Art. 3º. Está sujeita ao teto remuneratório a percepção cumulativa de subsídios, remuneração e proventos, de qualquer origem, nos termos do inciso XI do artigo 37 da Constituição Federal.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto neste artigo os cargos, empregos e funções acumuláveis previstos na Constituição da República Federativa do Brasil.

Art. 4º. Não podem exceder o valor do teto remuneratório, embora não somem entre si e nem com a remuneração do mês em que se der o pagamento:

- I - Adiantamento de férias;
- II - Gratificação natalina (décimo terceiro salário);
- III - Terço constitucional de férias;
- IV - Prêmio de férias.

Art. 5º. Ficam excluídas da incidência do teto remuneratório constitucional as seguintes verbas:

I - De caráter indenizatório, previstas em lei:

- a) Programa-alimentação, de qualquer espécie e natureza;
- b) Diárias;
- c) Auxílio-funeral;
- d) Auxílio-reclusão;
- e) Auxílio-transporte;
- f) Indenização de férias não gozadas;
- g) Licença Prêmio convertida em pecúnia;

II - de caráter eventual ou temporário:

- a) Devolução de valores tributário e/ou contribuições previdenciárias indevidamente recolhidas;
- b) Abono de permanência em serviço no mesmo valor da contribuição previdenciária;
- c) Bolsa-auxílio de preceptoria;
- d) Horas extras trabalhadas em estado de calamidade pública, decretado pelo Município de Rio Novo do Sul.

Art. 6º. Os valores nominais pagos em atraso ficam sujeitos, juntamente com a remuneração do mês de competência, ao cotejo com o teto, observadas as regras estabelecidas pela legislação vigente ao tempo em que deveriam ter sido satisfeitos.

Art. 7º. Os respectivos responsáveis pelos departamentos de recursos humanos da Administração Direta e das entidades da Administração Indireta executarão as adequações necessárias para o cumprimento deste Decreto.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 12 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO N.º 798, DE 12 DE JUNHO DE 2023.

CONVOCA A 13ª CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL-ES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO, o OF/SEMAS/ADM/RNS/Nº68/2023, expedido pela Secretária Municipal de Assistência Social, solicitando a a preparação do Decreto de Convocação da 13ª Conferência Municipal de Assistência Social, a ser realizada no dia 07 de julho de 2023, tendo como tema central: “RECONSTRUÇÃO DO SUAS: O SUAS QUE TEMOS E O SUAS QUEREMOS”;

DECRETA

Art. 1º Fica Convocada a 13ª Conferência Municipal de Assistência Social, a ser realizada no dia 07 de julho de 2023, tendo como tema central: “RECONSTRUÇÃO DO SUAS: O SUAS QUE TEMOS E O SUAS QUEREMOS”.

Art. 2º As despesas decorrentes da aplicação deste Decreto ocorrerão por conta de dotação própria do orçamento do Órgão Gestor Municipal de Assistência Social.

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

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 12 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO Nº 799, DE 12 DE JUNHO DE 2023.

NOMEIA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL/ES, usando de suas atribuições legais conforme determina o art. 30, inciso I da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e, CONSIDERANDO, o que determina a Lei nº 8.666/93, especificamente em seu art. 51, caput e §4º;

DECRETA:

Art. 1º - Fica nomeada a COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL na seguinte composição:

I - Presidente: servidor JEFFERSON DONEY ROHR – Matrícula nº 29246;

II - Membro: servidora ANA PAULA LOUZADA MOREIRA – Matrícula nº 001856;

III - Membro: servidor FILIPE ROBSON MOULIN PASCHOA – Matrícula nº 037656; e

IV - Membro: servidora MICHELE DO CARMO DE FREITAS MARTINS – Matrícula nº 038830.

Art. 2º - Em caso de ausência ou impedimento do Presidente da CPL fica designado a servidora JÉSSICA MOREIRA TOGNERI – Matrícula nº 041126 para exercer as funções de PRESIDENTE SUBSTITUTO.

Art. 3º - Fica designado como suplente Membro de CPL a servidora CLAUDIANE LOUZADA WETLER – Matrícula nº 009300, para caso de ausência ou impedimento de seus membros.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 777/2023.

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 12 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO Nº 800, DE 12 DE JUNHO DE 2023.

NOMEIA PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL/ES, usando de suas atribuições legais conforme determina o art. 30, inciso I da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e, CONSIDERANDO, o que determina a Lei nº 10.520/2002, especificamente em seu art. 3º, IV e §1º;

DECRETA:

Art. 1º - Fica designado o servidor JEFFERSON DONEY ROHR – Matrícula nº 29246, para exercer a função de PREGOEIRO.

PARÁGRAFO ÚNICO. A Equipe de Apoio ao Pregoeiro será composta pelos membros: ANA PAULA LOUZADA MOREIRA – matrícula nº 001856, FILIPE ROBSON MOULIN PASCHOA – matrícula nº 037656 e MICHELE DO CARMO DE FREITAS MARTINS – Matrícula nº 038830.

Art. 2º - Em caso de ausência ou impedimento do Pregoeiro fica designado o servidor JÉSSICA MOREIRA TOGNERI – Matrícula funcional nº 041126 para exercer as funções de PREGOEIRA SUBSTITUTA.

Art. 3º - Fica designado como suplente Membro de Equipe de Apoio a servidora CLAUDIANE LOUZADA WETLER – matrícula nº 009300 para caso de ausência ou impedimento de seus membros.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 778/2023. REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 12 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETO N.º 801, DE 12 DE JUNHO DE 2023.

DECLARA DE UTILIDADE PÚBLICA ÁREA DE TERRAS PARA FINS DE CONSTITUIÇÃO DE SERVIDÃO ADMINISTRATIVA AO MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO os princípios constitucionais de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

CONSIDERANDO o art. 5º, inciso XXIII, e art. 170, inciso III, todos da Constituição da República Federativa do Brasil, que conclamam a função social da propriedade;

CONSIDERANDO o art. 2º, art. 5º, alínea “d” e “i”, e art. 40, todos do Decreto-Lei n.º 3.365, de 21 de junho de 1941;

CONSIDERANDO que o calçamento a ser executado em um trecho da Estrada Cel. Francisco Alves Ataíde, comunidade de Mundo Novo, necessitará de dispositivo de drenagem, no qual a saída d’água atravessará uma propriedade particular;

CONSIDERANDO o compromisso do Município em garantir plena execução do serviço, bem como a segurança, trânsito e desembaraço a todos os envolvidos com a execução da obra; e

CONSIDERANDO o novo Laudo Técnico elaborado pelo Sr. Victor Colli Zerbone, engenheiro civil e servidor público efetivo deste Município, retificando o anterior, indicando que em razão das novas situações apuradas no local e também de apresentar a avaliação de possíveis danos que a servidão administrativa acarretará no terreno em declive, situado à Rua Cel. Francisco Alves Ataíde, comunidade de Mundo Novo, Rio Novo do Sul – Espírito Santo, pertencente a Sr. Natalino Castelari, ao Sr. Paulino Castelari e ao Sr. Valentin Castelari, no cartório de imóveis da comarca de Cachoeiro de Itapemirim, sob o número 38.180 de ordem, Livro 3-AP, fls. 83;

PREZANDO

I - Pelo uso da propriedade com fim de plenamente atender a sua função social;

II - Pela necessidade de regularização de servidão administrativa para fins de resguardar execução de obra pública;

DECRETA

Art. 1.º Fica declarada de utilidade pública para fins de constituição de servidão administrativa pelo Município de Rio Novo do Sul (ES), com fulcro no art. 2º, art. 5º, alíneas “d” e “i”, e art. 40, todos do Decreto-Lei n.º 3.365, de 21 de junho de 1941, os seguintes trechos do imóvel situado à Rua Cel. Francisco Alves Ataíde, comunidade de Mundo Novo, Rio Novo do Sul – Espírito Santo, pertencente a Sr. Natalino Castelari, ao Sr. Paulino Castelari e ao Sr. Valentin Castelari, no cartório de imóveis da comarca de Cachoeiro de Itapemirim, sob o número 38.180 de ordem, Livro 3-AP, fls. 83:

I) O primeiro trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 01, de coordenadas S 7.699.788,00 m e E 300.111,00 m, deste segue adentrando ao terreno por 30,00 (trinta) metros até o vértice 02, de coordenadas S 7.699.807,00 m e E 300.133,00 m, deste segue para o vértice 03, de coordenadas S 7.699.805,00 m e E 300.134,00 m, deste segue para o vértice 04, de coordenadas S 7.699.786,00 m e E 300.112,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 30,00 (trinta) metros de comprimento, totalizando 45 (quarenta e cinco) metros quadrados;

II) O segundo trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 05, de coordenadas S 7.699.864,95 m e E 300.058,85 m, deste segue adentrando ao terreno por 8,00 (oito) metros até o vértice 06, de coordenadas S 7.699.866,00 m e E 300.062,00 m, deste segue para o vértice 07, de coordenadas S 7.699.865,00 m e E 300.063,00 m, deste segue para o vértice 08, de coordenadas S 7.699.863,00 m e E 300.059,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 8,00 (oito) metros de comprimento, totalizando 12,00 (doze) metros quadrados;

III) O terceiro trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 09, de coordenadas S 7.699.725,15 m e E 300.174,93 m, deste segue adentrando ao terreno por 8,00 (oito) metros até o vértice 10, de coordenadas S 7.699.728,00 m e E 300.179,00 m, deste segue para o vértice 11, de coordenadas S 7.699.727,00 m e E 300.180,00 m, deste segue para o vértice 12, de coordenadas S 7.699.724,00 m e E 300.175,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 8,00 (oito) metros de comprimento, totalizando 12,00 (doze) metros quadrados.

Art. 2.º Fica autorizado o Município de Rio Novo do Sul (ES) a promover todos os atos judiciais, ou extrajudiciais, para a efetivação da servidão administrativa na área descrita no art. 1.º deste Decreto, na forma da legislação vigente.

Art. 3.º Fica reconhecida a conveniência da constituição de servidão administrativa em favor do Município de Rio Novo do Sul (ES) para o fim indicado, o qual lhe compreende o direito atribuído de praticar todos os atos de reconhecimento e medição da área da faixa de servidão de passagem.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Obras, Transportes e Serviços Urbanos, desde já, fica autorizada a adotar as medidas necessárias a garantir os plenos efeitos deste decreto.

Art. 4.º O(s) proprietário(os) das áreas atingidas pelo ônus da servidão administrativa limitará o uso e gozo das mesmas ao que for compatível com a existência da servidão, abstendo-se, conseqüentemente, da prática dentro da referida área, de quaisquer atos que causem danos à mesma, incluídos entre eles os de erguer construções, fazer plantações de elevado porte, cravar estacas e criar obstáculo ao livre trânsito necessário.

Art. 5.º Os imóveis afetados pela declaração de utilidade pública para fins da servidão administrativa deverão ser avaliados na forma da Lei, e os prejuízos decorrentes da servidão, a que se refere o presente Decreto, se assim constatado, deverão ser indenizados, correndo essas despesas à conta da dotação orçamentária constante do orçamento vigente.

Art. 6.º O Município de Rio Novo do Sul (ES) poderá invocar em juízo, quando necessário, a urgência a que se refere o art. 15, do Decreto-Lei n.º 3.365, de 21 de junho de 1941, e suas alterações.

Art. 7.º As despesas com a execução do presente Decreto correrão por conta das dotações próprias do orçamento vigente e dos exercícios vindouros se necessário, incluindo despesas de cartório.

Art. 8.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto n.º 745, de 17 de outubro de 2022.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 12 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO

Conforme laudo técnico constante dos autos processuais n. 005808/2022, às fls. 18/26:

O terreno possui forma irregular, conforme certidão inclusa nos autos. A largura dos trechos onde serão estabelecidas as servidões estão georreferenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro, e os vértices encontram-se representados no sistema UTM.

O primeiro trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 01, de coordenadas S 7.699.788,00 m e E 300.111,00 m, deste segue adentrando ao terreno por 30,00 (trinta) metros até o vértice 02, de coordenadas S 7.699.807,00 m e E 300.133,00 m, deste segue para o vértice 03, de coordenadas S 7699805.00 m e E 300.134,00 m, deste segue para o vértice 04, de coordenadas S 7.699.786,00 m e E 300.112,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 30,00 (trinta) metros de comprimento, totalizando 45 (quarenta e cinco) metros quadrados.

O segundo trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 05, de coordenadas S 7.699.864,95 m e E 300.058,85 m, deste segue adentrando ao terreno por 8,00 (oito) metros até o vértice 06, de coordenadas S 7.699.866,00 m e E 300.062,00 m, deste segue para o vértice 07, de coordenadas S 7.699.865.00 m e E 300.063,00 m, deste segue para o vértice 08, de coordenadas S 7.699.863,00 m e E 300.059,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 8,00 (oito) metros de comprimento, totalizando 12,00 (doze) metros quadrados.

O terceiro trecho inicia-se a descrição deste perímetro no vértice 09, de coordenadas S 7.699.725,15 m e E 300.174,93 m, deste segue adentrando ao terreno por 8,00 (oito) metros até o vértice 10, de coordenadas S 7.699.728,00 m e E 300.179,00 m, deste segue para o vértice 11, de coordenadas S 7.699.727.00 m e E 300.180,00 m, deste segue para o vértice 12, de coordenadas S 7.699.724,00 m e E 300.175,00 m. A área de servidão compreende uma faixa do terreno de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) de largura por 8,00 (oito) metros de comprimento, totalizando 12,00 (doze) metros quadrados.

DECRETO N.º 802, DE 26 DE JUNHO DE 2023.

“REGULAMENTA A LEI Nº 881, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2021, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais e considerando a Lei nº 881/2021, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e Fiscalização dos produtos de origem animal,

DECRETA:
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Decreto regulamenta a Lei nº 881, de 19 de novembro de 2021, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal (S.I.M) no município de Rio Novo do Sul (ES), estabelecendo as normas que regulam a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§1º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animais, comestíveis, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município, os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, os produtos das abelhas e seus respectivos derivados.

§2º - A inspeção e fiscalização instituídas através do S.I.M. deverão ocorrer em caráter permanente ou periódico, dependendo da atividade a ser exercida, tendo os prazos definidos por atos normativos específicos.

§3º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão ser reinspecionados quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§4º - A inspeção abrange também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§5º - São princípios do Serviço de Inspeção Municipal: a promoção de processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do Governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 2º - Para efeito deste Decreto, considera-se:

I - S.I.M.: Serviço de Inspeção Municipal.

II - Estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias primas, produção, embalagem, armazenamento e expedição de produtos alimentícios;

III - Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural ou urbano, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês.
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos, bubalinos, equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês.
- c) fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.
- f) unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industriais de leite e derivados - enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

IV - Inspeção: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários e demais técnicos e servidores designados pelo S.I.M., com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica. Compreende os atos de examinar, do ponto de vista Industrial e sanitário, a higiene dos manipuladores, a higiene do estabelecimento, as instalações e equipamentos; as condições higiênico-sanitárias e os padrões físico-químico e microbiológicos no recebimento da matéria prima e ingredientes, bem como durante as fases de elaboração, acondicionamento e armazenagem do produto final;

V - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dispositivos regulamentares, abrangendo os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal, comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, e seus subprodutos, relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal;

VI - Registro: conjunto de procedimento técnico e administrativo de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção dos produtos, a distribuição e comercialização de produtos alimentícios observando a legislação vigente, proporcionando a identificação sanitária nos rótulos dos produtos inspecionados aptos para consumo humano e comercialização (SELO),

VII - Matéria prima: Toda substância de origem animal, em estado bruto que para ser usado como alimento precise sofrer tratamento ou transformação de natureza, física, química ou biológica.

VIII - Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares empregados na fabricação ou preparação de um alimento e de que permanece no produto final, ainda que de maneira modificada.

IX - Análise fiscal: Ato fiscal, no qual é realizada a análise da água, matérias primas, ingredientes ou produtos alimentícios, coletados pela autoridade competente, para verificar a conformidade de acordo com a legislação específica e os dispositivos deste regulamento.

X - Interdição: Medida administrativa, de caráter cautelar, que estabelece a paralisação total, de qualquer atividade desenvolvida, podendo ser lacrado o empreendimento ou recolhidos as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XI - Apreensão: consiste em o agente fiscal apropriar-se dos produtos de origem animal que estejam em desacordo com as normas legais vigentes, dando-lhes a destinação cabível;

XII - Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampa, gravada, gravada em relevo, ou litografada colado sobre a embalagem do alimento.

XIII - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.

XIV - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos, produtos relacionados ao estabelecimento para produção de alimentos de origem animal.

XV - Barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal, podendo ser dispositivo físico ou método previsto no Programa de Autocontrole - PAC, que visa a prevenção de contaminação do manipulador e/ou do alimento.

XVI - Amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote do produto a ser analisado como parte da amostra geral;

XVII - Análise de controle: análise efetuada na amostra colhida pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos finais.

XVIII - Análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente;

XIX - Animais silvestres/exóticos: animais cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental competente;

XX - Bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XXI - Programas de autocontrole (PAC) - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelos Serviços de Inspeção Oficiais;

XXII - Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXIII - CAF: Cadastro Nacional da Agricultura Familiar, ou documento equivalente;

XXIV - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue, silvestres ou exóticos, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado.

XXV - Abatedouro frigorífico: o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

XXVI - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos

comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

XXVII - Barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis;

XXVIII - Abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;

XXIX - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização;

XXX - Estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves;

XXXI - Granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;

XXXII - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados;

XXXIII - Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

XXXIV - Posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando - se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

XXXV - Unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

XXXVI - Queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;

XXXVII - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;

XXXIX - Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Art. 3º Conforme artigo 7º da lei 881/2021, dar-se-á a discriminação de forma detalhada dos empreendimentos sujeitos à inspeção, reinspeção, fiscalização os produtos, subprodutos e matérias-primas:

I – Abatedouro frigorífico:

- a) Abatedouro frigorífico – carne e derivados
- b) Abatedouro frigorífico – pescado e derivados

II - Entreposto e Unidades de Beneficiamento

- a) Carne e derivados
- b) Leite e Derivados
- c) Mel e produtos apícolas
- d) Ovos e derivados
- e) Pescados e derivados

Parágrafo único: O S.I.M., a partir de sua implantação, terá a inspeção e fiscalização, em caráter permanente e/ou periódico, dependendo da atividade a ser exercida, tendo os prazos, definidos em regulamentação própria.

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

Art. 4º - O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será composto por, no mínimo, um coordenador e uma equipe técnica.

Parágrafo único: A equipe técnica será formada por no mínimo, um auxiliar administrativo, e obrigatoriamente, um médico veterinário. Tendo a equipe técnica, a possibilidade de ser utilizada de forma consorciada com outros municípios, participantes de um consórcio público.

Art. 5º - O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal poderá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias.

CAPÍTULO III DA COMPETÊNCIA, INSPENÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 6º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente.

§1º - O Município de Rio Novo do Sul, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente poderá consorciar-se a Consórcios Públicos a fim de passar ao mesmo a gestão e operacionalização do S.I.M. Atendendo-se para que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo S.I.M.

§2º - O município de Rio Novo do Sul se reserva no direito de não contemplar os serviços de Inspeção e Fiscalização em estabelecimentos de abate das diferentes espécies de animais de açougue, de caça, de anfíbios e répteis devido à complexidade da atividade e por se tratar de estabelecimentos que requerem Inspeção Permanente durante as operações de abate de animais, exceto pescados. Estes estabelecimentos terão sua Regulamentação e Inspeção vinculadas a outros serviços de inspeção oficial – Estado (SIE/AGED) ou União (SIF/MAPA).

Art. 7º - As atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão de responsabilidade da equipe técnica, quando delegada pelo Executivo em ato oficial.

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

§2º - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente, 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. 8º - A inspeção e a fiscalização serão realizadas:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal, de forma complementar quando determinada pelo S.I.M.;

II - Nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;

III - Nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos em natureza para expedição ou para industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - Nos estabelecimentos que extraem ou recebem o mel, a cera de abelha e os outros produtos das abelhas para beneficiamento ou industrialização;

VII - Nos estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 9º - É da competência do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Rio Novo do Sul a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos previstos nos incisos de II a VII, do art. 8, que façam comércio:

I - Municipal;

II - Intermunicipal, enquanto reconhecida a equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA. Ou ainda, ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf/ES).

§1º - Após a adesão do S.I.M ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

§2º - Após a adesão do S.I.M ao SUSAF/ES os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território estadual, de acordo com a legislação vigente.

§3º - Cabe ao Serviço Municipal de Inspeção – S.I.M. orientação, acompanhamento e fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados e parcerias, tratados nesta lei, e a viabilidade de capacitação de técnicos e auxiliares.

§4º - No caso de gestão consorciada, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios consorciados aderidos.

Art. 10 - Os servidores do S.I.M, quando em serviço de inspeção e fiscalização, industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento que industrialize, comercialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste serviço em atividade sujeitas à inspeção e fiscalização.

Parágrafo único - Os servidores incumbidos da inspeção e fiscalização devem possuir crachá de identificação pessoal e funcional, fornecida pela Secretária Municipal de Agricultura, contendo número de registro funcional, nome, fotografia e cargo.

Art. 11 - Para ações complementares que visem o alcance dos objetivos previstos na Lei 881/2021, e do presente Decreto, fica o Município de Rio Novo do Sul, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente, autorizado a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da Administração direta e indireta.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO DE REGISTRO

Seção I Do Registro

Art. 12 - O registro das agroindústrias será requerido junto ao Município de Rio Novo do Sul, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento simples solicitando o registro e a vistoria prévia do estabelecimento, conforme modelo próprio publicado em decreto fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Rio Novo do Sul;

II - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout 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;

III - Memorial descritivo da produção, conforme modelo próprio fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de Rio Novo do Sul;

IV - No caso de propriedade rural, apresentar cópia do Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR) emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra);

V - Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

VI - Cópia de documento de identidade;

VII - Cópia do cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de produtor rural na Secretaria de Estado da Fazenda (Sefaz) ou cadastro como Microempreendedor Individual (MEI);

VIII- Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou dispensa de licenciamento ambiental.

IX - Memorial descritivo simplificado dos processos produtivos e padrão de higiene a serem adotados;

X - 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, e;

XI – Alvará de Localização e Funcionamento ou documento equivalente emitido por órgão municipal competente.

§ 1º - No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos serviços de extensão rural do Estado ou do Município.

§ 2º - Permitido o aceite de protocolo de requerimento de licença ambiental/dispensa, com carência máxima de 12 meses.

§3º - 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.

§4º - Não será exigido pelo S.I.M. a obrigatoriedade de registro no Conselho Regional da classe, bem como de apresentarem responsável técnico, sendo esta, de responsabilidade do requerente.

§5º - A finalização do processo de requerimento de registro se dará da seguinte forma:

- a) Emissão do Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pela autoridade sanitária oficial do S.I.M.;
- b) Expedição do CERTIFICADO DE REGISTRO, constando o número de registro, nome da firma, e outras informações necessárias;
- c) Permissão para impressão de rótulos, dos produtos registrados e devidamente aprovados.

§6º - A Secretária de Desenvolvimento Econômico poderá cobrar taxa para (registro e renovação), anual nos termos da legislação pertinente em vigor.

§7º - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento que esteja em desacordo com as determinações previstas nesse Decreto e legislação pertinente.

§8º - A concessão do registro do estabelecimento no S.I.M. está vinculada ao cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

§9º - O Programa de Autocontrole - PAC deverá ser apresentado em no máximo 06 (seis) meses, tendo o S.I.M. o prazo de 2 (dois) meses para analisar e responder a partir da data de protocolização do documento.

§10 - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário simples.

§11 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao S.I.M., no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

§12 - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao S.I.M. por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

§13 - As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser requeridos e informado, por meio de protocolo com apresentação de projetos ou plano/relatório da pretensão estando condicionadas à prévia aprovação do S.I.M..

§14 - O S.I.M. deverá manter em arquivo, documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

§15 - A partir do cancelamento do registro no S.I.M. todos os produtos, rótulos e embalagens deverão ser inutilizados pelo empreendedor, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal além de outras consequências previstas em lei, que deverá ser acompanhado pela equipe de apoio do S.I.M..

§16 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo S.I.M. das irregularidades, sendo aberto processo administrativo para apuração e adequação, sofrendo as devidas sanções em caso de descumprimento do Decreto ou exigências legais tendo prazo estabelecido para sanar as irregularidades apresentando plano de execução das medidas corretivas.

§17 - Nos estabelecimentos não será permitida apresentar, guardar, estocar, armazenar, ou ter em depósito, substância que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar, ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou produtos alimentares.

Art. 13 - Para obter o registro, os estabelecimentos devem:

I - Estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, animais, insetos, e contaminantes ambientais;

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

III - Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência deve possuir acesso e banheiros independentes;

IV - Dispor de vias e áreas dentro dos limites do estabelecimento, em superfície compacta e ou pavimentada, com escoamento adequado e que permitam sua limpeza;

V - Possuir ambiente interno fechado, com banheiros e vestiários separados, quando os sanitários e vestiários, não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

VI - Possuir instalações adequadas ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção linear ordenado e sem cruzamentos;

VII - Ser construídas com materiais resistentes a corrosão e que permita fácil limpeza;

VIII - Segregar as áreas para recepção e depósitos das matérias-primas, ingredientes e embalagens, separadas das áreas de produção, armazenamento e produção do produto final;

IX - Garantir condições adequadas para conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto no armazenamento e expedição;

X - Apresentar estrutura física em adequado estado de conservação, sem bolor, rachaduras, umidade e qualquer condição física que comprometa o produto ou matéria-prima e embalagens;

XI - Apresentar piso de material resistente a impactos, impermeável, lavável e antiderrapante, facilitando a limpeza e desinfecção;

XII - Apresentar sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de água ou resíduos, e os ralos com sifão e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIII - Dispor de áreas de manipulação de alimentos com paredes lisas, de cor clara, revestidas de matérias não absorvente e laváveis;

XIV - Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades;

XV-Dispor de luz abundante natural e/ou artificial;

XVI-dispor de portas com dispositivo de fechamento imediato e de fácil abertura, sistema de vedação contra insetos ou outras fontes de contaminação;

XVII- Possuir basculantes e janelas, com proteção contra insetos, com material não absorvente e de fácil limpeza;

XVIII - Possuir paredes com pé direito de no mínimo 3 metros para construções novas, sendo admitido reduções desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e adequadas as instalações dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho;

XIX - Dispor de água potável e encanada, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XX - Promover a higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes com água quente e ou vapor ou produto químico adequado;

XXI - Dispor de um sistema eficaz de descarte de efluentes e água residual, o qual deverá ser mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXII - Conter vestuários, banheiros, adequados ao número de funcionários, convenientemente situados, e sem comunicação direta ou indireta com as áreas onde se dá a manipulação do alimento;

XXIII - Dispor de sanitários com lavatórios com água fria ou fria e quente, com elementos adequados a lavar e secar as mãos, com avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso do sanitário;

XXIV - Não permitir o uso de toalhas de tecido e papel reciclado dentro da unidade de industrialização;

XXV - Dispor de área de industrialização com instalação adequada para higienização e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXVI - Dispor de lixeiras com tampas de acionamento não manual;

XXVII - Dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos;

XXVIII - Realizar as adequações que garantam a qualidade sanitária do produto de origem animal em áreas já edificadas em que as características da obra estiverem fora dos limites estabelecidos nesta Seção.

Art. 14 - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Seção II

Da venda, locação ou transferência

Art. 15 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao S.I.M..

Parágrafo único: Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao S.I.M., por meio eletrônico (e-mail) ou documento físico protocolizado.

Art. 16 - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao S.I.M., permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

Art. 17 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, devendo ser feito novo processo de requerimento.

Art. 18 - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências previstas neste Decreto e legislação pertinente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III Dos equipamentos e utensílios

Art. 19 - Para os fins deste Decreto serão exigidos os seguintes parâmetros e normas no que se refere aos equipamentos e utensílios:

I - Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores, não absorventes, resistentes a corrosão, e capazes de resistir a higienização.

II - As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições, que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação.

III - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, freezers, câmaras frigoríficas e outros), deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura;

IV - O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único: É permitido o transporte de matérias primas e produtos finais frigorificados da Agroindústria de Pequeno Porte, em caixa isotérmica, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de 60 (sessenta) minutos, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PESSOAL

Art. 20 - Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 21 - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 22 - O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 23 - Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou, pelo menos, uma vez por ano.

Art. 24 - Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 25 - Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 26 - Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, aqueles resultantes da elaboração que sejam agentes de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho.

Art. 27 - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho ao menos uma vez por dia.

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

Art. 28 - É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos.

Art. 29 - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º - Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma preventiva a reduzir os riscos de contaminação.

§2º - Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

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

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

a) Deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

b) Após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados.

§5º - Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro, do art. 28, deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 30 - É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 31 - Os manipuladores devem:

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

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

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

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa a fim de evitar possível contaminação, enquanto manipulam os alimentos;

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

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

VIII - Evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 32 - Se houver o uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas frequentemente, ou sempre que se fizer necessário.

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

Art. 33 - Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 34 - Os manipuladores que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e devem ser imediatamente afastados do trabalho sempre que constatado a existência de (condições físicas) que possam contaminar os produtos comprometendo sua inocuidade.

Parágrafo Único: Nos casos de afastamento por questões de saúde, o manipulador só poderá retornar as atividades munido de atestado médico.

Art. 35 - O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 36 - A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal, cominação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 37 - Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com o Programa de autocontrole - PAC.

CAPÍTULO VI DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBO

Art. 38 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º - O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º - Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§3º - A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 39 - É permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais para produtos destinados ao comércio internacional, desde que atestado pelo fabricante o atendimento à legislação do país importador.

Art. 40 - É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do S.I.M.

§1º - É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

§2º - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmem proteção apropriada.

Art. 41 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 42 - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Art. 43 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal e devidamente identificados por meio de rótulos conforme legislação pertinente, dispostos em local visível contendo a identificação sanitária.

Art. 44 - O S.I.M., no momento da expedição do Certificado de Registro, emitirá autorização para impressão de rótulos devidamente identificados com a "identificação sanitária" seguindo um controle lógico e sequencial de número de rótulos.

§1º - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na arte onde consta a identificação sanitária, devendo o mesmo estar de acordo com a numeração constante na documentação arquivada no S.I.M.

§2º - O modelo oficial da identidade sanitária que trata este artigo, cujos formatos, dimensões e emprego estão anexos a este regulamento.

§3º - A identificação sanitária - selo de inspeção deve possuir a expressão "NOME DO MUNICÍPIO" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§4º - As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

§5º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não será precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e será aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou letras e das linhas que representam a forma.

§6º - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do S.I.M.

Art. 45 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo 1:

- a) dimensões: 07 cm x 05 cm (sete por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "RIO NOVO DO SUL -ES", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, equídeos e ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

II - Modelo 2:

- a) dimensões: 05 cm x 03 cm (cinco por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;
- c) uso: para carcaças de suídeos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

III - Modelo 3:

- a) dimensões: 02 cm (dois centímetros) de diâmetro, nas embalagens de produtos com peso até 1kg (um quilograma); 04 cm (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de produtos com peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas) e 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro para embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e " RIO NOVO DO SUL - ES ", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - Modelo 4:

- a) dimensões: 05 cm (cinco centímetros) de diâmetro;
- b) forma: circular;

- c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "RIO NOVO DO SUL - ES", que acompanha a curva superior; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- d) uso: para caixas, caixotes, engradados e outros que transportem produtos comestíveis inspecionados inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelhas.

V - Modelo 5:

- a) dimensões: 06 cm (seis centímetros) de lado para testeiças e embalagens de até 10kg (dez quilogramas), 15 cm (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: quadrada;
- c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal;
- d) uso: para produtos não comestíveis.

§1º - Para selo modelo 3 de 2 cm de diâmetro utilizar:

- a) fonte Arial, tamanho 12 (doze), para as inscrições "RIO NOVO DO SUL - ES" e "S.I.M.";
- b) fonte Arial, tamanho 6,5 (seis e meio) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 0,6mm para a borda da circunferência.

§2º - Para selo modelo 3 de 4 cm de diâmetro utilizar:

- a) fonte Arial, tamanho 21 (vinte e um), para as inscrições "RIO NOVO DO SUL - ES" e "S.I.M.";
- b) fonte Arial, tamanho 14 (quatorze) para as inscrições "INSPECIONADO" e número de registro;
- c) espessura de 1,2mm para a borda da circunferência.

§3º - Quanto ao uso do modelo 3, permite-se a impressão do selo em alto relevo ou pelo processo de impressão automático à tinta indelével, na tampa ou fundo dos recipientes, quando as dimensões destes não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Regulamento.

CAPÍTULO VII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 46 - Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em postos ou barreiras sanitárias fixas ou móveis.

Art. 47 - Os produtos de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos registrados no S.I.M., certificados no SISBI/POA, atendidas as exigências deste Regulamento e legislação específica, têm livre trânsito no território nacional, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial.

Art. 48 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão:

I - Apresentar-se com etiqueta lacre, quando oriundos de estabelecimentos registrados no S.I.M.;

II - Estar acompanhados do registro sanitário e com a devida etiqueta lacre, quando oriundos de estabelecimentos com equivalência ao SISBI.

Art. 49 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar adequadamente acondicionados e embalados a fim de evitar contaminação, quando assim se fizer necessário.

§3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§4º - Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo S.I.M., quando em trânsito, devem estar acompanhados da cópia do "Registro Sanitário" e nota fiscal, assim como as matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento condicional, subprodutos.

§5º - As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados § 4º deste artigo, desde que comprovadamente estejam sendo destinadas a estabelecimento sob Inspeção Oficial.

CAPÍTULO VIII DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 50 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no S.I.M.:

I - Cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - Fornecer, a juízo da Inspeção Local, pessoal necessário e capacitado para a execução dos trabalhos de inspeção, a qual estipulará as tarefas, horário de trabalho e demais controles administrativos, respeitadas as normas trabalhistas pertinentes;

III - Garantir o livre acesso de servidores oficiais a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos no presente Decreto;

IV - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos do Serviço de inspeção municipal e fornecer equipamentos e reagentes necessário a critério do Serviço de Inspeção Municipal, para análises de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

V - Fornecer utensílios e substâncias apropriadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos e instalações;

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

VII - Fornecer ao S.I.M., até o quinto dia útil de cada mês, ou sempre que solicitado pela mesma, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

VIII - Manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

IX - Comunicar ao S.I.M., com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza hora de início e de provável conclusão;

X - Comunicar com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, 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;

XI - Comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XII - Comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;

XIII - Receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no S.I.M., que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XIV - Permitir a entrada no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA) válido;

XV - Manter atualizados registros auditáveis de recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, assim como produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Municipal a qualquer momento;

XVI - Comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XXVII - Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, subprodutos e derivados, sob o ponto de vista tecnológico e higiênico sanitário, instituindo um controle de qualidade;

XXVIII - Desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XIX - Fornecer ao S.I.M. laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XX - Obedecer ao memorial de tecnologia do produto, assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo S.I.M.;

XXI - Fornecer a seus empregados, servidores da inspeção e visitantes uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXII - Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e utensílios adequados, em quantidade suficiente para a execução das atividades da inspeção local, mantendo-os sob sua guarda;

XXIII - Desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XXIV - Manter local apropriado e específico para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção oficial, ou de retorno de centro de consumo para ser reinspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

XXV - Manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo sob sua responsabilidade;

XXVI - Solicitar, previamente, ao S.I.M. análise a aprovação dos projetos para realização de qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações.

Parágrafo único: Os funcionários cedidos pela empresa, citados no inciso II deste artigo, serão denominados de auxiliares de inspeção.

Art. 51 - O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, contendo obrigatoriamente:

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

II - Data, quantidade e destinação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único: O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal, que ficará à disposição do agente fiscalizador.

Art. 52 - Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em Laboratório credenciados pelo MAPA ou conveniados pelos demais órgãos pertinentes.

Art. 53 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento e demais elementos da cadeia produtiva.

Art. 54 - Para os casos onde existem dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênicas sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará suspensa, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 55 - A critério do S.I.M. podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas ou autorizado pela legislação vigente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 56 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 57 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será lavrada com o "Termo de Coleta de Amostra", assegurada sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§1º - Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório enquanto o processo recursal estiver vigente.

§2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§3º - O custeio da coleta, envio e análise das amostras coletadas com finalidade fiscal será de responsabilidade do requerente.

§4º - O custeio do envio e análise das amostras de contraprova, quando da defesa e do contraditório, será de responsabilidade do requerente.

§5º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a Coleta das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§6º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata se for possível.

§7º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§8º - A coleta de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 58 - As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único: A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

Art. 59 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o S.I.M. deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 60 - Por determinação judicial em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

Art. 61 - Confirmada a condenação do produto, o S.I.M. determinará a sua inutilização.

CAPÍTULO IX DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 62 - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de Rio Novo do Sul, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único: Os estabelecimentos da Agroindústria de Pequeno Porte serão regidos por este Decreto, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 63 - Define-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou não, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas, sem prejuízo às legislações superiores de:

I - Abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

II - Processamento de pescado ou seus derivados;

III - Processamento de leite ou seus derivados;

IV - Processamento de ovos ou seus derivados;

V - Processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 64 - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros.

Art. 65 - O abate de médios e grandes animais em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, incluindo os exóticos e silvestres e seus derivados sob as variadas formas, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

Parágrafo único: No abate, deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 66 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o S.I.M., devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 67 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, 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 para depois iniciar a outra.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 68 - A Agroindústria de Pequeno Porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 69 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o S.I.M. poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

CAPÍTULO X DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 70 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Parágrafo único: As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 71 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VI - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI - Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII - Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXI - Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXII - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIII - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXIV - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXV - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVI - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVII - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXIII - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXIX - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXX - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXI - Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXII - Dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXIII - Equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXIV – Sede para o S.I.M., compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente.

Art. 72 - Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único: No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 73 - Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

Art. 74 - Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 75 - Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único: Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, unidade de beneficiamento do leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 76 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 77 - O S.I.M. poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 78 - O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 79 - Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 80 - Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos a incidência de fiscalização de que trata a Lei n.º 1.283/1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único: Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do S.I.M.

Art. 81 - As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal de atividades específicas serão disciplinadas em normas específicas complementares a este regulamento, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO XI DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 82 - Para fins deste Regulamento deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

- I - Possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;
- II - Proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;
- III - Assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;
- IV - Manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;
- V - Adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;
- VI - Adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate sacralizado.

Art. 83 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Art. 84 - Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao S.I.M. a aprovação de qualquer outro método proposto.

§1º - Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos sacros, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§3º - O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 85 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§1º - Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§2º - Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 86 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 87 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 88 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO XII DAS DOAÇÕES

Art. 89 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação, destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 90 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 91 - Antes dos resultados das análises laboratoriais, o S.I.M. poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único: O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo S.I.M. a qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 92 - O S.I.M. informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 93 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

CAPÍTULO XIII DAS INFRAÇÕES, DEFESA ADMINISTRATIVA E PENALIDADES

Art. 94 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 95 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Decreto e da legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, bem como a legislação pertinente ao tema.

Art. 96 - Constituem-se infrações:

I - Embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Agir em desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do S.I.M. em razão do exercício de suas funções;

III - Desobedecer a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - Produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.;

V - Utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo S.I.M.;

VI - Alterar ou fraudar seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII - Manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - Utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - Utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - Elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - Utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - Utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - Construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do S.I.M.;

XIV - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do S.I.M. e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - Descumprir os prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 97 - As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do S.I.M. na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 98 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o S.I.M., cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - Interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - Revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do S.I.M.;

III - Realização de análises nos lotes em produção, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, de acordo com previsto nesse Decreto para liberação ao comércio;

IV - Adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único: Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o S.I.M. poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 99 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:

I - Forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - Apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - Apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - Contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - Revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - Estiverem sendo transportados fora das condições mínimas exigidas.

Parágrafo único: Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

a) Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

b) Nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 100 - Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§2º - São considerados adulterados:

a) As matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

- b) As matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;
- c) Os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;
- d) Os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do S.I.M.;
- e) Os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§3º São considerados falsificados:

- a) Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;
- c) Os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 101 - A autoridade sanitária, após proceder à apreensão, deverá:

I - Quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - Determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

- a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;
- b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
- c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 102 - O S.I.M. poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Seção I

Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art. 103 - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa.

Art. 104 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

Art. 105 - As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório, e acarretarão ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;

II - Multa no valor de 25 VRTM, ou até 100 (cem) vezes este valor, nos casos de reincidência ou em que tiver agido com dolo ou má fé;

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

IV - Suspensão das atividades do Estabelecimento, se causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

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

§1º - A interdição poderá ser suspensa após o cumprimento das obrigações para sanar e regularizar as irregularidades apontadas;

§2º - Se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V deste artigo, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro do estabelecimento.

§3º - As multas poderão ser elevadas até 1.000 (mil) vezes o seu valor máximo, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§4º - Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§5º - As infrações a que se refere o caput deste artigo poderão ser regulamentadas por meio de decreto expedido pelo Chefe do Poder Executivo.

§6º - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa junto ao Setor Tributário do Município, contados a partir do dia do recebimento da notificação do resultado do julgamento do recurso.

§7º - Após o decurso do prazo para pagamento, a multa não paga será inscrita em dívida ativa.

§8º - Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida neste regulamento.

§9º - Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 106 - Para a apuração da infração, serão observados:

- I - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;
- II - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- III - O histórico e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 107 - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;
- II - Tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;
- III - Ter o infrator coagido outrem para a prática da infração;
- IV - Ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;
- V - Ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;
- VI - Ter o infrator agido com dolo ou má-fé;
- VII - Descumprir as obrigações do fiel depositário;
- VIII - Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do S.I.M.

Art. 108 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, mais grave absorve a mais leve, havendo mais de uma grave será aplicado a pena separadamente.

Art. 109 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, quanto ao mesmo fato, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 110 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 111 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos:

I - O valor da multa terá como referência o previsto no artigo 105 inciso II do presente Decreto:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no S.I.M., ou quando solicitado pela mesma;

- l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m) não fornecer mensalmente ao S.I.M., os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - Para infrações consideradas leves, sobre o valor máximo previsto no artigo 105 inciso II será acrescido 50% quando:

- a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;
- c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;
- d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- j) embalgarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;
- m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo S.I.M.;
- n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;
- o) não implantarem controle de pragas;
- p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - Para infrações consideradas graves, sobre o valor previsto no artigo 105 -inciso II será acrescido 75% quando:

- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;
- c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo S.I.M.;
- e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo S.I.M., bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo S.I.M.;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - Para infrações consideradas gravíssimas será acrescido 100% do valor previsto no artigo 105 inciso II do presente Decreto, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do S.I.M., a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificarem imediatamente ao S.I.M. a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;
- h) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do S.I.M. no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

- i) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- j) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- l) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do S.I.M.;
- m) desenvolverem, sem autorização do S.I.M., atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- n) utilizarem, sem autorização do S.I.M., máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- o) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;
- p) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no S.I.M.;
- q) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único: Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 112 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Art. 113 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - Termo de Fiscalização;
- II - Auto de Apreensão;
- III - Termo de Inutilização;
- IV - Termo de Coleta de Amostra;
- V - Termo de Fiel Depositário;
- VI - Termo de Interdição;
- VII - Auto de Infração;
- VIII - Termo de Notificação;
- XI - Laudo de Desinterdição;
- X - Termo de Revelia;
- XI - Recurso administrativo;
- XII - Termo de Doação;
- XIII - Auto de Multa;
- XIV - Defesa;
- XV - Requerimento de desinterdição.

§1º - Termo de Inspeção/ fiscalização é um documento padronizado utilizado no procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, e demais técnicos e servidores designado pelo S.I.M., com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica.

§2º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§3º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§4º - Termo de Coleta de Amostra é o documento que formaliza a coleta de amostras para fins de análise laboratorial.

§5º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação, parte integrante do termo de Apreensão.

§6º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§7º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterà os seguintes elementos:

- a) Nome e qualificação do autuado;
- b) Local, data e hora da sua lavratura;
- c) Descrição do fato;
- d) Dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- e) Prazo de defesa;
- f) Assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;
- g) Assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§8º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§9º - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§10 - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§11 - Termo de doação é o documento que legaliza a doação de alimentos aptos para consumo humano, apreendidos pelo S.I.M., a instituições sócio assistenciais.

§12 - Auto de multa: documento que mensura sanção pecuniária sob as infrações constatadas pela equipe técnica do sim no estabelecimento.

§13 - Defesa: documento onde o estabelecimento busca se defender junto ao S.I.M., diante de infrações contadas pela equipe técnica do sim.

§14 - Requerimento de desinterdição: documento onde o estabelecimento solicita junto ao S.I.M. a desinterdição após atendidas as exigências técnicas da equipe do S.I.M. pontuadas em documento.

§15 - As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento.

Art. 114 - O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, apuração dos fatos, defesa e decisão fundamentada acolhendo ou negando a defesa e posterior condenação ou isenção de responsabilidade.

Parágrafo único: O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 115 - Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 116 - A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.

§1º - Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato no auto de infração, constando testemunha da recusa caso seja possível, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§2º - Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§3º - O edital deverá ser publicado no Diário Oficial ou em jornal de grande circulação.

Art. 117 - Ao infrator será concedido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa prévia junto a Administração Municipal, devendo fazê-la em requerimento, sendo-lhe facultado o prazo 10 (dez) dias para apresentação de recurso após a análise da defesa prévia.

§1º - A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado em primeira instância pela Coordenação do S.I.M., devendo ser anexada ao processo administrativo e endereçada ao Coordenador do S.I.M.

§2º - No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias úteis contados a partir da sua publicação.

§3º - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§4º - Decorrido o prazo, o S.I.M. terá 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§5º - Após o julgamento da defesa e proferida a decisão em primeiro grau, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis em sede administrativa para a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente para junto com a Setor Jurídico julgar.

§6º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§7º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 118 - Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado a apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§1º - O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§2º - O recurso deverá ser encaminhado ao Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico que atuará como segunda instância juntamente com o jurídico municipal, com prazo de 60 (sessenta) dias úteis para emissão de parecer.

§3º - Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias úteis para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§4º - O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 5º - O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do S.I.M. no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§6º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

Art. 119 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento, contando-se apenas os dias úteis, de acordo com Código Processo Civil.

Parágrafo único: Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 120 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, 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 S.I.M.;

II - Proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

III - Responsáveis pela expedição ou transporte de 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 exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 121 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 122 - Verificando-se infração a esta lei ou de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a coletividade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§1º - O prazo para a regularização da situação não deve exceder o máximo de 60 (sessenta) dias e será arbitrado pela autoridade fiscalizadora competente, no ato da notificação, sendo que a contagem do prazo terá início no primeiro dia útil que seguir da assinatura ou entrega da notificação preliminar.

§2º - Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 123 - A notificação será feita em formulário destacável do talonário aprovado pela Prefeitura. No talonário ficará cópia a carbono com a "ciente" do notificado.

§1º - No caso de o infrator ser analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da lei ou, ainda, se recusar a apor o "ciente", o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

§2º - Nos casos que impliquem risco iminente a saúde pública, e não seja possível a "ciência" pessoal do infrator, será feito mediante publicação em veículo oficial de divulgação do Município.

Art. 124 - As penalidades impostas na forma do artigo precedentes serão aplicadas pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 125 - Os proprietários dos estabelecimentos, ficam obrigados a recolher junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente, as taxas de registro, fiscalização e inspeção, bem como as multas, eventualmente, impostas aos infratores.

Art. 126 - O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas será destinado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente para fomento do setor.

CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 127 - O executivo deve detalhar por meio de ato normativo o tratamento diferenciado para agroindústria de pequeno porte, empreendimentos da agricultura familiar e empreendimentos da economia solidária.

Art. 128 - O município deve estruturar um Programa de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal, a ser atualizado anualmente, que contemple ações de: educação sanitária; combate a clandestinidade e fraude econômica; fomento junto às cadeias produtivas e capacitações dos empreendedores registrados no S.I.M., equipe técnica do S.I.M. e consumidor final, evidenciando sempre a importância da segurança sanitária promovida pelo registro dos empreendimentos de POA no órgão competente.

Art. 129 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de promoção a saúde pública, segurança alimentar, à preservação do meio ambiente e a defesa sanitária animal.

Parágrafo único: Compete ao S.I.M., no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas junto ao Chefe do Poder Executivo Municipal visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 130 - Fica ressalvada a competência da União e do Estado para inspeção e fiscalização tratadas neste Decreto quando a produção for destinada ao comércio Intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente.

Parágrafo único: Salvo os casos em que o S.I.M. adira aos Sistemas de Equivalência Estadual ou Federal, e a gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio Público.

Art. 131 - A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no S.I.M., ou que seja requerido tal registro.

Art. 132 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no S.I.M. deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo S.I.M., bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 133 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o S.I.M. expedirá o Certificado de Registro.

Parágrafo único: A expedição do Certificado de Registro habilita o estabelecimento para o processamento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado.

Art. 134 - O Município de Rio Novo do Sul, deverá tratar de forma diferenciada os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte conforme legislações superiores, normatizando este tratamento via decreto

Art. 135 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por atos normativos complementares, publicados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, em consonância com legislações pertinentes superiores.

Art. 136 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.
Gabinete do Prefeito,
Rio Novo do Sul (ES), 26 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

REFERE-SE AO ART. 45 DO PRESENTE REGULAMENTO.

Modelo 1: 7x5cm



Modelo 2: 5x3cm



Modelo 3: 2cm de diâmetro



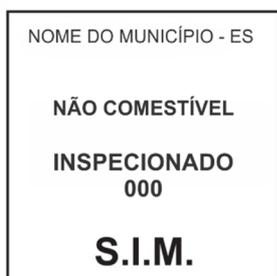
Modelo 3: 4cm de diâmetro



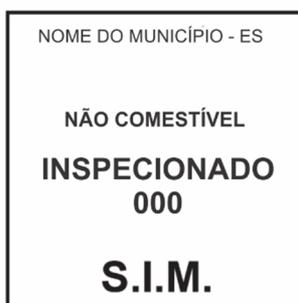
Modelo 4: 5cm de diâmetro



Modelo 5: 15cm de LADO



Modelo 5: 6cm de LADO



DECRETO N.º 803, DE 28 DE JUNHO DE 2023.

“REGULAMENTA, NO ÂMBITO DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL, A LEI FEDERAL Nº 12.846, DE 1º DE AGOSTO DE 2013, QUE DISPÕE SOBRE A RESPONSABILIZAÇÃO ADMINISTRATIVA DE PESSOAS JURÍDICAS PELA PRÁTICA DE ATOS CONTRA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica Municipal, demais normas que regem a matéria, e tendo em vista o disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, e

CONSIDERANDO

A NOTIFICAÇÃO RECOMENDATÓRIA N.º 001/2023, da CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO DO SUL (ES), protocolada em 21/06/2023 através do OFÍCIO N.º CGM/16/2023, originando o Processo Administrativo n.º 003460/2023;

DECRETA

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto regulamenta, no âmbito do Poder Executivo municipal, a responsabilização objetiva administrativa de pessoas jurídicas, de que trata a Lei Federal nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013, pela prática de atos contra a Administração Pública municipal.

CAPÍTULO II
DA RESPONSABILIZAÇÃO ADMINISTRATIVASeção I
Disposições Gerais

Art. 2º. A apuração da responsabilidade administrativa de pessoa jurídica que possa resultar na aplicação das sanções previstas no art. 6º da Lei Federal nº 12.846, de 2013, será efetuada por meio de Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

Art. 3º. A competência para a instauração e para o julgamento do PAR é do Secretário Municipal do órgão em face do qual foi praticada a irregularidade.

Parágrafo único. Em se tratando de entidades da administração indireta, a competência é do Secretário Municipal do órgão ao qual a entidade encontra-se vinculada.

Seção II
Do Processo Administrativo de Responsabilização

Art. 4º. O processo administrativo de que trata o artigo 2º. deste decreto respeitará o direito ao contraditório e a ampla defesa, e observará o disposto no Capítulo IV da Lei Federal nº. 12.846, de 2013.

Subseção I
Da Instauração, Tramitação e Julgamento

Art. 5º. A instauração do processo administrativo para apuração de responsabilidade administrativa dar-se-á mediante portaria a ser publicada no meio de comunicação oficial do Município e deverá conter:

- I - o nome, o cargo e a matrícula dos membros integrantes da comissão;
- II - a indicação do membro que presidirá a comissão;
- III - o número do processo administrativo onde estão narrados os fatos a serem apurados; e
- IV - o prazo para conclusão do processo.

Art. 6º. O PAR será conduzido por comissão processante composta por dois ou mais servidores estáveis e exercerá suas atividades com independência e imparcialidade, assegurado o sigilo, sempre que necessário à elucidação do fato e à preservação da imagem dos envolvidos, ou quando exigido pelo interesse da administração pública, garantido o direito à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 7º. O prazo para conclusão do PAR não excederá 180 (cento e oitenta) dias, admitida prorrogação por igual período.

Art. 8º. Instaurado o PAR, a comissão processante analisará os documentos pertinentes e intimará a pessoa jurídica para, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da intimação, apresentar defesa escrita e especificar eventuais provas que pretende produzir.

Art. 9º. As intimações serão feitas por qualquer meio que assegure a certeza de ciência da pessoa jurídica acusada.

Parágrafo único. Estando a parte estabelecida em local incerto, não sabido ou inacessível, ou caso não tenha êxito a intimação na forma do caput, será feita nova intimação por meio de edital.

Art. 10. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, a pessoa jurídica poderá apresentar novas alegações acerca do que foi produzido no prazo de 10 (dez) dias, contado do encerramento da instrução probatória.

Art. 11. Caso a pessoa jurídica apresente em sua defesa informações e documentos referentes à existência e ao funcionamento de programa de integridade, a comissão processante deverá examiná-lo segundo os parâmetros indicados em Regulamento do Poder Executivo federal, nos termos do parágrafo único do art. 7º da Lei Federal nº 12.846, de 2013, para subsidiar a dosimetria da multa a ser proposta.

Art. 12. Concluídos os trabalhos de apuração, a comissão elaborará relatório final a respeito dos fatos apurados, o qual deverá ser conclusivo quanto à responsabilização da pessoa jurídica.

§ 1º. O relatório final do PAR será julgado no prazo de 30 (trinta) dias, sendo imprescindível manifestação jurídica prévia, elaborada pelo órgão de assistência jurídica competente.

§ 2º. A comissão designada para apuração da responsabilidade de pessoa jurídica, após a conclusão do procedimento administrativo, dará conhecimento ao Ministério Público de sua existência, para apuração de eventuais delitos.

§ 3º. Na hipótese de decisão contrária ao relatório da comissão, esta deverá ser fundamentada com base nas provas produzidas no PAR.

Art. 13. Caberá pedido de reconsideração à autoridade julgadora, com efeito suspensivo, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de publicação da decisão.

Art. 14. Encerrado o processo na esfera administrativa, a decisão final será publicada no meio de comunicação oficial do Município.

Art. 15. A pessoa jurídica contra a qual foram impostas sanções no PAR e que não interpor recurso, deverá cumpri-las no prazo de 30 (trinta) dias, contado do fim do prazo para interposição do pedido de reconsideração.

Parágrafo único. Mantida a decisão administrativa sancionadora, será concedido à pessoa jurídica o mesmo prazo previsto no caput, para cumprimento das sanções que lhe foram impostas, contado da data de publicação da nova decisão.

CAPÍTULO III DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DOS ENCAMINHAMENTOS JUDICIAIS

Seção I Disposições Gerais

Art. 16. As pessoas jurídicas estão sujeitas às seguintes sanções administrativas, nos termos do art. 6º da Lei Federal nº 12.846, de 2013:

I – multa no valor de 0,1% (um décimo por cento) a 20% (vinte por cento) do faturamento bruto do último exercício anterior ao da instauração do processo administrativo, excluídos os tributos, a qual nunca será inferior à vantagem auferida, quando for possível sua estimação; e

II - publicação extraordinária da decisão administrativa sancionadora.

Seção II Da Multa

Art. 17. A multa levará em consideração a gravidade e a repercussão social da infração, bem como os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Art. 18. Para o cálculo da multa, devem ser considerados os elementos presentes no art. 7º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

§1º. A existência e quantificação dos elementos de dosimetria da multa devem estar evidenciadas no relatório final da comissão, o qual também conterà a estimativa, sempre que possível, dos valores da vantagem auferida e da pretendida.

§2º. O valor da vantagem auferida ou pretendida equivale aos ganhos obtidos ou pretendidos pela pessoa jurídica que não ocorreriam sem a prática do ato lesivo, somado, quando for o caso, ao valor correspondente a qualquer vantagem indevida prometida ou dada a agente público ou a terceiros a ele relacionados.

Art. 19. O valor final da multa deverá ficar entre 0,1% (um décimo por cento) a 20% (vinte por cento) do faturamento bruto do último exercício anterior ao da instauração do processo administrativo, excluídos os tributos, a qual nunca será inferior à vantagem auferida, quando for possível sua estimação.

§1º. Caso não seja possível utilizar o critério do valor do faturamento bruto da pessoa jurídica no ano anterior ao da instauração do PAR, a multa será calculada entre R\$ 6.000,00 (seis mil reais) e R\$ 60.000.000,00 (sessenta milhões de reais).

§2º. Em qualquer hipótese, o valor final da multa não poderá exceder a 3 (três vezes) a vantagem pretendida ou auferida.

Art. 20. O prazo para pagamento da multa será de 30 (trinta) dias, contado na forma do art. 15.

Seção III Da Publicação Extraordinária da Decisão Administrativa Sancionadora

Art. 21. A pessoa jurídica sancionada publicará a decisão condenatória em meios de comunicação no município, bem como por meio de afixação de edital, pelo prazo mínimo de 30 (trinta) dias, no próprio estabelecimento ou no local de exercício da atividade, de modo visível ao público, e em seu sítio eletrônico, caso existente.

CAPÍTULO IV DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

Art. 22. Para fins do disposto neste Decreto, programa de integridade consiste, no âmbito de uma pessoa jurídica, no conjunto de

mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

Parágrafo único. O programa de integridade deve ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as regras estabelecidas em regulamento do Poder Executivo federal, nos termos do parágrafo único do art. 7º da Lei Federal 12.846, de 2013.

CAPÍTULO V DO ACORDO DE LENIÊNCIA

Art. 23. O acordo de leniência será celebrado com as pessoas jurídicas responsáveis pela prática dos atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, e dos ilícitos administrativos previstos na Lei Federal nº 8.666, de 1993, com vistas à isenção ou à atenuação das respectivas sanções, desde que colaborem efetivamente com as investigações e o processo administrativo, observados os requisitos previstos nos arts. 16 e 17 da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

Art. 24. Compete à autoridade máxima do órgão municipal responsável pelo controle interno celebrar acordos de leniência no âmbito do Poder Executivo municipal, nos termos do Capítulo V da Lei Federal nº 12.846, de 2013, sendo vedada a sua delegação.

Art. 25. O acordo de leniência será proposto pela pessoa jurídica, por seus representantes, na forma de seu estatuto ou contrato social, ou por meio de procurador com poderes específicos para tal ato, observado o disposto no art. 26 da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

§1º. A proposta do acordo de leniência receberá tratamento sigiloso, conforme previsto no § 6º. do artigo 16 da Lei Federal nº 12.846, de 2013, e tramitará em autos apartados do PAR.

§ 2º A proposta do acordo de leniência poderá ser feita até a conclusão do relatório a ser elaborado no PAR.

§3º. A apresentação da proposta de acordo de leniência deverá ser realizada por escrito, com a qualificação completa da pessoa jurídica e de seus representantes, devidamente documentada, e deverá conter, no mínimo:

- I - a previsão de identificação dos demais envolvidos no suposto ilícito, quando couber;
- II - o resumo da prática supostamente ilícita; e
- III - a descrição das provas e documentos a serem apresentados na hipótese de sua celebração.

§4º. Uma vez proposto o acordo de leniência, a autoridade competente nos termos do art. 24 deste Decreto poderá requisitar cópia dos autos de processos administrativos em curso em outros órgãos ou entidades da Administração Pública municipal relacionados aos fatos objeto do acordo.

Art. 26. Uma vez apresentada a proposta de acordo de leniência, a autoridade competente designará comissão composta por dois servidores estáveis para a negociação do acordo.

Art. 27. Compete à comissão responsável pela condução da negociação:

I - esclarecer à pessoa jurídica proponente os requisitos legais necessários para a celebração de acordo de leniência;

II - avaliar os elementos trazidos pela pessoa jurídica proponente que demonstrem:

- a) ser a primeira a manifestar interesse em cooperar para a apuração de ato lesivo específico, quando tal circunstância for relevante;
- b) a admissão de sua participação na infração administrativa;
- c) o compromisso de ter cessado completamente seu envolvimento no ato lesivo; e
- d) a efetividade da cooperação ofertada pela proponente às investigações e ao processo administrativo.

III - propor a assinatura de memorando de entendimentos;

IV - proceder à avaliação do programa de integridade, caso existente, nos termos estabelecidos em regulamento do Poder Executivo federal;

V - propor cláusulas e obrigações para o acordo de leniência que, diante das circunstâncias do caso concreto, reputem-se necessárias para assegurar:

- a) a efetividade da colaboração e o resultado útil do processo;
- b) o comprometimento da pessoa jurídica em promover alterações em sua governança que mitiguem o risco de ocorrência de novos atos lesivos;
- c) a obrigação da pessoa jurídica em adotar, aplicar ou aperfeiçoar programa de integridade; e
- d) o acompanhamento eficaz dos compromissos firmados no acordo de leniência.

Parágrafo único. O relatório conclusivo acerca das negociações será submetido pela comissão à autoridade competente, sugerindo, de forma motivada, quando for o caso, a aplicação dos efeitos previstos pelo art. 31 deste Decreto.

Art. 28. Após manifestação de interesse da pessoa jurídica em colaborar com a investigação ou a apuração de ato lesivo previsto na Lei Federal nº 12.846, de 2013, poderá ser firmado memorando de entendimentos com a autoridade competente para celebrar o acordo de

leniência, a fim de formalizar a proposta e definir os parâmetros do acordo.

Art. 29. A fase de negociação do acordo de leniência deverá ser concluída no prazo de 90 (noventa) dias, contados da apresentação da proposta, podendo ser prorrogado por igual período, caso presentes circunstâncias que o exijam.

§ 1º A pessoa jurídica será representada na negociação e na celebração do acordo de leniência por seus representantes, na forma de seu estatuto ou contrato social.

§ 2º Em todas as reuniões de negociação do acordo de leniência haverá registro dos temas tratados em atas de reunião assinadas pelos presentes, as quais serão mantidas em sigilo, devendo uma das vias ser entregue ao representante da pessoa jurídica.

Art. 30. A qualquer momento que anteceda a celebração do acordo de leniência, a pessoa jurídica proponente poderá desistir da proposta ou a autoridade competente pela negociação rejeitá-la.

§ 1º. A desistência da proposta de acordo de leniência ou sua rejeição:

I - não importará em confissão quanto à matéria de fato nem em reconhecimento da prática do ato lesivo investigado pela pessoa jurídica; e
II - Implicará a devolução, sem retenção de cópias, dos documentos apresentados, sendo vedado o uso desses ou de outras informações obtidas durante a negociação para fins de responsabilização, exceto quando a administração pública tiver conhecimento deles por outros meios.

§ 2º. O não atendimento às determinações e solicitações da autoridade competente durante a etapa de negociação importará a desistência da proposta.

Art. 31. A celebração do acordo de leniência poderá:

I - isentar a pessoa jurídica das sanções previstas no inciso II do art. 6º e no inciso IV do art. 19 da Lei Federal nº 12.846, de 2013;
II - reduzir em até 2/3 (dois terços), nos termos do acordo, o valor da multa aplicável, prevista no inciso I do art. 6º da Lei Federal nº 12.846, de 2013; e
III - isentar ou atenuar, nos termos do acordo, as sanções administrativas previstas nos arts. 86 a 88 da Lei Federal nº. 8.666, de 1993, ou em outras normas de licitações e contratos cabíveis.

§ 1º. Os benefícios previstos no caput ficam condicionados ao cumprimento do acordo.

§ 2º Os benefícios do acordo de leniência serão estendidos às pessoas jurídicas que integrarem o mesmo grupo econômico, de fato e de direito, desde que tenham firmado o acordo em conjunto, respeitadas as condições nele estabelecidas.

Art. 32. No caso de descumprimento do acordo de leniência:

I - a pessoa jurídica perderá os benefícios pactuados e ficará impedida de celebrar novo acordo pelo prazo de 3 (três) anos, contados do conhecimento pela administração pública do referido descumprimento;
II - o PAR, referente aos atos e fatos incluídos no acordo, será retomado; e
III - será cobrado o valor integral da multa, descontando-se as frações eventualmente já pagas.

Parágrafo único. O descumprimento do acordo de leniência será registrado no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, administrado pelo Poder Executivo federal.

Art. 33. Concluído o acompanhamento do acordo de leniência, este será considerado definitivamente cumprido com a declaração da isenção ou cumprimento das respectivas sanções.

CAPÍTULO VI DOS CADASTROS

Art. 34. Os órgãos e entidades da Administração Pública municipal deverão registrar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS informações referentes às sanções administrativas impostas a pessoas físicas ou jurídicas que impliquem restrição ao direito de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública municipal, entre as quais:

I - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração pública, conforme disposto no inciso III do caput do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666, de 1993;

II - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, conforme disposto no inciso IV do caput do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666, de 1993;

III - impedimento de licitar e contratar com União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, conforme disposto no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002;

IV - impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, conforme disposto no art. 47 da Lei Federal nº. 12.462, de 4 de agosto de 2011;

V - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração pública, conforme disposto no inciso IV do caput do art. 33 da Lei Federal nº. 12.527, de 18 de novembro de 2011; e

VI - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, conforme disposto no inciso V do caput do art. 33 da Lei Federal nº. 12.527, de 2011.

Art. 35. Os órgãos e entidades da Administração Pública municipal deverão registrar no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP informações referentes:

I - às sanções impostas com fundamento na Lei Federal nº. 12.846, de 2013; e

II - ao descumprimento de acordo de leniência celebrado com fundamento na Lei Federal nº. 12.846, de 2013, nos termos do parágrafo único do art. 32 deste Decreto.

Parágrafo único. As informações sobre os acordos de leniência celebrados com fundamento na Lei Federal nº. 12.846, de 2013, serão registradas no CNEP após a celebração do acordo, exceto se causar prejuízo às investigações ou ao processo administrativo.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 28 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA

PORTARIA N.º 20, DE 26 DE JUNHO DE 2023.

“INSTITUI O QUADRO DE LOTAÇÃO DE PESSOAL NO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL/ES, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, art. 71, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO a Instituição do Serviço de Inspeção Municipal/S.I.M. através da Lei Municipal nº 881/21, e do Decreto Municipal nº 802/2023;

CONSIDERANDO que os servidores incumbidos do exercício da Inspeção e Fiscalização de competência do Serviço de Inspeção Municipal previsto no Decreto Municipal nº 802/2023, deverão estar lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente e nomeados formalmente para integrar a equipe do S.I.M. por ato da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica instituído o quadro de lotação de pessoal, abaixo especificado, responsável pelas ações inerentes a Inspeção e Fiscalização no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.:

NOME DO SERVIDOR	QUALIFICAÇÃO	FUNÇÃO NO S.I.M.
Ana Paula Alves Moreira	Médica Veterinária	Médica Veterinária/Coordenadora/Fiscal/Inspeção
Kássio Carneiro Nunes	Agente Fiscal Ambiental	Fiscal/Inspeção
Marcus Vinicius Oliveira de Castro	Técnico em Agropecuária	Fiscal/Inspeção
Sâmia Assaf Haddad Silva	Oficial Administrativo	Administrativo/Controle Documental

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 26 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA N.º 21, DE 28 DE JUNHO DE 2023.

“DISPÕE SOBRE OS SERVIÇOS DE PSICOLOGIA E DE SERVIÇO SOCIAL NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE RIO NOVO DO SUL (ES).”

O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL/ES, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, art. 71, da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e

CONSIDERANDO a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, conforme consta do Processo Administrativo n.º 00003545/2023, originado do OFÍCIO/SEMEC/RNS – N.º 494/2023;

CONSIDERANDO o disposto da Lei 13.935/2019, cuja vigência iniciou-se em 11 de dezembro de 2019, determinou o prazo de 1 (um) ano para que a Rede Pública de Educação Básica tome providências no sentido de garantir serviços de Psicologia e de Serviço Social para atender às necessidades e prioridades definidas pelas políticas de educação, por meio de equipes multiprofissionais;

CONSIDERANDO que a referida Equipe deverá desenvolver ações para a melhoria da qualidade de processo de ensino-aprendizagem, com a participação da comunidade escolar, atuando na mediação das relações sociais e institucionais;

CONSIDERANDO que o trabalho da equipe, nos termos do §2º do art. 1º deverá observar o Projeto Político Pedagógico da Rede e de cada Unidade de Ensino; e

CONSIDERANDO a reunião entre as os representantes das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social em que foi discutido sobre os serviços de Psicologia e Assistência Social do Município de Rio Novo do Sul;

RESOLVE:

Art. 1º - A Rede de Ensino do Município de Rio Novo do Sul será assistida com o serviço de Psicólogos em parceria com a Secretária Municipal de Saúde para atender as necessidades e prioridades definidas pelas políticas de educação.

Art. 2º - A Rede de Ensino do Município de Rio Novo do Sul será assistida com o serviço de Assistência Social em parceria com a Secretária Municipal de Assistência Social para atender às necessidades e prioridades definidas pelas políticas de educação.

Art. 3º - Os profissionais mencionados nos artigos anteriores deverão desenvolver ações para a melhoria da qualidade do processo de ensino-aprendizagem, com a participação da comunidade escolar, atuando na mediação das relações sociais e institucionais.

Parágrafo único: O trabalho dos profissionais de Psicologia e Assistência Social deverá considerar o projeto político-pedagógico das redes públicas de educação básica e dos seus estabelecimentos de ensino.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrários.

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito,

Rio Novo do Sul (ES), 28 de junho de 2023.

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATOS

EXTRATO DE CONTRATO

ID CIDADES: 2023.060E07.00001.09.0083

CONTRATO N.º 092/2023

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul

CONTRATADO: Adriano Santana 08269336700

OBJETO: Contratação de empresa especializada de serviços de chaveiro

VALOR: R\$ 6.350,00 (seis mil trezentos e cinquenta reais)

PRAZO VIGÊNCIA: A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses

DATA DA CELEBRAÇÃO: 28 de junho de 2023

ID CIDADES: 2023.060E0700001.09.0079

CONTRATO N.º 093/2023

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul

CONTRATADO: WLP da Silva

OBJETO: Contratação de empresa especializada em serviços de Arbitragem, para Prestação de Serviços nas partidas de Campeonatos das diversas modalidades esportivas praticadas

VALOR: R\$ 48.750,00 (quarenta e oito mil setecentos e cinquenta reais)

PRAZO VIGÊNCIA: A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses

DATA DA CELEBRAÇÃO: 29 de junho de 2023

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 043/2021

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul.

CONTRATADO: Dulcino Moreira Hemerly

OBJETO: O presente Termo de Aditivo tem por objeto o reajuste do Contrato n.º 043/2021 no importe de 4,65 %, com base no IPCA

VALOR: R\$ 672,72 (seiscentos e setenta e dois reais e setenta e dois centavos).

DATA DA CELEBRAÇÃO: 16 de junho de 2023

EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 105/2022

CONTRATANTE: Fundo Municipal de Saúde de Rio Novo do Sul.

CONTRATADO: C.S.T. Engenharia Eireli

OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a dilação dos prazos de vigência e execução do Contrato n.º 105/2022, com fulcro no art. 57, § 1º, II - Lei n.º 8.666/93.

PRAZO EXECUÇÃO: Acrescentam-se 60 (sessenta) dias ao prazo de execução da obra

PRAZO VIGÊNCIA: Término em 09 de agosto de 2023.

DATA DA CELEBRAÇÃO: 07 de junho de 2023

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 153/2022

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul.

CONTRATADO: C Z Sul Capixaba Construções Eireli

OBJETO: O presente Termo Aditivo tem por objeto a dilação dos prazos de vigência e execução do Contrato n.º 153/2022, com fulcro no art. 57, § 1º, II - Lei n.º 8.666/93.

PRAZO EXECUÇÃO: Acrescentam-se 120 (cento e vinte) dias ao prazo de execução da obra

PRAZO VIGÊNCIA: Término em 30 de outubro de 2023.

DATA DA CELEBRAÇÃO: 27 de junho de 2023

EXTRATO DO OITAVO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 020/2019

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul.

CONTRATADO: Andreia Amaral Dutra Figueiredo

OBJETO: Fica prorrogado o prazo estipulado no Contrato n° 020/2019, pelo período de 01 (um) mês, cujo objeto é locação de um imóvel situado à Rua Capitão Bley, n° 25, Centro, neste município

VALOR: R\$ 1.100,61 (um mil e cem reais e sessenta e um centavos).

PRAZO VIGÊNCIA: início em 17 de junho de 2023 a 16 de julho de 2023

DATA DA CELEBRAÇÃO: 15 de junho de 2023

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO DA ARP N° 09/2023

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Rio Novo do Sul.

CONTRATADO: Volga Comercial de Equipamentos Ltda

OBJETO: Constituem objeto do presente termo aditivo alteração da marca e modelo do Monitor que compõem o microcomputador desktop padrão - Marca POSITIVO C6400 licitado sob o Lote n° 001 da Ata de Registro de Preços n° 009/2023

DATA DA CELEBRAÇÃO: 27 de junho de 2023

PROCESSO SELETIVO

EDITAL N.º 05/2023

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO N.º 14/2023

CONVOCAÇÃO

O Município de Rio Novo do Sul, Estado do Espírito Santo, considerando os candidatos classificados da seleção destinada à contratação em regime de CARÁTER TEMPORÁRIO, de acordo com o EDITAL n.º 04 de 28 de Junho de 2023, torna pública a **CONVOCAÇÃO** dos candidatos abaixo relacionados para o exercício da função, conforme classificação, a saber:

AUXILIAR ADMINISTRATIVO – 30 HORAS SEMANAIS:

CLASSIFICAÇÃO	N.º INSCRIÇÃO	NOME DA CANDIDATA	PONTUAÇÃO
01	06	CAMILA VIEIRA SILVA CONTAIFFER	100,5 PONTOS
02	02	ALOISAM PEREIRA PEIXOTO	95 PONTOS

OFICIAL ADMINISTRATIVO – 30 HORAS SEMANAIS:

CLASSIFICAÇÃO	N.º INSCRIÇÃO	NOME DA CANDIDATA	PONTUAÇÃO
01	04	TEREZA CRISTINA DIAS RIEDEL	110 PONTOS

RECEPCIONISTA – 30 HORAS SEMANAIS:

CLASSIFICAÇÃO	N.º INSCRIÇÃO	NOME DA CANDIDATA	PONTUAÇÃO
01	21	NINAMAR DE SOUZA FERREIRA	120 PONTOS
02	11	AMÁLIA KOPPE GOMES	96 PONTOS

1. Os candidatos convocados têm o prazo de 05 (cinco) dias úteis após a publicação do edital para autenticar as cópias simples exigidas no item 5.3 do Edital n.º 01/2023, e se apresentarem ao Setor de Recursos Humanos, munidos de todos os documentos e exames exigidos para formalização do contrato.
 2. Os documentos serão autenticados gratuitamente na Secretaria Municipal de Administração, localizada na Rua Capitão Bley, n.º 08, Centro, Rio Novo do Sul/ES, no horário de 07h às 13h. Os candidatos convocados devem apresentar os documentos originais para autenticação das cópias simples.
 3. A não apresentação (ou apresentação irregular) dos documentos originais exigidos para autenticação das cópias acarretará a eliminação do candidato, com a convocação daquele classificado em posição imediatamente posterior.
 4. Após autenticação dos documentos, os candidatos deverão se apresentar ao Setor de Recursos Humanos, localizado na Praça Áureo Viana, n.º 06, Casa do Cidadão, Centro, Rio Novo do Sul/ES, munidos das cópias e originais dos documentos e exames abaixo listados para formalização do contrato.
 - 4.1. Documentos para contrato:
 - a) Uma fotografia tamanho 3x4 recente, colorida;
 - b) Carteira de Trabalho;
 - c) Certidão Nascimento ou Casamento;
 - d) Carteira de Identidade;
 - e) CPF e Comprovante de Situação Cadastral no CPF;
 - f) Comprovante de regularidade com as obrigações militares (homens);
 - g) Título de Eleitor;
 - h) Comprovante de Quitação Eleitoral;
 - i) Comprovante de Escolaridade;
 - j) Comprovante de Residência;
 - k) Cartão PIS/PASEP (se tiver);
 - l) CPF dos filhos (se tiver);
 - m) Certidão dos Filhos menores de 14 anos mais o Cartão de Vacina;
 - n) Certidão Negativa Criminal, expedida pela Justiça Estadual e pela Justiça Federal;
 - o) Qualificação Cadastral eSocial;
 - p) INFORMAR: (se tiver) conta corrente para pagamento BANCO DO BRASIL ou BANESTES.
 - 4.2. Exames:
 - a) Hemograma completo com contagem de plaquetas;
 - b) VDRL;
 - c) EAS (URINA);
 - d) EPF (FEZES);
 5. Caso necessário os candidatos convocados poderão solicitar prorrogação do prazo para autenticação e apresentação dos documentos e exames por mais 05 (cinco) dias úteis, através de requerimento individual que deverá ser protocolizado no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, localizado na Rua Capitão Bley, n.º 08, Centro, Rio Novo do Sul/ES, dentro do prazo inicial de 05 (cinco) dias úteis após a publicação do edital, no horário de 07h às 13h.
 6. Caso o candidato protocolize o requerimento de prorrogação conforme item 5, serão concedidos mais 05 (cinco) dias úteis para apresentação dos documentos e exames, sendo o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.
 7. O não comparecimento do candidato convocado implicará na automática eliminação.
- Rio Novo do Sul/ES, 30 de Junho de 2023.

FILIPE ROBSON MOULIM DA PASCHOA
Presidente da Comissão

CLAUDIANE LOUZADA WETLER
Membro da Comissão

MÁRCIA MABEL AMARO
Membro Suplente da Comissão

HOMOLOGO OS TERMOS DO PRESENTE PROCESSO SELETIVO N.º 14/2023
EDITAL N.º 05/2023

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO DO SUL / ES

JOCENEI MARCONCINI CASTELARI

Prefeito Municipal

MARCIEL MALINI COSTA

Vice-Prefeito

Secretários Municipais

OTÁVIO DE OLIVEIRA KOPPE

Secretário Municipal de Administração

ARIDELSON GIOVANELLI

Secretário Municipal de Finanças

ANDRÉ SANTOS DE BARROS

Secretário Municipal de Desenvolvimento
Econômico, Rural, Industrial e Meio Ambiente

PAULO CESAR DO AMARAL CONTAIFER

Secretário Municipal de Planejamento

ANDRÉ LUIZ FONSECA ZAMBI

Secretário Municipal de Esportes, Lazer,
Turismo e Cultura

DAYANA PESSINI MARCONSINI MARIN

Secretária Municipal de Educação

JOCELINO MONTE COLI

Secretário Municipal de Obras, Transportes
e Serviços Urbanos

CRISTIANE DE ALMEIDA DUTRA COSTA
Secretária Municipal de Assistência Social

VIVIANI SILVA HEMERLY

Secretária Municipal de Saúde



www.rionovodosul.es.gov.br

Responsável pela Publicação do Órgão Oficial de Rio Novo do Sul:
THAIS EMILIA ROHR LOBO