



# DIÁRIO OFICIAL

## ESTADO DO RIO DE JANEIRO

### MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES

Ano XIX nº 1833 de 01 de abril de 2014

ÓRGÃO INFORMATIVO CRIADO PELA LEI MUNICIPAL Nº 292 DE 18/04/1995 - DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

#### REGISTRO DE PREÇOS (D. O. 1833 de 01/04/2014)

**Chefe do Poder Executivo acolhe na íntegra o parecer da Consultoria Jurídica e ratifica o Registro de Preços na forma do Art.15, II, da Lei 8666/93 e Decreto Municipal nº. 3776/2013**

**Empresa: CLAUDIO E. M. DA SILVA ME**

**Processo: 2404/2014 – Fundo Municipal de Turismo**

**Objeto: Sonorização para evento Botequim do Osório**

**Valor: R\$ 2.100,00**

**Fundamentação: Art.15, II, da Lei 8666/93 e Decreto Municipal nº. 3776/2013**

#### **6º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 027/2008**

O Município de Paty do Alferes, torna público que assinou Sexto Termo Aditivo de prazo e reajuste ao Contrato n.º 027/2008, celebrado com Júlio Avelino Oliveira de Moura, referente a Locação do Imóvel situado a Rua “A”, nº 180, Mato Grosso Paty do Alferes – RJ, aditivando o prazo de 12 meses a partir do dia 19 de março de 2014.

Paty do Alferes, 18 de março de 2014.

Rachid Elmor  
Prefeito Municipal

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL 016/2014 - SS

Aos trinta e um dias do mês de março do ano de dois mil e quatorze, o MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, com sede à Rua Sebastião de Lacerda, n.º 35 – Centro - Paty do Alferes/RJ, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. Rachid Elmor, brasileiro, solteiro, produtor rural, residente e domiciliado a Estrada Castelo Branco, n.º 701 – Arcozelo - Paty do Alferes/RJ, portador da C.I. n.º 06641093-7 IFP/RJ e inscrito no CPF(MF) sob o n.º 804.706.027-91, nos termos que dispõe o art. 15 da Lei Federal 8.666/93 e do Decreto Municipal nº 3776/2013 e a empresa vencedora SALUSMED LTDA, neste ato representada pelo seu representante legal Paulo Cesar Goulart Salustiano, classificada no Pregão Presencial nº 016/2014, processo nº 972/2014, resolvem registrar os preços dos serviços no Sistema de Registro de Preços, implantado pelo processo licitatório citado, conforme homologado pelo Prefeito Municipal em 28/03/2014, observadas as condições enunciadas nas cláusulas que seguem:

#### 1 - OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objetivo a OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE ULTRASSONOGRRAFIA DE PROPRIEDADE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PATY DO ALFERES, para realização de exames em pacientes do SUS, pelo SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS, de acordo com a solicitação da Secretaria De Saúde as especificações constantes no Termo de Referência.

1.2 - A presente licitação correrá por conta da dotação orçamentária do exercício 2014 e será informado no momento formalização da contratação, caso ocorra no exercício subsequente, na dotação orçamentária prevista para atendimento desta finalidade.

#### 2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 - A cada necessidade de aquisição, a Secretaria de Saúde providenciará a expedição da correspondente solicitação e notificando a empresa para proceder à retirada do empenho.

2.2 - Os 02 (dois) aparelhos de ultra-sonografia que serão utilizados na execução dos serviços encontram-se instalados respectivamente (01) um na Maternidade Alba Monteiro Bernardes - 1º Distrito e (01) um no Posto de Saúde de Avelar.

2.3 - Os serviços constantes do objeto consistem em realizar os exames com emissão de laudo. O ônus relativo à emissão do laudo é todo da CONTRATADA, sendo que todos os custos decorrentes da execução dos serviços em questão, como operador e deslocamentos, também serão de responsabilidade da CONTRATADA.

2.4 – O Serviço será regido pelas normas estabelecidas pela Secretaria De Saúde, à qual ficará submetido à CONTRATADA.

2.5 - Havendo entendimento entre CONTRATANTE e CONTRATADA os exames poderão ser realizados aos sábados.

2.6 - A empresa somente deverá cotar os serviços caso haja disponibilidade de executá-lo. Não será tolerado em hipótese nenhum atraso/falta de execução dos serviços licitados.

2.7 - O recebimento dos serviços ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso I, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades de Gestor designado.

2.8 – A contratação em questão não irá gerar, em hipótese alguma, qualquer vínculo empregatício entre os funcionários e/ou prepostos da CONTRATADA e a CONTRATANTE.

2.9 – Qualquer acidente e danos que sofrerem os prepostos da CONTRATADA na execução dos serviços, a respectiva reparação, seja a qual título for, é de responsabilidade da CONTRATADA.

2.10 - Fica vedada a subcontratação/sublocação dos serviços em questão, em qualquer hipótese.

2.11 – Os serviços prestados pela empresa vencedora estarão sujeito a não aceitação pela Secretaria requisitante, a quem caberá direito de recusa, caso o mesmo não esteja de acordo com o especificado.

2.12 – O recebimento dos serviços ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso I, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades de Gestor designado.

#### 3 - VIGÊNCIA

3.1 - A presente Ata entrará em vigor na data da sua assinatura, pelo período de 12 (doze) meses, sendo sua eficácia condicionada a publicação no Boletim Oficial do Município de Paty do Alferes, bem como disponível no site oficial do Município de Paty do Alferes ([www.patydoalferes.rj.gov.br](http://www.patydoalferes.rj.gov.br)) .

#### 4 - DA VINCULAÇÃO

4.1 - O disposto na presente Ata deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no edital do Pregão Presencial 016/2014, Processo nº 972/2014, observadas as disposições nas Leis Federais n.º 8.666/93 e 10.520/02 e suas alterações posteriores, Decreto Municipal n.º 2.348/06 e Decreto Municipal 3776/13 e alterações posteriores.

#### 5 - DA OBRIGAÇÃO DE MANTER A HABILITAÇÃO EXIGIDAS NA LICITAÇÃO

5.1. As condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do Pregão Presencial nº 016/2014 para Registro de Preços deverão ser mantidas durante toda a vigência da presente Ata, pela empresa classificada, ficando facultado à Prefeitura Municipal de Paty do Alferes, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases;

#### 6 - DO PAGAMENTO

6.1 - Os pagamentos devidos serão efetuados de acordo com as normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Fazenda, uma vez obedecidas as formalidades legais pertinentes, mediante CRÉDITO EM CONTA CORRENTE, devendo o mesmo fornecer dados como: nome e número do banco, nome e número da agência e número da conta corrente.

6.2 – Não havendo nenhum bloqueio por descumprimento de exigências, os créditos em conta corrente serão efetuados no prazo máximo de 30 (Trinta) dias, depois de efetivada a entrega do material, contra a apresentação da competente Nota Fiscal, na Secretaria Municipal De Saúde.

6.2.1 – Para cumprimento do acima exposto, a CONTRATADA deverá emitir nota fiscal a cada serviço prestado.

6.3- Quanto a eventual antecipação de pagamento, quando for o caso, dará direito a CONTRATANTE um desconto “pro rata die”, de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), incidente sobre o valor a ser pago, fato este que só poderá ocorrer em caso de exceção, devidamente fundamentado, ouvido obrigatoriamente a Consultoria Jurídica do CONTRATANTE.



**PODER EXECUTIVO-PREFEITO:**RACHID ELMÔR-**VICE PREFEITA:** LENICE DUARTE VIANNA-**Chefe de Gabinete:** ANDRÉ DANTAS MARTINS-**Secretário de Obras e Serviços Públicos (interino):** JOSÉ CARLOS DE CARVALHO - **Secretário de Turismo e Desenvolvimento Econômico:** JARBAS FRANCISCO DE MACEDO-**Secretário de Cultura:** MARCELO BASBUS MOURÃO-**Secretário de Saúde:** ANDRE PINTO DE AFONSECA -**Secretária de Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia :** MARGARIDA SOARES - **Secretária de Educação:** AMINE ELMOR-**Secretário de Fazenda:** MARCOS JOSÉ DEISTER MACHADO-**Secretário de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (interino):** ROMULO ROSA DE CARVALHO -**Secretária de Planejamento e Gestão:** JAQUELINE DA SILVA LUSTOSA-**Secretário de Administração, Recursos Humanos e Gestão de Pessoas:** PEDRO PAULO TORRES DE ANDRADE-**Secretária de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Habitação:** PRISCILA DE PAULA CARIUS -**Secretário de Ordem Pública e Defesa Civil (interino):** JORGE DE SOUZA CEZARIO LIMA -**Secretário de Esportes e Lazer:** DENILSON DA COSTA NOGUEIRA- **Consultor Jurídico:** CARLA LEITE SARDELLA-**Controladoria Geral:** JÚLIO CEZAR DUARTE DE CARVALHO

**PODER LEGISLATIVO-Presidente:** JOSÉ RICARDO MARQUES FERNANDES-**Vice Presidente:** JULIO AVELINO DE MOURA NETO-1º **Secretário:** EDUARDO DE SNT'ANA MARIOTTI-2º **Secretário:** JUAREZ DE MEDEIROS PEREIRA-**Vereadores:** LUCIANO DE ALMEIDA-EUNICIO TEIXEIRA DOS SANTOS-AROLDRO RODRIGUES ORÉM-EURICO PINHEIRO BERNARDES NETO-CELSON GRANJA PIRES-NILSON DE CARVALHO OLIVEIRA-SINVAL MELLO-**Procurador Jurídico:** PEDRO PAULO SAD COELHO-**Diretora Administrativa:** LUCIMAR PECORARO MARQUES-**Diretora Financeira:** SILVANA DE OLIVEIRA VIANA-**Secretário Geral:** JOÃO CARLOS FRANCO VELOSO MARTINS



EXPEDIENTE  
Diário Oficial do Município  
de Paty do Alferes

Órgão informativo criado pela Lei Municipal nº 292  
de 18 de abril de 1995.

Editado, diagramado, arte-finalizado e impresso  
na Divisão de Divulgação e Eventos  
do Gabinete do Chefe do Executivo Municipal.

Rua Sebastião de Lacerda, nº 35, Centro,  
Paty do Alferes-RJ - CEP 26.950-000  
(24)2485-1234  
www.patydoalferes.rj.gov.br  
assessoria@patydoalferes.rj.gov.br  
Tiragem 110 exemplares

6.4 – Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa da CONTRATANTE, o valor devido será de 0,033%(trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, a título de compensação financeira.

6.5 – O Pagamento do acréscimo a que se refere o item anterior será efetivado mediante autorização expressa do Prefeito Municipal, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da CONTRATADA dirigido à Secretaria requisitante.

7 - DA REVISÃO DOS PREÇOS:

7.1 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

7.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

7.3 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
- convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

7.4 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5 - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

8 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 - A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração, automaticamente:

- por decurso de prazo de vigência;
- quando não restarem prestadores dos serviços registrados.
- Pelo Município Prefeitura, quando caracterizado o interesse público.

9 - OBRIGAÇÕES GERAIS DO FORNECEDOR

9.1 - Manter, durante a vigência da ARP, todas as condições de regularidades fiscais exigidas no edital de licitação respectivo.

9.2 - Executar fielmente o objeto desta Ata, comunicando, imediatamente, ao representante legal do órgão gerenciador ou signatário qualquer fato impeditivo de seu cumprimento.

9.3 - Responder às notificações no prazo estabelecido.

9.4 - Não assumir obrigações que comprometam ou prejudiquem a capacidade de fornecimento ao órgão gerenciador e aos órgãos parceiros.

9.5 - A contratada, além do fornecimento da mão-de-obra, dos equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução dos serviços, obriga-se a:

9.5.1 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

9.5.2 - Responsabilizar-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do serviço, conforme exigência legal;

9.5.3 - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-lo de acordo com as especificações constantes da proposta e/ou instruções deste Edital e seus Anexos;

9.5.4 - Corrigir e/ou re-executar os serviços e substituir os materiais não aprovados pela Secretaria, caso os mesmos não atendam às especificações constantes deste Termo de Referência;

9.5.5 - Cumprir as medidas de segurança, conforme legislação em vigor;

9.5.6 - Submeter à aprovação da CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas ou de cunho administrativo e legal.



9.5.7 - Sujeitar-se à fiscalização da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram.

9.5.8 - Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes à prestação dos serviços objeto desta contratação.

9.5.9 - Utilizar, na execução dos serviços, pessoal de comprovada capacidade técnica, de bom comportamento, podendo ser exigida pela CONTRATANTE a substituição de qualquer elemento, cuja capacidade ou comportamento seja julgado, pelo órgão, impróprio ao desempenho dos serviços contratados.

#### 10 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- Tiver presentes razões de interesse público.

10.2 - O cancelamento da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses previstas, fica assegurado o contraditório de defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

10.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

#### 11 - DAS PENALIDADES EM CASO DE INADIMPLENTO:

11.1 - As penalidades, caso sejam necessárias, serão aplicadas de acordo com os artigos 80, 86 e 87 da Lei Federal n.º 8.666/93; mediante procedimento administrativo previsto no Decreto Municipal nº3395/11.

11.2 - A Licitante que deixar de cumprir o compromisso assumido sofrerá multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do contrato, independentemente da aplicação das demais penalidades previstas na Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, assim como poderá ser suspensa de licitações futuras nesta Prefeitura.

11.3 - A Licitante ficará sujeita à multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento), incidente sobre o valor total da licitação, por possível atraso/falta da prestação dos serviços.

11.4 - A licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata e/ou contrato, deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ser impedida de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada.

#### 12 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

12.2 - A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

12.3 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

12.4 - Fica reservada a Administração à possibilidade de solicitar os serviços da presente após a assinatura da Ata de Registro de Preços, visando atender suas necessidades.

12.5 - A cada fornecimento, o órgão participante da ARP providenciará a expedição da correspondente Solicitação de empenho e notificando a empresa para proceder à retirada do mesmo.

12.6 - Os órgãos ou entidades interessados na utilização da Ata de Registro de deverão encaminhar solicitação prévia ao órgão gerenciador/Secretaria Municipal de Administração.

12.7 - Quando destinados a outro órgão ou entidade aderente, a entrega ocorrerá no endereço que por este for indicado.

12.8 - Fica eleito o Foro da Comarca de Paty do Alferes para nele serem dirimidas as dúvidas oriundas do presente contrato, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

12.9 - A divulgação da Ata de Registro de Preços será no Diário Oficial do Município e no portal da internet [www.patydoalferes.rj.gov.br](http://www.patydoalferes.rj.gov.br).

12.10 - Integram esta Ata o Relatório de Itens ganhos por fornecedor.

E assim, por acharem justos e compromissados, as partes assinam a presente Ata em 02 (duas) vias de igual teor e forma, abaixo nomeadas para que o mesmo produza seus jurídicos e legais efeitos.

Paty do Aferes, 31 de março de 2014.

Representante Legal da Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

RACHID ELMOR

Prefeito Municipal

Empresa vencedora:

SALUSMED LTDA

Paulo Cesar Goulart Salustiano



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PATY DO ALFERES**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PATY DO ALFERES  
DIVISÃO DE LICITAÇÃO E CONTRATOS

Sistema de Licitação v-1.35

#### RELAÇÃO DA CONCLUSÃO DOS ITENS GANHOS POR FORNECEDOR

SALUSMED LTDA	Marca / Modelo	Medida	Qtde	Preço	Preço Total
1. 0405.002.0003.013 - SERVIÇO DE OPERADOR DE EQUIPAMENTOS P/EXAME - Serviço de operador e/ou empresa para realização de exames de ultrassonografia em equipamentos de propriedades da PMPA, instalados na Maternidade ALBA MONTEIRO BERNARDES- PATY. ( APARELHO KONTRON- CONSÓRCIO).As despesas com digitador para emissão dos resultados dos exames, ficará a cargo da contratada ; OBS: Os laudos deverão ser confeccionados e emitidos no Sistema de laudos e captura de imagens, Ultrasys, instalados nos microcomputadores existentes nas salas de ultrassonografias.O treinamento e o suporte técnico, para utilização do sistema de laudos acima referido será ministrado pela Divisão de Informática da SMS de Paty do Alferes.		SE	6000	58.000	348.000,00
2. 0405.002.0003.014 - SERVIÇO DE OPERADOR DE EQUIPAMENTOS P/EXAME - Serviço de operador e/ou empresa para realização de exames de ultrassonografia em equipamentos de propriedades da PMPA, instalados no POSTO DE SAÚDE DE AVELAR. ( APARELHO SHIMADZU). As despesas com digitador para emissão dos resultados dos exames, ficará a cargo da contratada ; OBS: Os laudos deverão ser confeccionados e emitidos no Sistema de laudos e captura de imagens, Ultrasys, instalados nos microcomputadores existentes nas salas de ultrassonografias.O treinamento e o suporte técnico, para utilização do sistema de laudos acima referido será ministrado pela Divisão de Informática da SMS de Paty do Alferes.		SE	1200	58.000	69.600,00
				<b>Total por Grupo:</b>	<b>417.600,00</b>
				<b>Total por Fornecedor:</b>	<b>417.600,00</b>
				<b>Total Geral:</b>	<b>417.600,00</b>

Versão: 1.35

Página 1 de 1

#### CONTRATO N.º 028/2014

O Município de Paty do Alferes, torna público que assinou **Contrato n.º 028/2014**, celebrado com a empresa LIGA DESPORTIVA DE BARRA DO PIRAÍ, tendo como objeto Serviços de Arbitragem para atender aos eventos desportivos do Município de Paty do Alferes-RJ, no período de 28 de março a 31 de dezembro de 2014, no valor de R\$ 51.991,00 (cinquenta e um mil novecentos e noventa e um reais).

Paty do Alferes, 27 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
Prefeito Municipal

#### CONTRATO N.º 008/2014

O Município de Paty do Alferes, torna público que assinou **Contrato n.º 008/2014**, celebrado com SUELI DE OLIVEIRA RODRIGUES, tendo como objeto aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura familiar para alimentação escolar, no valor total de R11.286,90 (Onze mil, duzentos e oitenta e seis reais e noventa centavos), sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2014.

Paty do Alferes, 05 de fevereiro de 2014.

RACHID ELMOR  
Prefeito Municipal

**CONTRATO N.º 027/2014**

O Município de Paty do Alferes, torna público que assinou **Contrato n.º 027/2014**, celebrado com a empresa José Luiz Barcellos 08246221701, para Show Artístico com o Grupo Pretensão, no evento Botequim do Osório na Estação Ferroviária no Município de Paty do Alferes, no dia 29/03/2014, no valor total de R\$ 9.000,00 (nove mil reais).

Paty do Alferes, 26 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
Prefeito Municipal

**DECRETO N.º 4.017 DE 01 DE ABRIL DE 2014.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE PATY DO ALFERES, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE CONFERE A LEI Nº 2.013 DE 31 DE DEZEMBRO DE 2013.

**DECRETA:**

Art. 1º - Fica autorizada a abertura de Crédito Adicional Suplementar no orçamento vigente na importância de R\$ 140.500,00 (Cento e quarenta mil e quinhentos reais).

FONTE = 010 R\$133.500,00 (Royalties)  
FONTE = 015 R\$ 7.000,00 (Royalties)

**SECRETARIA DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS**

PROGRAMA DE TRABALHO:

20.26.00.15.451.4022.2111 – Manutenção de Infra Estrutura de Logradouros Públicos

ELEMENTO DA DESPESA:

4.4.90.51.010 – Obras e Instalações	R\$ 133.500,00
-------------------------------------	----------------

**FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO**

PROGRAMA DE TRABALHO:

20.28.00.23.695.4019.2068 – Realização de Outros Eventos e Festas Comemorativas

ELEMENTO DA DESPESA:

3.3.90.32.015 – Material de Distribuição Gratuita	R\$ 7.000,00
---	--------------

Art. 2º - O recurso para atender a presentes suplementação é oriundo da anulação parcial do Programa de Trabalho, conforme inciso III, do artigo 43, da Lei nº 4.320, de 17/03/64.

**SECRETARIA DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS**

PROGRAMA DE TRABALHO:

20.26.00.15.451.4022.2111 – Manutenção de Infra Estrutura de Logradouros Públicos

ELEMENTO DA DESPESA:

3.3.90.39.010 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 133.500,00
--	----------------

**FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO**

PROGRAMA DE TRABALHO:

20.28.00.23.695.4019.2068 – Realização de Outros Eventos e Festas Comemorativas

ELEMENTO DA DESPESA:

3.3.90.39.015 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 7.000,00
--	--------------

Art. 5º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 01 de abril de 2014.

RACHID ELMÓR  
Prefeito Municipal

**DECRETO MUNICIPAL N.º 4.018 DE 01 DE ABRIL DE 2014**

**DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES – RJ, NA FORMA DA LEI MUNICIPAL N.º 1.549 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2008.**

**TÍTULO I****DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O presente Regulamento, de acordo com a Lei Federal nº 1283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto Federal nº 30691, de 29 de março de 1952 alterado pelo Decreto Federal nº 1255, de 25 de maio de 1962 e conforme dispõe a Lei Federal nº 7889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam, no Município de Paty do Alferes, a Inspeção e Reinspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal na forma da Lei Municipal nº 1549, de 23 de dezembro de 2008.

Art. 2º. A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal, será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e abrange:

- I – o registro, a classificação e as condições básicas de funcionamento dos estabelecimentos referidos no artigo 4º da Lei Municipal nº 1549/2008;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento de águas residuais;
- III - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- IV - os exames "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;
- V - as etapas e processos de recebimento, elaboração, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- VI - o registro dos produtos de origem animal, seus derivados e subprodutos;
- VII - a classificação, a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e fórmulas aprovadas;

Art. 3º. Os servidores responsáveis pela inspeção, portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural contendo a sigla SIM- PATY DO ALFERES, nome, fotografia, cargo, matrícula, data de expedição e validade.

Parágrafo Único - É obrigatória a prévia apresentação de Identidade Funcional sempre que o servidor estiver desempenhando suas atividades profissionais.

**TÍTULO II****DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPOSTOS**

Art. 4º. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
- II - postos de leite e derivados, fábricas de laticínios, usinas de leite, usina de beneficiamento de leite de cabra;
- III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;
- IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;
- V - apiários e entrepostos de mel e cera de abelha.

Parágrafo Único - A critério do SIM, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo não superior a 12 meses, no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 5º. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, após abertura de processo administrativo no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Paty do Alferes com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, solicitando o Registro e Inspeção pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal;
- II - planta baixa com cortes e fachadas da construção, em escala ou proporção adequada, com a denominação de todas as áreas e instalações presentes e localização de aparelhagens, acompanhada do memorial descritivo;
- III - relação descritiva do maquinário e fluxograma de produção com especificação volumétrica;
- IV - fotocópia do registro no CNPJ ou CPF, quando for o caso;
- V - fotocópia do alvará de funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- VI - contrato com Responsável Técnico;
- VII - amostra dos rótulos a serem utilizados nos produtos.

Art. 6º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 7º. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerada imprescindível, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

Art. 8º. Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 5º e 7º deste Decreto o responsável pelo SIM autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".

Parágrafo Único - Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO" o documento deverá conter a data limite de sua validade.

Art. 9º. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Art. 10º. O estabelecimento registrado só poderá funcionar após ser vendido ou arrendado com a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

Art. 11. Tratando-se de estabelecimentos pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, sendo necessários registros separados no SIM, de acordo com os produtos produzidos e com os endereços de localização.

**TÍTULO III****DO FUNCIONAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 12. O funcionamento dos estabelecimentos agro-industriais e entrepostos somente será permitido mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

- I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor da área de circulação interna pavimentada que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, as quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipóteses em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos e/ou janelas dotadas de telas de proteção contra insetos, ou a construção de paredes desprovidas de aberturas para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

III - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação e exaustão suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho dessas dependências;

IV - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar o escoamento e a coleta das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização;

V - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados;

VI - Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente à umidade e a vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, proporcionando perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VII - Possuir telas milimétricas à prova de insetos em todas as janelas;

VIII - Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre isoladas por meio de paredes totais das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX - Dispor, quando necessário, de dependências para refeitório, administração e depósitos diversos, separados, preferentemente do corpo industrial;

X - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

XI - Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

XII - Dispor da rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso de captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de equipamento gerador de vapor e instalações de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis, com capacidade suficiente para a demanda do estabelecimento;

XIV - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica; XV - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XVI - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de bloqueio sanitário (lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes);

XVII - Possuir instalações de refrigeração, com câmaras frigoríficas e ante-câmaras, em número e área suficiente, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XVIII - Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), quando for o caso, que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

XIX - O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas e higiênic-sanitárias, os veículos deverão possuir carrocerias construídas de material adequado, apar do isolamento apropriado e revestimento interno de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização e que permitam a temperatura adequada de transporte e distribuição do produto;

XX - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização para produtos comestíveis e não comestíveis;

XXI - Dispor de depósitos adequados, separados e exclusivos, para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XXII - O estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

## CAPÍTULO I

### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro de bovinos;

II - matadouro de suínos;

III - matadouro de bovinos e suínos;

IV - matadouro de aves e coelhos;

V - matadouro de caprinos e ovinos;

VI - fábrica de conservas;

VII - fábrica de produtos gordurosos;

VIII - fábrica de produtos derivados não comestíveis;

IX - entrepostos de carnes e derivados;

X - charqueadas.

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas. § 2º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativa a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos derivados não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

§ 5º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento, e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais. § 6º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 14. Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária. § 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura aponeuroses vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 15. O animal abatido, formado por massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhadas dos respectivos certificados de inspeção, as carcaças podem ou não incluir o couro cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias-carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão origem aos "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 16. A simples designação "produto", "subproduto" "mercadoria" ou "gêneros" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal".

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados de bovinos, bubalinos, eqüídeos, ovinos, caprinos e suínos devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomendando-se as dimensões mínimas de: sala de matança de bovinos e eqüídeos - 7 m (sete metros); sala de matança de suínos, ovinos e caprinos - 5m (cinco metros) para estabelecimentos a serem construídos; naqueles já construídos poderá ser tolerada uma diminuição de até 1m (um metro), desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

II - Dispor de currais e/ou pocilgas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

III - Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

IV - Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

V - Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - Dispor de área destinada à sangria acompanhada de canaleta de vômito (ruminantes), obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

VII - Dispor de local para a operação de serragem de chifres, podendo ser efetuada logo após a sangria e anteriormente ao início dos procedimentos da esfolia;

VIII - Dispor de sistema aéreo de esfolia;

IX - Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolia (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

X - Dispor, nos estabelecimentos de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases do processamento das carcaças de cada espécie durante o abate, contemplando entre outros: a escaldagem por imersão ou túnel de vapor; depilagem; atividades de pré-visceração (incluindo a oclusão do reto) e evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento; inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênic-sanitárias de abate;

XI - Dispor, nos estabelecimentos de abate, de seções distintas para: triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabo e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

XIII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações adequadas de frio;

XIV - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XV - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate,

recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficiente, e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;  
XVI - Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;  
XVII - Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização.

Art. 18. Os estabelecimentos de carnes e derivados de aves e coelhos, caprinos e suínos devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

I - Sala de matança de aves e coelhos – recomendado pé-direito de 4 (quatro) metros para estabelecimentos a serem construídos; naqueles já construídos poderá ser tolerada uma diminuição de até 1 (um) metro, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

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

III - Dispor de mecanismos que permitam realizar as diversas operações tecnológicas com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

IV - A insensibilização de aves deve ser preferentemente por eletronecrose sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão;

V - A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada "área de sangria", totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria", não sendo permitido o lançamento em efluentes sem tratamento prévio. Deverá, ainda, estar separada fisicamente da recepção das aves e, preferentemente, possuir acesso independente de operários;

VI - A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes, das demais áreas operacionais. Na saída da área de escaldagem e depenagem, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés;

VII - No caso de abate de coelhos, deverá dispor de sala destinada à esfola e dependência para depósito de peles;

VIII - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte da pele do peçoço, até o toalete final das carcaças, inclusive sua lavagem. Nessa seção, além das carcaças, poderão ser também manipulados os miúdos (moela, coração e fígado) e efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem primária, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação ou ter área específica para efetuar estas operações;

IX - Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C;

X - Os estabelecimentos que realizarem a industrialização de carne de aves, deverão possuir dependências exclusivas conforme o tipo de produto a ser elaborado, observando seu fluxograma operacional.

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - postos de leite e derivados;

II - fábricas de laticínios;

III - usinas de leite;

IV - usinas de beneficiamento de leite de cabra.

§ 1º - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas produtoras de leite e as usinas de beneficiamento ou as fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite de creme e outras matérias-primas, paradedósito por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados.

§ 2º - Entende-se por "fábricas de laticínios" os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição destes produtos acabados.

§ 3º - Entende-se por "usinas de leite" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Paty do Alferes.

§ 4º - Entende-se por "usina de beneficiamento de leite de cabra" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais, equipadas com instalações próprias e adequadas para processamento do leite de cabra, destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Paty do Alferes.

Art. 20. À designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina. Parágrafo Único - Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

Art. 21. Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições, a critério da autoridade sanitária, independentemente de sua classificação:

I - As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 4,0m (quatro metros), tolerando-se 3,0m (três metros) para as recepções de leite, desde que abertas, bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso das câmaras frigoríficas o pé direito poderá ser reduzido para 2,5m (dois metros e meio);

II - Possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para a higienização de vasilhames e carros-tanque, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III - Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

IV - Ter dependência para recebimento da matéria prima ou produto;

V - Possuir sistema de refrigeração adequada dos produtos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 22. Quando destinados ao resfriamento de leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanque isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outro estabelecimento, possuir dependência para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada.

Art. 23. Quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos,

para complementação e distribuição: I - Possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso.

Art. 24. Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para remessa a outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição: I - Ter dependências beneficiamento de leite para consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependência para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

Art. 25. Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, estar convenientemente instalados e equipados e: I - Ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento.

Art. 26. Condições específicas serão estabelecidas através de portarias do Executivo Municipal, dependendo das características do tipo de produto a ser elaborado.

## CAPÍTULO III

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 27. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração e distribuição do pescado.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Art. 28. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

§ 1º - Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma:

I - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

II - Possuir instalações para o fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III - Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

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

V - Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

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

VII - Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato; VIII - Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

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

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

XI - Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

XII - Dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.

§ 1º - Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado refrigerado:

I - Dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

§ 2º - Nos estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado:

I - Localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;

II - Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

III - Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

Art. 29. Condições específicas serão estabelecidas em portarias do Executivo Municipal, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado.

## CAPÍTULO IV

### DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 30. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

Art. 31. Tratando-se de estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, deverão ser atendidas também as seguintes condições:

- I - dispor de dependência de recepção e seleção;
- II - dispor de laboratório, quando for o caso;
- III - dispor de depósito de matéria-prima;
- IV - dispor de sala de elaboração;
- V - dispor de depósito de embalagens;
- VI - dispor de depósito de produto acabado e expedição.

## CAPÍTULO V

### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 32. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

Art. 33. Nos estabelecimentos de ovos e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

- I - dispor de sala ou de área coberta para recepção dos ovos;
- II - dispor de dependências para exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de área para classificação comercial e embalagem;
- IV - dispor de depósito de produto acabado e expedição;
- V - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- VI - dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização;
- VII - as fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito dos produtos.

## CAPÍTULO VI

### DO PESSOAL

Art. 34. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme completo (botas, calça, jaleco, avental e gorro) de cor clara e limpo, ficando vedada a sua utilização fora da propriedade ou do estabelecimento.

§ 1º - O pessoal que trabalhe em setores de manutenção deve se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não pode ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processe a matança ou a manipulação de produtos comestíveis.

Art. 35. É proibido ao pessoal que trabalha com produtos comestíveis:

- I - apresentar-se para o serviço com sintomas ou doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- II - praticar qualquer ato que de alguma forma possa contaminar o alimento, tais como fumar ou cuspir;
- III - usar adornos;
- IV - apresentar qualquer tamanho de barba.

Art. 36. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores assintomáticos de *Salmonella*, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, a mesma será **IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO**, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 37. O pessoal que manipule produtos condenados ou trabalhe em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 38. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

## CAPÍTULO VII

### DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 39. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 40. O maquinário, carros-tanque, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações **COMESTÍVEIS** e **NÃO COMESTÍVEIS**.

Art. 41. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

Art. 42. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou em depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos à atividade fim, no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 43. É proibido empregar na coleta e embalagem de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 44. Em nenhum caso é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 45. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

Art. 46. O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

## TÍTULO IV

### DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS PELOS ESTABELECIMENTOS

Art. 47. Ao proprietário de estabelecimento compete:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento; II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do SIM;

IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

V - dar, por escrito, aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de qualquer alteração na rotina de trabalho nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI - avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VII - dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ao recebimento do pescado;

VIII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devam ser remetidas aos laboratórios;

IX - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo, quando for o caso;

X - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XI - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspeccionadas, bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos; XII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação; XIII -

fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XVI - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 48. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do SIM.

Art. 49. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural.

Art. 50. Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do SIM, relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

Art. 51. Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

## TÍTULO V

### DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 52. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

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

§ 2º - Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar a liberação dos produtos e matérias-primas, desde que sejam submetidos aos processos apropriados.

Art. 53. Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

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

Art. 54. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 55. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

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

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

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

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

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

§ 1º - A amostra deve receber um laque aprovado pelo SIM e deve estar claramente identificada.  
§ 2º - Sempre que o interessado desejar e for tecnicamente viável, a amostra poderá ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro deste artigo, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 4º - O requerimento será dirigido à autoridade competente do SIM.

§ 5º - O exame da contraprova deverá ser realizado em laboratório credenciado, com a presença de um representante do SIM e um representante do interessado, preferencialmente um técnico da área.

§ 6º - Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 7º - As amostras para prova ou contraprova, coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análises, serão cedidas gratuitamente.

Art. 56. A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 57. Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, poderá ser a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - O responsável pelo estabelecimento de origem deve ser responsabilizado e punido no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do SIM.

Art. 58. No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria ficando a mesma sob guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará fiel depositário até o resultado dos exames.

Art. 59. À mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será dado destino ambientalmente e sanitariamente adequado.

## TÍTULO VI

### DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 60. Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais e as reinspeções previstas no presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Paty do Alferes.

Art. 61. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Paty do Alferes, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM, para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 62. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

## TÍTULO VII

### DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 63. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com a legislação vigente.

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

§ 2º - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, a seu critério, poderá exigir ou coletar amostras para exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios públicos, devidamente credenciados.

§ 3º - Deve ser preenchido um Termo de Colheita de Amostras em 03 (três vias), sendo a primeira encaminhada para o laboratório, a segunda encaminhada ao responsável pelo estabelecimento produtor e a terceira fica de posse do SIM.

§ 4º - As amostras devem receber um laque aprovado pelo SIM e devem estar claramente identificadas, devendo, ainda, sempre que possível tecnicamente, ser colhidas em triplicata, sendo duas amostras encaminhadas para o laboratório de referência e uma outra, de posse do responsável pela mesma, devendo ser mantida em condições adequadas conforme determinação do rótulo do produto.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame poderá requerer à autoridade sanitária, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 6º - O exame da contraprova deverá ser realizado em laboratório credenciado, com a presença de um representante do SIM e um representante do interessado, preferencialmente um técnico da área.

§ 7º - Quando tecnicamente for inviável a coleta em triplicata, em função das condições de armazenamento ou, ainda, do prazo de validade dos produtos, deverá ser coletada amostra única do produto e ao responsável pelo produto ou um representante seu será facultado o acompanhamento da análise no laboratório de referência.

## TÍTULO VIII

### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 64. No caso de descumprimento do disposto no presente Regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no art. 8 da Lei Municipal nº 1.549/2008.

Art. 65. O Auto de Infração, documento gerador do processo punitivo, deve ter detalhada a infração cometida, o dispositivo infringido, a classificação da propriedade ou do estabelecimento com o endereço completo e a indicação da denominação ou firma da sociedade ou empresa individual, e ser encaminhado ao órgão de inspeção estadual para ciência e demais providências.

§ 1º - O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a Infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma.

§ 2º - Sempre que o infrator se negue a assinar o Auto de Infração, deve ser feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada, mediante recibo.

§ 3º - A autoridade sanitária que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida ao órgão de Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 66. O infrator multado terá 30 (trinta) dias para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao órgão de Inspeção Municipal o respectivo comprovante. Parágrafo único - O prazo acima estipulado será contado a partir da data em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 67. Observado o disposto no art. 65 deste Decreto, o não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na sua inscrição na Dívida Ativa do Estado.

Art. 68. Da lavratura do Auto de Infração caberá recurso, com efeito suspensivo, ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 69. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 70. Para efeito de apreensão ou condenação além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 71. Independente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multa ou cancelamento do registro, nos casos de apreensão das matérias primas e produtos, após reinspeção pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para alimentação humana, a critério do órgão de inspeção municipal.

Parágrafo único - Na hipótese de não ser autorizado o aproveitamento previsto no *caput* deste artigo, a matéria-prima ou o produto deverão ser condenados.

Art. 72. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações:

I - ADULTERAÇÕES:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 73. As penalidades a que se refere este Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

## TÍTULO IX

## DA ROTULAGEM DE PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

Art. 74. Os carimbos da inspeção municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização da SMAPDR de Paty do Alferes e garantem que o produto provém de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "SMAPDR?" e a palavra "INSPECIONADO?", abaixo da expressão "SIM - PATY DO ALFERES - RJ?" representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

I – As iniciais SMAPDR representam a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural Sustentável.

II – O número de registro é representado pela composição numérica.

Art. 76. O carimbo oficial da inspeção municipal é representado pelos modelos constantes do anexo I deste Regulamento.

Art. 77. Além dos carimbos específicos os produtos devem seguir a legislação vigente em relação aos dizeres de rotulagem obrigatórios e suas respectivas conformações, sendo a determinação das obrigatoriedades determinadas através de portarias do Executivo Municipal.

## TÍTULO X

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 78. As normas de implantação e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o art. 4º deste Regulamento bem como seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal e ainda o sistema de comercialização de seus produtos serão detalhados por portarias do Executivo Municipal.

Art. 79. Os servidores do SIM, quando a serviço da inspeção, terão livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 4º deste Regulamento.

Art. 80. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos, estabelecida no momento do seu registro no órgão competente.

Art. 81. Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 82. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM. Parágrafo Único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 83. Os estabelecimentos oficiais, estatais e para-estatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando da observância das disposições desse Regulamento.

Art. 84. Os servidores dos Serviços de Inspeção Municipal poderão solicitar apoio das autoridades policiais, quando necessário à execução das ações fiscais a seu cargo.

Art. 85. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução das presentes diretrizes serão resolvidos pelo responsável pelo SIM.

Art. 86. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 1º de abril de 2014.

RACHID ELMOR

PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO ÚNICO  
DECRETO Nº 4.018/2014

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA  
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE  
PATY DO ALFERES-RJ - SIM/POA

## MODELO Nº 1



1 cm de diâmetro para  
embalagem de até 250 gr



2 cm de diâmetro  
para embalagens de  
até 1Kg



3 cm de diâmetro  
para embalagens de  
1Kg até 10 Kg

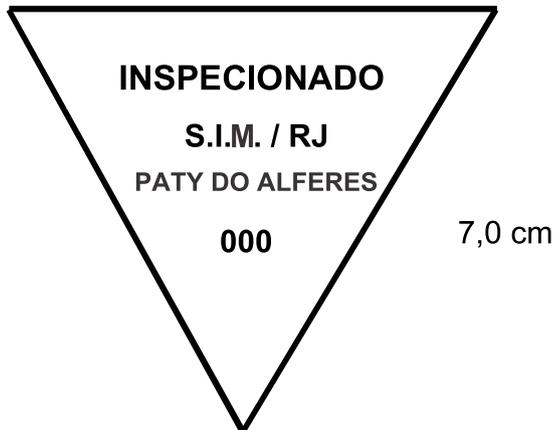


4 cm de diâmetro  
para embalagens  
superiores a 10 Kg

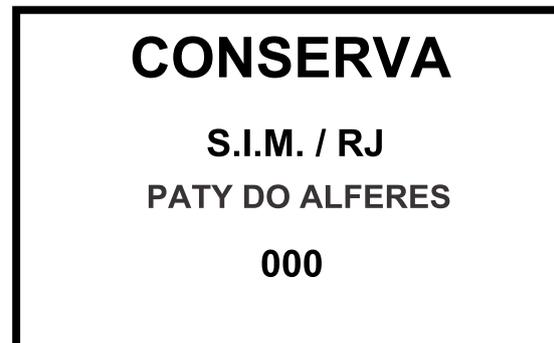
**MODELO Nº 2**

CARÇAÇAS

7,0 cm

**MODELO Nº 5**

7,0 cm

**MODELO Nº 3**

VÍSCERAS

4,0 cm

**MODELO Nº 6**

7,0 cm

**MODELO Nº 4**

VÍSCERAS

**MODELO Nº 7**

7,0 cm



**MODELO Nº 8**

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>INSPECIONADO</b></p> <p><b>S.I.M. / RJ</b></p> <p><b>PATY DO ALFERES</b></p> <p><b>000</b></p>
--

15 cm

**MODELO Nº 9****MODELO Nº 10**

ETIQUETA - LACRE

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>S.I.M. / RJ</b></p> <p><b>000</b></p> <p><b>PATY DO ALFERES</b></p> <p><b>INSPECIONADO</b></p>
--

RAZÃO SOCIAL / CLASSIFICAÇÃO  
ENDEREÇO COMPLETO  
CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL  
Indústria Brasileira

Data de produção:  
Válido por: dias  
Manter até °C  
Registrado na Secretaria de Estado  
de Agricultura sob o nº 000/00

**CARNE**

RESFRIADA  
 CONGELADA

DE (espécie)

**COM OSSO**  
**MEIA CARÇAÇA**

## MODELO Nº 11

### ETIQUETA - LACRE

SECRETARIA DE AGRICULTURA														
<div style="text-align: center; padding: 10px;"> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">S.I.M. / RJ</p>    <p>000</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">PATY DO ALFERES</p> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">INSPECIONADO</p> </div>	<div style="padding: 10px;"> <p style="text-align: center; font-size: 0.8em;">RAZÃO SOCIAL / CLASSIFICAÇÃO                  ENDEREÇO COMPLETO                  CNPJ/INSCRIÇÃO ESTADUAL                  Indústria Brasileira</p> <p style="text-align: center;">Data de produção:</p> <p style="text-align: center;">Válido por dias</p> <p style="text-align: center;">Mantefriado até °C</p> <p style="text-align: center;">Registrado na Secretaria de Estado                  de Agricultura sob o nº 000/00</p> </div>	<div style="padding: 10px;"> <p style="text-align: center; font-size: 0.8em;">CARNES FRIADA DE BOVINO                  COM OSSO</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> DIANTEIRO</td> <td><input type="checkbox"/> ALCATRA/COXÃO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> TRASEIRO</td> <td><input type="checkbox"/> DIANT. S/ PALETA</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> LOMBO</td> <td><input type="checkbox"/> LOMBO/ALCATRA</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> COXÃO</td> <td><input type="checkbox"/> TRASEIRO SERROTE</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> PALETA</td> <td><input type="checkbox"/> PONTA DE AGULHA</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center; padding-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> MACHO                      <input type="checkbox"/> FÊMEA                 </td> </tr> </table> </div>	<input type="checkbox"/> DIANTEIRO	<input type="checkbox"/> ALCATRA/COXÃO	<input type="checkbox"/> TRASEIRO	<input type="checkbox"/> DIANT. S/ PALETA	<input type="checkbox"/> LOMBO	<input type="checkbox"/> LOMBO/ALCATRA	<input type="checkbox"/> COXÃO	<input type="checkbox"/> TRASEIRO SERROTE	<input type="checkbox"/> PALETA	<input type="checkbox"/> PONTA DE AGULHA	<input type="checkbox"/> MACHO <input type="checkbox"/> FÊMEA	
<input type="checkbox"/> DIANTEIRO	<input type="checkbox"/> ALCATRA/COXÃO													
<input type="checkbox"/> TRASEIRO	<input type="checkbox"/> DIANT. S/ PALETA													
<input type="checkbox"/> LOMBO	<input type="checkbox"/> LOMBO/ALCATRA													
<input type="checkbox"/> COXÃO	<input type="checkbox"/> TRASEIRO SERROTE													
<input type="checkbox"/> PALETA	<input type="checkbox"/> PONTA DE AGULHA													
<input type="checkbox"/> MACHO <input type="checkbox"/> FÊMEA														

**a) Modelo nº 1:**

**1** – Dimensões: 1,0 cm (um centímetro) de diâmetro para rótulos de embalagens com até 250 (duzentos e cinquenta) gramas; 2,0 cm (dois centímetros) de diâmetro para rótulos de embalagens com até 01 (um) quilograma; 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro para rótulos de embalagens de 01 (um) quilograma até 10 (dez) quilogramas; 4,0 cm (quatro centímetros) de diâmetro para rótulos de embalagens superiores a 10 (dez) quilogramas.

**2** – Forma: circular.

**3** – Dizeres: a palavra “INSPECIONADO” acompanhando a curvatura interna superior; o número do registro posicionado no centro da circunferência; a sigla “S.I.M./RJ” acompanhando a curvatura interna inferior e “SECRETARIA DE AGRICULTURA” acompanhando a curvatura superior externamente.

**4** – Uso: para rótulos ou tampas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, caixas, plásticos, vidros ou envoltos em papel, aplicados pelo processo de impressão, resistente a álcool ou substância similar.

**b) Modelo nº 2:**

**1** - Dimensão: 7,0 cm (sete centímetros).

**2** - Forma: triangular.

**3** - Dizeres: a palavra “INSPECIONADO” acompanhando a base do triângulo invertido; a sigla “S.I.M./RJ” no centro do triângulo e o número do registro logo abaixo.

**4** - Uso: para carcaças de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo *in natura*, aplicado externamente sobre as massas musculares.

**c) Modelo nº 3:**

- 1 – Dimensões: 4,0 cm x 4,5 cm (quatro centímetros na base do triângulo invertido por quatro e meio centímetros nos lados do triângulo).
- 2 - Forma: triangular.
- 3 - Dizeres: a palavra "INSPECIONADO" acompanhando a base do triângulo invertido; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do triângulo e o número do registro logo abaixo.
- 4 – Uso: para vísceras.

**d) Modelo nº 4:**

- 1 - Dimensões: 7,0 cm x 5,0 cm (sete centímetros por cinco centímetros).
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 - Dizeres: a palavra "CONDENADO" na parte superior interna do retângulo; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do retângulo e o número do registro logo abaixo.
- 4 - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças e vísceras.

**e) Modelo nº 5:**

- 1 - Dimensões: 7,0 cm x 5,0 cm (sete centímetros por cinco centímetros).
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 – Dizeres: a palavra "CONSERVA" na parte superior interna do retângulo; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do retângulo e o número do registro logo abaixo.
- 4 – Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de carnes enlatadas.

**f) Modelo nº 6:**

- 1 - Dimensões: 7,0 cm x 5,0 cm (sete centímetros por cinco centímetros).
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 – Dizeres: a palavra "SALGA" na parte superior interna do retângulo; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do retângulo e o número do registro logo abaixo.
- 4 – Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de charque ou de carnes salgadas.

**g) Modelo nº 7:**

- 1 - Dimensões: 7,0 cm x 5,0 cm (sete centímetros por cinco centímetros).
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 – Dizeres: a palavra "SALSICHARIA" na parte superior interna do retângulo; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do retângulo e o número do registro logo abaixo.
- 4 – Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos de salsicharia.

**h) Modelo nº 8:**

- 1 - Dimensão: 15 cm (quinze centímetros) de lado.
- 2 – Forma: quadrada.
- 3 – Dizeres: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acima da linha superior do quadrado; a palavra "INSPECIONADO" na parte superior interna do quadrado; a sigla "S.I.M./RJ" no centro do quadrado e o número do registro logo abaixo.
- 4 – Uso: para subprodutos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

**i) Modelo nº 9:**

- 1 - Dimensões: como no Modelo nº 1.
- 2 – Forma: circular.
- 3 – Dizeres: a palavra "REINSPECIONADO" acompanhando a curvatura interna superior; o número do registro posicionado no centro da circunferência; a sigla "S.I.M./RJ" acompanhando a curvatura interna inferior e "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acompanhando a curvatura superior externamente.
- 4 – Uso: para rótulos de caixas de ovos distribuídos por entrepostos de ovos.

**j) Modelo nº 10:**

- 1 – Dimensões: o suficiente para que possa constar, de maneira legível, todas as especificações citadas.
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 – Dizeres: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acima da linha superior; a sigla "S.I.M./RJ" na parte superior interna; o número do registro no centro e a palavra "INSPECIONADO" na parte inferior interna. Constar também a razão social, classificação, endereço completo, CNPJ, inscrição estadual, "Indústria Brasileira", data de produção, validade, temperatura de conservação e "Registrado na Secretaria de Estado de Agricultura sob o nº 000/00". A meia carcaça deve ser identificada com um "X" no local apropriado da etiqueta.
- 4 – Uso: para carne resfriada ou congelada de equídeos, suínos, ovinos e caprinos, com osso, aposta na etiqueta-lacre. Feita de filme de polietileno de baixa densidade, para uso em contato com produtos alimentícios, ou de outro material previamente aprovado pela inspeção estadual, lacrada através de termossoldagem das extremidades ou por outro método que seja inviolável.

**l) Modelo nº 11:**

- 1 – Dimensões: como no Modelo nº 10.
- 2 – Forma: retangular no sentido horizontal.
- 3 – Dizeres: "SECRETARIA DE AGRICULTURA" acima da linha superior; a sigla "S.I.M./RJ" na parte superior interna; o número do registro no centro e a palavra "INSPECIONADO" na parte inferior interna. Constar também a razão social, classificação, endereço completo, CNPJ, inscrição estadual, "Indústria Brasileira", data de produção, validade, temperatura de conservação e "Registrado na Secretaria de Estado de Agricultura sob o nº 000/00". A peça deve ser identificada com um "X" no local apropriado da etiqueta.
- 4 – Uso: para carne resfriada de bovídeos, com osso, aposta na etiqueta-lacre. Feita de filme de polietileno de baixa densidade, para uso em contato com produtos alimentícios, ou de outro material previamente aprovado pela inspeção estadual, lacrada através de termossoldagem das extremidades ou por outro método que seja inviolável.

**DECRETO N.º 4015 de 31 de Março de 2014.**

**CRIA O SELO EDITORIAL JOAQUIM OSÓRIO DUQUE ESTRADA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS**

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PATY DO ALFERES**, no uso de suas atribuições legais, em especial quanto ao disposto na Lei Municipal nº 860, de 27 de junho de 2002 que instituiu como patrono das Letras de Paty do Alferes o ilustre e saudoso cidadão, **Joaquim Osório Duque Estrada**;

**CONSIDERANDO** que na referida Lei Municipal 860, de 27/06/2002, o Município de Paty do Alferes, respeitada a autonomia entre os poderes, através de iniciativa pública, pode, de acordo com os limites orçamentários, criar concursos, memoriais, monumentos, estátuas bem como outras atividades que perpetuem a obra literária de Joaquim Osório Duque Estrada, nascido em Paty do Alferes;

**CONSIDERANDO** que a publicação de obras literárias constitui atividade enquadrada no dispositivo legal acima mencionado e assim é uma ação de perpetuação da obra literária de Joaquim Osório Duque Estrada com reverência municipal ao ilustre cidadão patienense;

**DECRETA:**

Art. 1º - Fica criado o **SELO EDITORIAL JOAQUIM OSÓRIO DUQUE ESTRADA**, para incentivo às atividades literárias no âmbito do Município de Paty do Alferes com projetos editoriais que tenham como tema e objetivo o patrimônio e a atividade cultural do Município ou incentivo à obra memória de Joaquim Osório Duque Estrada;

Art. 2º - Em todos os projetos editoriais publicados ou impressos com o **Selo Editorial Joaquim Osório Duque Estrada**, através do **PROGRAMA DE FOMENTO À CULTURA** do Município de Paty do Alferes deverá ser aplicada a logomarca oficial do referido **SELO**, criada pela **DIDEV – Divisão de Divulgação e Eventos**, escolhida a versão colorida ou em escala de cinza, conforme Anexo Único de Aplicação, precedida da logomarca da Secretaria de Cultura e do Brasão do Município de Paty do Alferes com a inscrição – Prefeitura de Paty do Alferes.

Art. 3º - Quando da integração e migração das atividades da Secretaria de Cultura do Município de Paty do Alferes para o Sistema Municipal de Cultura e adesão ao Sistema Nacional de Cultura o referido projeto acompanhará as ações estabelecidas nas diretrizes orçamentárias de fomento à cultura.

Art. 3º - Para fazer jus à aplicação do Selo Editorial Joaquim Osório Duque Estrada os interessados deverão apresentar requerimento e projeto à Secretaria de Cultura do Município com as informações básicas do projeto para análise técnica sob o ponto de vista de fomento cultural, ouvido o Conselho Municipal de Cultural, quando necessário.

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução do presente Decreto, correrão à conta de dotação orçamentária própria, suplementando-se, se necessário.

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

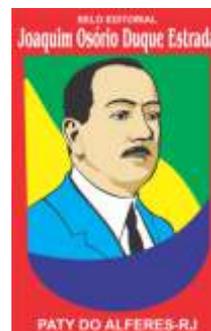
Paty do Alferes, em 31 de Março de 2014.

**RACHID ELMOR**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO ÚNICO - APLICAÇÃO DE LOGOMARCAS**

**"SELO EDITORIAL JOAQUIM OSÓRIO DUQUE ESTRADA"**

**LOGOMARCA OFICIAL DO SELO – VERSÃO COR**



LOGOMARCA OFICIAL DO SELO – VERSÃO ESCALA DE CINZA

PATY PREVI

NOTA OFICIAL

O PRESIDENTE DO PATY PREVI, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

**CONSIDERANDO:**

- O aumento da demanda de servidores que hoje se interessam em acompanhar os seus direitos previdenciários,

**CONSIDERANDO:**

- O cumprimento da Deliberação nº 206/2013 do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro.

Vem comunicar, aos servidores que entenderam já terem preenchido requisitos em alguma regra constitucional para aposentadoria, e sendo da vontade dos mesmos gozarem deste direito, deverão dirigir-se a sede do **Paty Previ até o 5º dia útil do mês** e certificarem-se junto a **Diretoria de Benefícios** que tal direito é legítimo.

Paty do Alferes, 01 de abril de 2014

CARLOS MIDOSI DA ROCHA  
PRESIDENTE DO PATY PREVIPORTARIA Nº 186/2014 - G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Exonerar a pedido **ANDRE PINTO DE AFONSECA**, do Cargo de **SECRETÁRIO DE SAÚDE – AGENTE POLÍTICO**. Lotado na **SECRETARIA DE SAÚDE**.

Art. 2º - Esta Portaria produz seus efeitos a partir de 31 de março do ano em curso, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPALPORTARIA Nº 187/2014 - G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Exonerar **MARCUS VINICIUS DE AZEVEDO GOULART** do Cargo em Comissão de **SUPERVISOR OPERACIONAL**, símbolo DAS-5, lotado na **SECRETARIA DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS – ADMINISTRAÇÃO DISTRITAL**.

Art. 2º - Esta Portaria produz seus efeitos a partir de 31 de março do ano em curso, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPALPORTARIA Nº 188/2014 - G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Nomear **VITOR HUGO VIEIRA DA SILVA** para exercer o Cargo de **SECRETÁRIO DE SAÚDE – AGENTE POLÍTICO – INTERINO**. Lotado na **SECRETARIA DE SAÚDE**.

Art. 2º - Esta Portaria produz seus efeitos a partir de 31 de março do ano em curso, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPALPORTARIA Nº 189/2014 - G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Exonerar **KARINA SOBREIRA NUNES** do Cargo em Comissão de **ASSISTENTE DE SERVIÇOS PÚBLICOS**, símbolo DAS-4 NÍVEL 3, lotada na Secretaria de **EDUCAÇÃO**.

Art. 2º - Esta Portaria produz seus efeitos a partir de 31 de março do ano em curso, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPALPORTARIA Nº 190/2014 - G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO** a Lei Municipal nº 2021 de 20/01/2014;

**RESOLVE:**

Art. 1º - Nomear **KARINA SOBREIRA NUNES** para exercer o Cargo em Comissão de **SUPERVISOR AUXILIAR DE SERVIÇOS PÚBLICOS**, símbolo DAS-5, lotada na Secretaria de **EDUCAÇÃO**.

Art. 2º - Esta Portaria produz seus efeitos a partir de 01 de abril do ano em curso, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 192/2014 – G.P.

PORTARIA Nº 191/2014 – G.P.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PATY DO ALFERES, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

RESOLVE:

Art. 1º – Designar os servidores **ZILDA DE MOURA LIMA**, matrícula nº 266/01 e **ALCELI SIMPLÍCIO COELHO** – matrícula nº 350/01, para atuarem como **GESTORES DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2014 – CUJO OBJETIVO É A AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE PARA ATENDER AO ALMOXARIFADO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.**

Art. 1º – Designar os servidores **MICHEL DE SOUZA ASSUNÇÃO BRINCO**, matrícula nº 1173 e **EDSON JOSÉ DE JESUS BARBOSA** – matrícula nº 927/02, para atuarem como **GESTORES DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2013 – CUJO OBJETO É A AQUISIÇÃO DE EXTINTORES E RECARGA PARA ATENDER OS IMÓVEIS E VEÍCULOS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.**

Art. 2º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 2º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

Paty do Alferes, 31 de março de 2014.

RACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPALRACHID ELMOR  
PREFEITO MUNICIPAL