



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

### Extrato de Distrato do Contrato nº 079/2011

Termo de distrato ao contrato nº 079/2011, celebrado em 05 de maio de 2011, entre o Município de Pirai do Sul e Cristiano de Souza da Silva Pirai.  
Data da Assinatura do distrato: 01/06/2011

### PORTARIA Nº. 162/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1149/2011 de 06 de Maio de 2011.

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal ROSE-CLÉIA DA SILVA SANTOS, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, com a função de "AUXILIAR DE ENFERMAGEM", as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 31 de Outubro de 2009 a 30 de Outubro de 2010 com início em 01 de Junho de 2011 a 30 de Junho de 2011 e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 163/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1068/2011 de 27 de Abril de 2011.

RESOLVE:

1. Conceder ao Funcionário Público Municipal MARCIO BRINO, lotado na Secretaria Municipal de Saúde, com a função de "MÉDICO", as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 01 de Fevereiro de 2007 a 31 de Janeiro de 2008 com início em 14 de Julho de 2011 a 29 de Julho de 2011 e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 164/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1357/2011 de 23 de Maio de 2011.

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal MIRIAN SILENE LEME, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, com a função de "DIRETORA DE ASSISTENCIA FARMACEUTICA", as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 10 de Junho de 2010 a 09 de Junho de 2011 com início em 01 de Julho de 2011 a 30 de Julho de 2011 e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

### Extrato do Contrato nº 096/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: K & K Papelaria e Informática Ltda  
Objeto: Materiais de expediente para uso da Secretaria Municipal de Saúde.  
Valor: R\$ 2.516,26 (dois mil, quinhentos e dezesseis reais e vinte e seis centavos)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 031/2011  
Assinatura do Contrato: 07/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

### Extrato do Contrato nº 098/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: Marcelo Jacob  
Objeto: Materiais de expediente para uso da Secretaria Municipal de Saúde.  
Valor: R\$ 14.438,55 (quatorze mil, quatrocentos e trinta e oito reais e cinquenta e cinco centavos)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 031/2011  
Assinatura do Contrato: 07/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

### Extrato do Contrato nº 100/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: Comercial Bora e Filho Ltda  
Objeto: Gêneros alimentícios para uso na merenda escolar.  
Valor: R\$ 28.675,00 (vinte e oito mil, seiscentos e setenta e cinco reais)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 032/2011  
Assinatura do Contrato: 10/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

### Extrato do Contrato nº 101/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: Cristiano de Souza da Silva Pirai  
Objeto: Gêneros alimentícios para uso na merenda escolar.  
Valor: R\$ 8.135,00 (oito mil, cento e trinta e cinco reais)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 032/2011  
Assinatura do Contrato: 10/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

### Extrato do Contrato nº 103/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: Logvem Comercial Ltda  
Objeto: Gêneros alimentícios para uso na merenda escolar.  
Valor: R\$ 34.211,50 (trinta e quatro mil, duzentos e onze reais e cinquenta centavos)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 032/2011  
Assinatura do Contrato: 10/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

### Extrato do Contrato nº 104/2011

Contratante: Município de Pirai do Sul  
Contratado: PAS Programa de Alimentação Social Indústria e Comércio Ltda  
Objeto: Gêneros alimentícios para uso na merenda escolar.  
Valor: R\$ 318,20 (trezentos e dezoito reais e vinte centavos)  
Licitação: Pregão, na forma presencial nº 032/2011  
Assinatura do Contrato: 10/06/2011  
Término do Contrato: 31/12/2011

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº 165/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1469/2011 de 31 de Maio de 2011;

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal VITÓRIA HORNES VENANTE, lotada na Secretaria Municipal de Administração e Previdência, com a função de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 18 de fevereiro de 2009 a 17 de Fevereiro de 2010, com início em 01 de Julho de 2011 a 30 de julho de 2011, e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 166/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1468/2011 de 31 de Maio de 2011.

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal ENI APARECIDA DA SILVA BETIM, lotada na Secretaria Municipal de Segurança Pública e Antidrogas, com a função de "AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS", as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 16 de março de 2008 a 15 de março 2009, com início em 02 de julho de 2011 a 31 de julho de 2011 e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 167/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº 1388/2011 de 25 de maio de 2011.

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal ADRIANE MOREIRA, lotada na Secretaria Municipal do Trabalho, Emprego e Promoção Social com a função de "MÃE SOCIAL", as férias regulamentares a que tem direito, referente aos períodos aquisitivos de 05 de fevereiro de 2010 a 04 de fevereiro de 2011, com início em 01 de Julho de 2011 a 30 de Julho de 2011, e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº 168/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº. 1506 de 03 de Junho de 2011;

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal AGLAIR APARECIDA MACHOSKI, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, com a função de ENFERMEIRA, as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 09 de Março de 2009 a 08 de Março de 2010, com início em 04 de Julho de 2011 a 02 de Agosto de 2011, e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 03 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 169/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº. 1539 de 06 de Junho de 2011;

RESOLVE:

1. Desligar sem justa causa por pedido de demissão da servidora Pública Municipal TATIANA FADEL VI-ERO LOS, lotada na Secretaria Municipal de Educação, com a função de "PROFESSORA 40 HORAS", de suas atividades junto ao Município a partir do dia 06 de Junho de 2011, por motivos de mudança de cidade.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 06 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

### PORTARIA Nº 170/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando o vencido protocolado sob o nº. 1386 de 25 de maio de 2011;

RESOLVE:

1. Conceder a Funcionária Pública Municipal JEANE MARIA DE ANDRADE PRESTES, lotada na Secretaria Municipal de Saúde, com a função de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, as férias regulamentares a que tem direito, referente ao período aquisitivo de 25 de Maio de 2010 a 24 de Maio de 2011, com início em 01 de Junho de 2011 à 30 de Junho de 2011, e o recebimento do abono de 33,33%.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 07 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 171/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando necessidades de serviço;

RESOLVE:

1. Lotar o servidor público municipal ANTONIO DE MELLO com a função de "VIGIA" junto a Secretaria Municipal de Trabalho, Emprego e Promoção Social, a partir de 08 de Junho de 2011.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 07 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 172/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando necessidades de serviço;

RESOLVE:

1. Lotar o servidor público municipal GEONEL FERNANDES TEIXEIRA DA SILVA com a função de "VIGIA" junto a Secretaria Municipal de Infraestrutura, a partir de 15 de junho de 2011.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 07 de junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### PORTARIA Nº. 173/2011

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAÍ DO SUL, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

1. Desligar a servidora Pública Municipal ERONILDA KUBIS, lotada na Secretaria Municipal de Educação, com a função de "PROFESSORA 40H", de suas atividades junto ao Município a partir do dia 07 de Junho de 2011, por motivos de falecimento.

2. Registre-se, Publique-se.

Edifício da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul, em 21 de Junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 053/2011

MODALIDADE PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL Nº 046/2011

Julgamento: Menor preço, por lote.

Objeto: Aquisição de materiais e produtos hospitalares, para uso da Secretaria Municipal de Saúde.

Valor Máximo Total da Licitação: R\$ 18.470,50 (dezoito mil, quatrocentos e setenta reais e cinquenta centavos).

Abertura: Dia 08 de julho de 2011, às 08h30min, na sede da Prefeitura Municipal de Pirai do Sul.

Informações Complementares: O edital e demais informações poderão ser solicitados pelos interessados na Secretaria Municipal de Administração e Previdência, na Praça Alípio Domingues, nº 34, em Pirai do Sul, Estado do Paraná, ou pelo e-mail [licitacao@piraisul.pr.gov.br](mailto:licitacao@piraisul.pr.gov.br)

Pirai do Sul, 21 de junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### ATO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO Nº 043/2011

1 – Fica adjudicado o objeto da Licitação modalidade Pregão na forma presencial nº 038/2011, os Lotes 01, 02, 03, 04, 05, 07 e 09 à empresa Comercial Bora & Filho Ltda com o valor total de R\$ 25.262,00 (vinte e cinco mil, duzentos e sessenta e dois reais), o Lote 06 à empresa P.A.S. Programa de Alimentação Social Indústria e Comércio Ltda com o valor total de R\$ 2.550,00 (dois mil, quinhentos e cinquenta reais).

2 – Fica homologado o procedimento licitatório referente ao Pregão, na forma presencial nº 038/2011 - Aquisição de materiais de higiene e limpeza, para diversos setores da Prefeitura Municipal.

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### ATO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO Nº 044/2011

1 – Fica adjudicado o objeto da Licitação modalidade Pregão na forma presencial nº 039/2011, o Lote Único à empresa Belniak & Belniak Ltda, com o valor total de R\$ 59.900,00 (cinquenta e nove mil e novecentos reais).

2 – Fica homologado o procedimento licitatório referente ao Pregão, na forma presencial nº 039/2011 - Aquisição de móveis planejados, para a Secretaria Municipal de Educação.

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### ATO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO Nº 045/2011

1 – Fica adjudicado o objeto da Licitação modalidade Pregão na forma presencial nº 040/2011, os lotes 01 e 03 à empresa Emilson Isidoro Moura, com o valor total de R\$ 11.283,75 (onze mil, duzentos e oitenta e três reais e setenta e cinco centavos), para o lote 02 à empresa Caperpass Comércio de Artigos Plásticos Ltda, com o valor total de R\$ 1.072,00 (um mil e setenta e dois reais).

2 – Fica homologado o procedimento licitatório referente ao Pregão, na forma presencial nº 040/2011 - Aquisição de móveis e eletrodomésticos, para uso do Centro de Atendimento Psicossocial.

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 092/2011

SÚMULA: Declara, no âmbito da Administração Municipal, ponto facultativo os dias 23 e 24 de junho de 2011 e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado ponto facultativo, no âmbito da Administração Pública Municipal, os dias 23 e 24 de junho de 2011 – Corpus Christi.

Art. 2º O dispositivo no artigo anterior não se aplica aos órgãos e entidades públicas municipais, que por sua natureza, exijam plantão permanente.

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

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 093/2011

SÚMULA: Nomeia Diretor de Operações da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais;  
Considerando o Art. 9º da Lei Municipal nº 1.115 de 09 de outubro de 1997;

DECRETA:

Art. 1º Fica nomeado o Sr. Mauro de Oliveira, Secretário Municipal de Infraestrutura, como Diretor de Operações da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil.

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

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011.

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 094/2011

SÚMULA: Determina o cumprimento da Lei Federal 11.738 de 16 de julho de 2008 e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais;  
Considerando o que determina o Artigo 5º, da Lei Federal nº 11.738 de 16 de julho de 2008;  
Considerando que o Governo Federal divulgou o piso salarial profissional do magistério público da educação básica de R\$ 1.187,00 (um mil, cento e oitenta e sete reais) para quem tem jornada de 40 horas semanais e de R\$ 593,50 (quinhentos e noventa e três reais e cinquenta centavos) para quem tem jornada de 20 horas;

DECRETA:

Art. 1º Fica elevado a R\$ 1.187,00 (um mil, cento e oitenta e sete reais) para quem tem jornada de 40 horas semanais e de R\$ 593,50 (quinhentos e noventa e três reais e cinquenta centavos) para quem tem jornada de 20 horas, de todos os profissionais do magistério público da educação básica municipal de Pirai do Sul que tiverem seus vencimentos base inferiores a este.

Art. 2º Quando ocorrer a revisão anual de salários de todos os servidores, a elevação ora concedida será interpretada como um adiantamento do reajuste.

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

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

  
ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 095/2011

SÚMULA: Determina abertura de Sindicância e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e;  
Considerando as disposições da Lei Orgânica Municipal;  
Considerando a necessidade de apurar possível responsabilidade da Administração Pública, conforme citado nos Protocolos nº 1007 e 1381/2011;  
Considerando o Parecer Jurídico nº 377/2011;



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

### DECRETA:

Art. 1º Ficam nomeadas os seguintes servidores públicos para, sob a presidência do primeiro deles, conduzirem sindicância para apurar possível responsabilidade da administração pública, em face ao contido nos protocolos e Parecer Jurídico citados acima.

Edson Veiga Barreto;  
Alaor Ferreira Mainardes Junior;  
Antonio Carlos Tallar.

Art. 2º Deve a Comissão de Sindicância apresentar relatório e conclusão no prazo de quinze dias.

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

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 096/2011

SÚMULA: Regulamento o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais;  
Considerando o disposto na Lei Municipal nº 1792, de 11 de janeiro de 2011;

### DECRETA:

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município de Pirai do Sul, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Art. 2º O presente regulamento estatui, também, as normas que regulam, em todo Município de Pirai do Sul, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 3º Ficam sujeitos à registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal-SIM/POA, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, conforme classificação constante deste regulamento e que não possuem registro no Serviço de Inspeção do Paraná-SIP ou no Serviço de Inspeção Federal-SIF.

Art. 4º O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal-SIM/POA, da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e será efetuado somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA isenta-se de qualquer outro registro municipal.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados,

transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o Município de Pirai do Sul.

Art. 8º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero", significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas."

Art. 9º Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no SIM/POA.

Art. 10 Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

Art. 11 O registro será requerido ao SIM/POA, instruído o processo com os seguintes documentos:

- contrato social da empresa;
- cartão do CNPJ;
- plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
  - planta baixa dos diversos pavimentos, com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
  - planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
  - planta de situação;
- memorial descritivo da obra;
- memorial econômico sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM-POA;
- parecer da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Recursos Hídricos;
- parecer da Secretaria Municipal de Planejamento;
- parecer da Divisão de Vigilância Sanitária;
- laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Parágrafo Único: As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando a escala utilizada.

Art. 12 As plantas ou projetos devem conter:

- posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- orientação quanto aos pontos cardeais;
- localização da captação de água de abastecimento;
- localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- localização dos pontos de escoamento de água;
- localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;
- localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;
- localização dos cursos de água, quando for o caso.

Art. 13 Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 14 Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 15 A apresentação de simples "croquis" ou desenho servirá apenas para orientação do interessado, em estudos preliminares.

Art. 16 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à orientação humana é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo Único: Quando as águas, no exame, revelarem mais de 500 (quinhentos) germes por milímetro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

Art. 17 Qualquer aplicação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação dos projetos.

Art. 18 Não será registrado, o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo Único: Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados na zona urbana.

Art. 19 Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerá no SIM/POA.

Parágrafo Único: As obras de construção ou reforma aprovadas pelo SIM/POA deverão ser iniciadas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da aprovação, caducando esta após aquele prazo.

Art. 20 Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM/POA expedirá o "Termo de Liberação", contendo o número de registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias.

Art. 21 O SIM/POA fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 22 Os estabelecimentos para obterem o registro no SIM/POA, deverão estar com as obras concluídas de acordo com o Projeto anteriormente aprovado.

#### CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO

Art. 23 A inspeção do SIM/POA estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo re-inspecionar produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste regulamento.

Art. 24 Todo o estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico veterinária, pertencente ao SIM/POA.

Art. 25 Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica:

- será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue;
- nos demais estabelecimentos poderá a inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA.

Parágrafo Único: Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos.

Art. 26 Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POA, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

Parágrafo Único: Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira específica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.  
CAPÍTULO III  
DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 27 Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

1 - Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros - frigoríficos: são os estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer espécie de açougue, dotados de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, aqui se incluem, também, as charqueadas, fábricas de produtos não comestíveis, fábrica de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis, etc;

c) Entrepósitos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais;

d) Estabelecimentos credenciados para autosserviço: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes frescas ou frigorificadas nas diversas espécies de açougue e outros animais.

2 - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades Rurais: são os estabelecimentos situados geralmente em zona rural, destinados à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo;

b) Entrepósitos de Leite e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição; incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

3 - Estabelecimentos de pescado e derivados que podem ser:

- Entrepósitos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
- Estabelecimentos Industriais: são estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

de pescado por qualquer forma;

4 - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinadas à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e a industrialização de ovos;

c) Entrepósitos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura";

5 - Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) Apiário: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geleia real, etc.);

b) Casas de mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

### CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 28 Ao Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal-SIM/POA, será composto exclusivamente por Médicos Veterinários e Fiscais de Abate.

Art. 29 Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM/POA e analisados pelo Grupo Consultivo.

Parágrafo Único: O Grupo Consultivo será composto por 4 (quatro) membros, sendo: 2 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e 2 (dois) representantes da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 30 As liberações para o funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM/POA.

Art. 31 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimento de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 32 Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

Art. 33 A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento ou outros órgãos afins com ela conveniados.

Art. 34 Os carimbos de inspeção serão liberados pelo SIM/POA, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo Único: Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1 - Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte;

b) Modelo 2 - Uso: Etiquetas-Lacre, carcaças ou parte de carcaças de suínos e outros animais de médio

porte;

c) Modelo 3 - Uso: Embalagens, rótulos e outras identificações, para carcaças de aves e cortes de aves e para carcaças de coelhos e rãs;

d) Modelo 4 - Uso: Para produtos condenados.

### CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração de comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Parágrafo Único: As exigências de que trata este artigo referem-se as dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 36 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1 - ser localizada na zona rural, em caso de matadouros-frigoríficos;

2 - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza

3 - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

4 - dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

5 - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

6 - ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura;

7 - possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;

8 - dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;

9 - dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

10 - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;

11 - dispor de recipientes indicados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;

12 - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial a às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

13 - manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento;

14 - dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;

15 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

16 - dispor, de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

17 - possuir pátios pavimentados;

18 - possuir um local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal, nos estabelecimentos com inspeção permanente;

19 - possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

20 - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;

21 - dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de sub-produtos;

22 - só possuir telhados de meia água quando mantido o pé-direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;

23 - dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

24 - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;

25 - as alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas em normas próprias;

26 - os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distância de 500 (quinhentos) metros; em casos de existência de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM/POA;

27 - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

### CAPÍTULO VI DO PESSOAL

Art. 37 O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos, protetor auricular, capacete) de cor branca e limpos, trocados, no mínimo diariamente; deve possuir atestado de saúde atualizado (inclusive vacinas); unhas curtas, não ter adornos nas mãos ou pulsos; não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas; abscesso ou supurações cutâneas; não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

§ 1º os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulem produtos comestíveis.

§ 2º os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

### CAPÍTULO VII DA ROTULAGEM

Art. 38 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre.

Parágrafo Único: Fica a critério do SIM/POA permitir o uso exclusivo do carimbo da inspeção para identificação de carcaças bovinas, suínas e ovinas.

Art. 39 Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

Art. 40 Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

1 - A - Para matadouros -frigoríficos de aves;

2 - C - Para matadouros-frigoríficos de coelhos;

3 - PC- Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

4 - L - Para todos os estabelecimentos de leite e derivados;

5 - M - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados;

6 - O - Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;

7 - P - Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 41 O rótulo ou etiqueta-lacre para produtos de origem animal devem conter as seguintes informações:

1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

2 - nome da empresa responsável; natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;

3 - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

4 - endereço e telefone do estabelecimento;

5 - marca comercial do produto;

6 - data de fabricação do produto;

7 - "prazo de validade" do produto ou "deve ser consumido até ...";

8 - peso líquido;

9 - composição e forma (s) de conservação do produto;

10 - Indústria Brasileira;

11 - demais disposições legais aplicáveis;

12 - no caso de carcaças e cortes de bovinos e bubalinos, deverão estar identificados a espécie do animal.

Parágrafo Único: Em caso de utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração no rótulo "carne de Equídeo" ou "Preparada com carne de Equídeo", ou Contém carne de Equídeo".

Art. 42 Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Alimentação Animal."

Art. 43 Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Não Comestível".



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

Art. 44 As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 45 Produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, devem conter as informações em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.), higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 46 É proibida a reutilização de embalagens.

### CAPÍTULO VIII O TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 47 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado de Inspeção Sanitária", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Art. 48 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhadas da "Guia de Trânsito", visada pelo responsável técnico ou pelo proprietário da empresa.

Art. 49 O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º Com produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

### CAPÍTULO IX DAS OBRIGAÇÕES

Art. 50 Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados a:

1 - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

2 - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

3 - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA;

4 - nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

5 - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;

6 - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

7 - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas deste regulamento;

8 - recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente, conforme Setor de Cadastro e Tributação, da Secretaria Municipal da Fazenda;

9 - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto in-

dustrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 51 Os casos omissos serão resolvidos pela ordenação do SIM/POA.

### CAPÍTULO X DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 52 A regulamentação da inspeção sanitária, industrial e tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, para cada espécie e/ou produto de origem animal.

### CAPÍTULO XI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 53 As infrações a Lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal cabível.

Art. 54 Além das infrações já previstas (Lei nº 8.078/90, Lei nº 8.137/90, Lei Complementar nº 4/75, Lei Estadual nº 10.799 e Lei Municipal nº 1792/2011), incluem-se como tais os atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 55 As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso:

1 – advertência;

2 – multa;

3 - apreensão e/ou condenação dos produtos;

4 - cassação do registro.

§ 1º As penas previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º Consideram-se infrações graves:

1 - realizar abates de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção;

2 - comercializar carcaças de animais sem carimbo oficial da inspeção municipal;

3 - adulterar, fraude ou falsificar produtos e/ou matérias-primas de origem animal;

4 - comercializar no município produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA;

5 - reincidência e ter o infrator agido com dolo ou má-fé.

§ 3º São competentes para verificar a ocorrência de infrações, bem como realizações de apreensão, e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da inspeção municipal, desde que sob supervisão e/ou orientação dos médicos veterinários ou fiscais de abate.

§ 4º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cassação do registro do estabelecimento são de competência da chefia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º O "Auto de Infração", documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável; o prazo para regularização do estabelecimento será de 10 (dez) dias úteis, a partir da data da notificação, quando for possível.

§ 6º Os autuados, enquadrados no parágrafo 3º deste

artigo, terão o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

Art. 56 As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má-fé.

Art. 57 As multas serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má-fé.

Art. 58 As multas serão quantificadas pelo Valor de Referência do Município (VRM), que terá o seu valor unitário estipulado pelo Poder Executivo, conforme determina a Lei nº 529/1983.

Art. 59 Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:

1 - de até 10 (dez) VRM quando:

a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;

b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;

d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;

e) estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;

f) permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento;

g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;

h) não apresentem a documentação sanitária dos animais par ao abate;

i) não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada;

j) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento;

k) estabelecimentos que estejam funcionando em más condições de higiene.

2 - de 11 (onze) a 20 (vinte) VRM, quando:

a) não possuírem registro junto ao SIM/POA;

b) estiverem sonhando, dificultando ou alterando as informações de abate ou de produtos comercializados;

c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequada;

e) não cumpridos os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração;

3 - de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) VRM, quando:

a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;

b) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;

c) houver comercialização no município de produtos sem registro e/ou inspeção;

d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

4 - de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) VRM, quando:

a) Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;

b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;

5 - de 101 (cento e um) a 500 (quinhentos) VRM, quando:

a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;

b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário responsável pela inspeção;

c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

d) ocorrer a utilização de carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;

e) houver cessão de embalagem rotulada a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único: A critério do SIM/POA, poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou de legislação pertinente.

Art. 60 O infrator uma vez multado, terá 15 (quinze) dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Parágrafo Único: O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 61 O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda assim não for recolhido, tal débito poderá ser cobrado através de execução fiscal.

Art. 62 Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 63 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

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

2 - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3 - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

4 - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

5 - estiverem sendo comercializados sem a prévia autorização do SIM/POA.



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

§ 1º Nos casos do presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

1 - nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o re-beneficiamento do produto ou matéria-prima;

2 - não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;

3 - os produtos ou matérias-primas condenadas ou apreendidas poderão ser encaminhadas, a juízo da inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de re-beneficiá-las ou destruí-las.

4 - os produtos ou matérias-primas condenadas ou apreendidas poderão ser encaminhadas, quando em condições de consumo, após examinadas pelo SIM/POA, para a Secretaria Municipal de Trabalho, Emprego e Promoção Social para que a mesma destine a comunidade carente e/ou casas que atendam as comunidades carentes.

§ 2º São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

1 - ocorrem adulterações quando:

a) os produtos tenham sido adulterados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

2 - ocorre fraude quando:

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

b) as especificações, total ou paralelamente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação;

3 - ocorre falsificação quando:

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

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

Art. 64 A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

1 - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embarço à ação fiscalizatória;

2 - consista na adulteração ou falsificação do produto;

3 - seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;

4 - resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 65 As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto,

quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 66 O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela chefia do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal -SIM/POA, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

### CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 67 O Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimentos das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este regulamento.

Art. 68 Sempre que possível, o SIM/POA facilitará, aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 69 O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 70 As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou sub-produtos de origem animal serão disciplinados através de normas técnicas específicas aprovadas pelo SIM/POA.

Art. 71 Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 097/2011

SÚMULA: Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal-Produtos de Origem Vegetal SIM/POV e dá outras providências.

ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal de Pirai do Sul, estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais; Considerando o disposto na Lei Municipal nº 1793, de 11 de janeiro de 2011;

D E C R E T A:

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município de Pirai do Sul, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Vegetal - SIM/POV.

Art. 2º O presente regulamento estatui, também as normas que regulam, em todo o Município de Pirai do Sul, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulem, industrializem, transportem e realizem comércio ambulante de produtos de origem vegetal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 3º Ficam sujeitos a registro no SIM/POV, todos os estabelecimentos que manipulem, beneficiem, preparem, embalem transformem, envasem, acondicionem, transportem, depositem, realizem comércio ambulante ou industrializem vegetais e seus subprodutos

derivados, conforme classificação constante deste regulamento.

Art. 4º O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do SIM/POV, da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimentos e será efetuado somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º O registro dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal pelo SIM/POV isenta-os de qualquer outro registro municipal.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem vegetal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são industrializados produtos vegetais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o vegetal e seus derivados, tais como, processamento mínimo de vegetais, entrepostos hortifrutigranjeiros, propriedade rural de hortifrutigranjeiros, fábricas de conservas, desidratados, sucos, condimentos e outros.

Art. 7º O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o município de Pirai do Sul.

Art. 8º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria ou gênero" significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem vegetal ou suas matérias primas".

Art. 9º Nenhum estabelecimento ou comércio ambulante pode realizar comércio municipal com produtos de origem vegetal, sem estar registrado no SIM/POV.

Art. 10 Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico sanitárias fixadas pelo SIM/POV.

Art. 11 O Registro de vendedor ambulante deve ser solicitado ao SIM/POV, mediante o preenchimento do requerimento da ficha cadastral.

Art. 12 O registro será requerido ao SIM/POV, instruído o processo com os seguintes documentos:

a) Contrato social da empresa, ou Registro do Imóvel ou Contrato de Locação;

b) Cartão CNPJ;

c) Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

c1 - planta baixa dos diversos pavimentos, com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;

c2 - planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;

c3 - planta de situação.

d) Memorial descritivo da obra;

e) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM/POV;

f) Parecer da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Recursos Hídricos;

g) Parecer da Secretaria Municipal de Planejamento;

h) Parecer da Divisão de Vigilância Sanitária;

i) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Parágrafo Único: As plantas ou projetos devem ser de fácil visualização e interpretação declarando a escala utilizada.

Art. 13 As plantas ou projetos devem conter:

a) posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

b) orientação quanto aos pontos cardeais;

c) localização da captação de água de abastecimento;

d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;

e) localização dos pontos de escoamento de água;

f) localização das demais dependências como pormares, hortas, armazéns, casas e outros;

g) localização das lagoas de tratamento de água residuais, quando exigidas;

h) localização dos cursos de águas, quando for o caso.

Art. 14 Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 15 Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 16 A apresentação de simples "croquis" ou desenhos servirá apenas para orientação, em estudos preliminares.

Art. 17 Nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro a apresentação prévia do boletim oficial da água de abastecimento.

Parágrafo Único: Quando as águas, no exame, relevarem mais de 500 germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

Art. 18 Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação dos projetos.

Art. 19 Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Art. 20 Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerão no SIM/POV.

Parágrafo Único: As obras de construção ou reforma aprovadas pelo SIM/POV deverão ser iniciadas no prazo máximo de 60 dias, a contar da data da aprovação, caducando estas após aquele prazo.

Art. 21 Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o SIM/POV expedirá o Termo de Liberação, contendo o número de registro, o nome da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias.

Art. 22 O certificado será renovado anualmente, quando o SIM/POV fará vistoria no estabelecimento.

Art. 23 O SIM/POV fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto apro-



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAI DO SUL

vado.

Art. 24 Os estabelecimentos para obterem o registro no SIM/POV, deverão estar com as obras concluídas de acordo com o Projeto anteriormente aprovado.

### CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO

Art. 25 A inspeção do SIM/POV estende-se as casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo re-inspecionar produtos de origem vegetal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste regulamento.

Art. 26 Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Técnico Agropecuária e/ou Engenheiro Agrônomo e Fiscais de Produtos Vegetais pertencente ao SIM/POV.

Art. 27 A inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos e do comércio ambulante de vegetais será realizada periodicamente pelos fiscais do SIM/POV.

Art. 28 Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POV, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico da área. (técnico agropecuário ou engenheiro agrônomo), legalmente habilitado.

Parágrafo Único: Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos a todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira específica em tecnologia de alimentos industrialização e conservação dos produtos de origem vegetal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.

### CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 29 Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

a) PR - Propriedades Rurais: são os estabelecimentos situados geralmente em zona rural, destinados a produção de hortifrutigranjeiros, obedecendo as normas específicas para cada tipo.

b) FV - Fábrica de Produtos de Origem Vegetal: são os estabelecimentos destinados a transformação de matéria prima para a elaboração de produtos destinados ao consumo humano.

c) EV - Entrepostos de Vegetais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos frescos, refrigerados ou conservados.

d) AM - Vendedor Ambulante: são os estabelecimentos destinados a comercialização de produtos de origem vegetal nas vias e praças públicas, em barracas padrão.

### CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 30 O SIM/POV será composto por Engenheiros Agrônomos e ou Técnicos Agropecuários e Fiscais de Produto Vegetal.

Art. 31 Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM/POV e analisados pelo Grupo Consultivo.

Parágrafo Único: O Grupo Consultivo será composto por 3 membros, sendo 2 representantes da Secretaria

Municipal de Agricultura e 1 representante da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 32 As liberações para o funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM/POV.

Art. 33 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal somente após o registro do mesmo no SIM/POV, cabendo a este determinar o número de fiscais necessários para a racionalização das atividades.

Art. 34 Serão inspecionados todos os produtos de origem vegetal nos estabelecimentos com registro no SIM/POV.

Art. 35 A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem vegetal será executada pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento ou outros órgãos afins com ela conveniados.

Art. 36 Os carimbos para os rótulos, etiquetas e outros meios de identificação serão liberados pelo SIM/POV mediante autorização do Engenheiro Agrônomo ou Técnico Agropecuário responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

### CAPÍTULO V MATÉRIA PRIMA

Art. 37 As matérias primas a serem utilizadas por estes estabelecimentos deverão ser oriundas de estabelecimentos que possuam controle fitossanitário da lavoura.

§ 1º O controle fitossanitário neste artigo abrangerá todas as ações tecnicamente recomendáveis para que se mantenham as lavouras livres de pragas e de contaminantes químicos ou biológicos, que comprometam a qualidade de matéria prima.

§ 2º A água utilizada para a irrigação da lavoura e/ou para lavagem dos vegetais deverá ser de boa procedência e livre de qualquer contaminante nocivo a saúde humana desde a sua captação, depósito e utilização final.

Art. 38 Só poderão ser adicionados aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo Único: Os aditivos coadjuvantes na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente, e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 39 No caso de uso de agrotóxicos, o vegetal tratado com os mesmos só poderá ser utilizado como matéria prima para alimentação após decorrido o período de carência recomendado pelo fabricante.

Art. 40 Fica proibido a comercialização de frutas, verduras, cereais e produtos geneticamente modificados ou seja, transgênicos, ficando a critério do SIM/POV e do Ministério da Agricultura ou Saúde tal liberação.

### CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 41 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem vegetal, para exploração de comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Parágrafo Único: As exigências de que trata este artigo referem-se as dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios no estabelecimento.

Art. 42 Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal devem satisfazer as seguintes condições bási-

cas comuns:

1. estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;

2. dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;

3. dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

4. possuir piso convenientemente impermeabilizados, com material adequado;

5. ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 metros de altura;

6. possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;

7. dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;

8. dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;

9. dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem vegetal;

10. dispor de recipientes ou local adequados para colocação de produtos descartados ou rejeitados na produção ou comercialização;

11. dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

12. manter sistema de cloração de água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento, quando for o caso;

13. dispor de água fria suficiente para manter a higienização do estabelecimento;

14. dispor de rede de água e de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

15. dispor de vestiários, banheiros completos, demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

16. possuir portas e janelas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

17. possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;

18. dispor de equipamentos adequados e necessários a execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

19. dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

20. os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, e quaisquer insetos ou animais; é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;

21. as alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas em normas próprias a cada estabelecimento e/ou produto de origem vegetal, aprovadas pelo SIM/POV;

22. os estabelecimentos de produtos de origem vegetal, quando localizados em propriedades rurais, devem ser afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distância de 500 metros, em casos de existências de barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem vegetal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM/POV.

23. As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

### CAPÍTULO VII DO PESSOAL

Art. 43 O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, da área de manipulação agro-industrial como fábricas, indústrias e outras, deve apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos) de cor branca e limpos, trocados no mínimo, diariamente, deve possuir atestado de saúde atualizado, não ter adornos nas mãos ou pulsos; não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas; abscessos ou supurações cutâneas; não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

§ 1º Os funcionários que trabalham na propriedade rural, oficina, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes ou roupas de cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

### CAPÍTULO VIII DA ROTULAGEM

Art. 44 Todos os produtos de origem vegetal entregues ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo, etiqueta e outros.

Art. 45 Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação, litografada na embalagem.

Art. 46 Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

1. AM - vendedor ambulante;
2. FV - fábrica de produtos de origem vegetal;
3. EV - entreposto de vegetais;
4. PRV - propriedades rurais.

Art. 47 O rótulo ou etiqueta para produtos de origem vegetal devem conter as seguintes informações:

1. nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
2. nome da empresa responsável;
3. natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
4. carimbo oficial da inspeção;



# Diário Oficial

## ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAÍ DO SUL

5. endereço e telefone do estabelecimento;
6. marca comercial do produto;
7. data de fabricação do produto, citar dia/mês/ano, 00/00/00;
8. prazo de validade, citar dia/mês/ano, 00/00/00;
9. colorido artificialmente, quando for o caso;
10. aromatizado artificialmente, quando for o caso;
11. peso líquido;
12. ingredientes e forma de conservação do produto;
13. aditivos utilizados com respectivo nome do fabricante, número de registro, classe, código;
14. lote e/ou partida;
15. indústria brasileira.

Art. 48 As embalagens destinadas a produtos de origem vegetal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde ou Agricultura.

Art. 49 Produtos, que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, devem conter as informações em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

### CAPÍTULO IX DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 50 O transporte de produtos de origem vegetal deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º Com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

### CAPÍTULO X DAS OBRIGAÇÕES

Art. 51 Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados a:

1. cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;
2. fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
3. fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POV;
4. nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
5. possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
6. acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos rejeitados;
7. manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas deste regulamento;
8. recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e outras que existam ou vierem a ser instituí-

das, de acordo com a legislação vigente;

9. submeter-se à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 52 Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POV.

### CAPÍTULO XI DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 53 A regulamentação da inspeção sanitária, industrial e tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, para cada tipo de estabelecimento e/ou produto de origem vegetal.

### CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 54 As infrações da Lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo e ação criminal cabível.

Art. 55 Além das infrações já previstas na Lei 1793/2011, incluem-se como tais os atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 56 As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso:

1. advertência;
2. multa;
3. apreensão e/ou condenação dos produtos;
4. suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporariamente);
5. cassação do registro.

§ 1º As penas previstas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º Consideram-se infrações graves:

1. adulterar, fraudar ou falsificar produtos e/ou matérias primas de origem vegetal;
2. comercializar no município produtos de origem vegetal sem o registro no SIM/POV;
3. reincidência e ter o infrator agido com o dolo ou má fé.

§ 3º São competentes para os atos de infração, apreensão, e/ou coordenação de produtos vegetais todos os funcionários da inspeção municipal.

§ 4º As penalidades de multa, suspensão, interdição e cassação do registro do estabelecimento são de competência das chefias do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 5º O ato da infração, documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável; o prazo para regularização do estabelecimento será de 10 dias úteis, a partir da data de notificação, quando for possível.

§ 6º Os atuados, terão o prazo de 15 dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POV.

Art. 57 As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de

dolo ou má fé.

Art. 58 As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, bem como nos casos em que não haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

Art. 59 As multas serão quantificadas pelo Valor de Referência do Município - VRM, que terá o seu valor unitário estipulado pelo Poder Executivo, conforme vigente.

Art. 60 Aos infratores poderão ser aplicadas multas nos seguintes casos:

1. até 10 (dez) VRM, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) houver utilização de matérias primas de origem vegetal, que estejam em desacordo com o presente regulamento;
- i) estabelecimentos que estejam funcionando em más condições de higiene;
- j) não expor o registro de credenciamento em local visível na barraca padrão ou no estabelecimento.

2. de 11 (onze) a 20 (vinte) VRM, quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM/POV;
- b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de produtos comercializados;
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias primas, em câmaras frias quando for necessário ou em outra dependência, conforme o caso;
- d) houver transporte de produtos e/ou matérias primas em condições de higiene adequada;
- e) não cumpridos os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto da Infração;
- f) comercializar produtos de Origem Vegetal junto a vendedores ambulantes, sem a barraca padrão estipulada pelo SIM/POV.

3. de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) VRM, quando:

- a) houver utilização de matérias primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem vegetal;
- b) houver comercialização no município de produtos sem registro e/ou inspeção;
- c) houver comercialização de produtos com rótulo in-

adequado ou sem as informações exigidas por lei.

4. de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) VRM, quando:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias primas de origem vegetal ou não;
- b) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único: A critério do SIM/POV, poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firmam as disposições deste regulamento ou de legislação pertinente.

Art. 61 O infrator uma vez multado, terá 15 dias úteis para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POV o respectivo comprovante.

Parágrafo Único: O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 62 O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda não for recolhido, tal débito será cobrado através de execução fiscal.

Art. 63 Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 64 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem vegetal que:

1. apresentem-se danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, preparo, conservação ou acondicionamento;
2. forem adulterados, fraudados ou falsificados;
3. contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
4. estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
5. estiverem sendo comercializados sem a prévia autorização do SIM/POV.

§ 1º Nos casos do presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

1. nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para a alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o re-beneficiamento do produto ou matéria prima;
2. não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria prima deverá ser condenado;
3. os produtos ou matérias primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo de inspeção municipal, para estabelecimentos que possuam condições de re-beneficiá-los ou destruí-los.
4. os produtos ou matérias-primas condenadas ou apreendidas poderão ser encaminhadas, quando em condições de consumo, após examinadas pelo SIM/POV, para a Secretaria Municipal de Trabalho, Emprego e Promoção Social para que a mesma destine a comunidade carente e/ou casas que atendam as comunidades carentes.

§ 2º São considerados adulterações, fraudes ou falsi-





# Diário Oficial

ATOS DO MUNICÍPIO DE PIRAI DO SUL

Diário Oficial Certificado Digitalmente  
O Departamento de Imprensa Oficial do Município de Pirai do Sul, da garantia de autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://diario.piraidosul.pr.gov.br>.

PÁGINA - 09/09

PIRAÍ DO SUL, 21 DE JUNHO DE 2011

ANO 3 - EDIÇÃO Nº 450

ficações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

1. ocorrem adulterações quando:

a) os produtos tenham sido adulterados em condições que contrariem as mesmas especificações e determinações fixadas para legislação vigente;

2. ocorre fraude quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outro visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;

b) as especificações, total ou paralelamente, não coincidirem com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

3. ocorre falsificação quando:

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

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

Art. 65 A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

1. cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizatória;

2. consista na adulteração ou falsificação do produto;

3. seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;

4. resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 66 As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência, e em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

Art. 67 As penalidades referidas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 68 O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal, será apurado pela chefia do SIM/POV, a qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

## CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 69 O SIM/POV divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este regulamento.

Art. 70 Sempre que possível, o SIM/POV facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 71 O SIM/POV promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos

de inspeção industrial e sanitária.

Art. 72 As exigências para a construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem vegetal serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo SIM/POV.

Art. 73 Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal em, 21 de junho de 2011

ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

## LEI Nº 1814, de 21 de junho de 2011

SÚMULA: Denomina Rua AMADEU FERRAZ, logradouro público no município de Pirai do Sul e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Pirai do Sul, estado do Paraná, aprovou e eu, ANTONIO EL ACHKAR, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica denominada "Rua Amadeu Ferraz", logradouro público em local a ser definido pela administração municipal.

Art. 2º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Pirai do Sul, 21 de junho de 2011

ANTONIO EL ACHKAR  
Prefeito Municipal

Nosso Diário Oficial  
está na Internet!  
**Clique  
e acesse!**



[www.piraidosul.pr.gov.br/diario](http://www.piraidosul.pr.gov.br/diario)

