



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE MARIANA  
Instituído pela Lei 2.972 de 17 de Junho de 2015  
Edição nº 1444 de 18 de Setembro de 2020  
Autor da publicação: Pedro Henrique Vieira Ferreira

## Publicações Prefeitura de Mariana

### Legislação: Decretos

#### Legislação: Decretos

#### DECRETO Nº 682, DE 14 DE SETEMBRO DE 2020.

O Prefeito Municipal de Mariana, Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais,

#### DECRETA:

**Art. 1º** - Fica exonerada, a pedido, **Ana Lucia Horta Vitória** do cargo comissionado de **Subsecretária do Sistema Sanitário de Saúde Pública**, a partir de 16 de setembro de 2020, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 177/2018.

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

**Art. 3º** - Revogam-se às disposições em contrário.

**Duarte Eustáquio Gonçalves Junior**

Prefeito Municipal

**DECRETO Nº 683, DE 15 DE SETEMBRO DE 2020.**

O Prefeito Municipal de Mariana, Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais,

**DECRETA:**

**Art. 1º** - Fica exonerado **Renato Murcella Alves** do cargo comissionado de Assessor IV, a partir de 15 de setembro de 2020, passando a exercer o cargo de **Assessor V**, a partir de 16 de setembro de 2020, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 177/2018.

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

**Art. 3º** - Revogam-se às disposições em contrário.

**Duarte Eustáquio Gonçalves Junior**

Prefeito Municipal

# Legislação: Decretos

## Legislação: Decretos

### DECRETO Nº 10.142, DE 13 DE JULHO DE 2020.

*“Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) criado pela Lei Municipal nº 3.330/2020”.*

#### **O Prefeito do Município de Mariana, no uso das atribuições que lhe confere o art. 92, inciso VII, da Lei Orgânica Municipal, e**

CONSIDERANDO a edição da Lei Municipal nº 3.330/2020 que criou o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Mariana;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação dos procedimentos operacionais e técnicos do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

CONSIDERANDO que os afazeres a serem desenvolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) possibilitarão aos produtores a regularização de sua atividade, permitindo, inclusive, perspectivas para abertura de novos mercados,

#### **DECRETA:**

#### **CAPÍTULO I**

#### **Das Disposições Preliminares**

**Art. 1º.** O presente Decreto regulamenta as normas a serem aplicadas, em todo o território do Município de Mariana, em relação à prévia inspeção e fiscalização agroindustrial e sanitária de produtos de origem animal.

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

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

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

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

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

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

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

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

VI - **Suspensão das atividades:** medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal (SIM) suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento

fiscalizatório de empresas, por período certo e determinado;

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

VIII - **Apreensão:** consiste na apreensão das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, com este Decreto e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível;

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

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

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

XII - **Memorial Descritivo:** documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, os equipamentos, os procedimentos, os processos ou produtos de origem animal.

## CAPÍTULO II

### Da Competência da Inspeção e Fiscalização

**Art. 3º.** A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos indicados na Lei Municipal nº 3.330/2020 são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

**Art. 4º.** Os integrantes do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer

estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços referentes aos produtos de origem animal.

**Art. 5º.** Os integrantes do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverão portar nos atos de inspeção e fiscalização o documento de identificação pessoal e a carteira funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural na qual constarão o nome do órgão fiscalizador, o número de ordem, nome completo, cargo, cargo, data de expedição e fotografia.

**Parágrafo único.** Os integrantes a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional em local visível.

**Art. 6º.** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros Municípios, Estados e a União, podendo ainda participar de consórcios entre pessoas jurídicas de direito público para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária (SIM) em conjunto com outros órgãos públicos, bem como poderão solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

**Art. 7º.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM):

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a não criar obstáculos para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - focar a sua atuação na implementação e na manutenção da qualidade sanitária dos produtos finais;

III - estimular o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da Sociedade Civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;

IV - executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;

V - notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que

não atendam os requisitos constantes neste regramento;

VI - lavrar e instruir os respectivos Autos de Infração;

VII - solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na Lei Municipal nº. 3.330/2020 e no presente Decreto;

VIII - apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na Lei Municipal nº. 3.330/2020 e no presente Decreto;

IX - suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;

X - realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;

XI - fiscalizar o transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;

XII - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos no corpo da Lei Municipal nº. 3.330/2020.

**Art. 8º.** A inspeção de estabelecimento será executada de forma permanente ou periódica.

**§ 1º.** A inspeção permanente será obrigatoriamente realizada nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies de animais.

I - Entende-se por espécies de animais para abate aqueles domesticados para fins de produção e, ainda, silvestres e exóticos aqueles criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

**§ 2º.** Nas demais hipóteses previstas na Lei Municipal nº. 3.330/2020, a inspeção será executada periodicamente.

I - Os estabelecimentos com previsão de inspeção periódica terão a frequência de visita estabelecida em regulamentos e portarias complementares expedidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural de modo a considerar o risco dos diferentes produtos e meios produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§ 3º.** A inspeção sanitária se dará:

I - Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal para identificar as causas de eventuais problemas sanitários apurados nos insumos e/ou nos produtos existentes no estabelecimento industrial.

**Art. 9º.** Os afazeres a serem desenvolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) não isentam o estabelecimento ou o produtos de eventuais fiscalizações a serem promovidas por órgãos estaduais e federais.

### **CAPÍTULO III**

#### **Da Classificação dos Estabelecimentos**

**Art. 10.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) respeitará as especialidades dos diferentes tipos de produtos e das diversas escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

**§ 1º.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte aquele sob propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída inferior a 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes.

§ 2º. Entende-se, ainda, como estabelecimento agroindustrial, o local onde a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a. Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;
- a. Estabelecimentos de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês;
- a. Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;
- a. Estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 (quatro) toneladas de carnes por mês;
- a. Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês;
- a. Unidade de extração e beneficiamento do produto das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;
- a. Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados, previstos na Lei Municipal nº 3.330/2020 e no presente Decreto, destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

**Art. 11.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Matadouro-Frigorífico;

II - Fábrica de produtos cárneos;

III - Entrepasto de carnes.

**§ 1º.** Entende-se por Matadouro-Frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispendo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

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

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

**§ 4º.** A edificação dos estabelecimentos deverá observar as normas construtivas e sanitárias dispostas nas legislações municipal, estadual e federal sob pena de não concessão de autorização para desenvolvimento da atividade.

**Art. 12.** Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I - Entrepasto de pescado e derivados;

II - Fábrica de produtos de pescado.

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

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

**§ 3º.** A edificação dos estabelecimentos deverá observar as normas construtivas e sanitárias dispostas nas legislações municipal, estadual e federal sob pena de não concessão de autorização para desenvolvimento da atividade.

**Art. 13.** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja Avícola;

II - Entrepasto de Ovos;

III - Fábrica de Produtos de Ovos.

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

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

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

**§ 4º.** A edificação dos estabelecimentos deverá observar as normas construtivas e sanitárias dispostas nas legislações municipal, estadual e federal sob pena de não concessão de autorização para desenvolvimento da atividade.

**Art. 14.** Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I - Posto de Refrigeração;

II - Granja Leiteira;

III - Usina de Beneficiamento;

IV - Fábrica de Laticínios;

**§ 1º.** Entende-se por posto de refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de produtos lácteos, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais;

**§ 2º.** Entende-se por granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção;

**§ 3º.** Entende-se por usina de beneficiamento: é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento;

§ 4º. Entende-se por fábrica de produtos lácteos: é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com Inspeção Oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

§ 5º. A edificação dos estabelecimentos deverá observar as normas construtivas e sanitárias dispostas nas legislações municipal, estadual e federal sob pena de não concessão de autorização para desenvolvimento da atividade.

**Art. 15.** Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

I - Apiários;

II - Entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º. Entende-se por Apiário o estabelecimento destinado a produção, extração, industrialização, classificação e estocagem 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, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

§ 3º. A edificação dos estabelecimentos deverá observar as normas construtivas e sanitárias dispostas nas legislações municipal, estadual e federal sob pena de não concessão de autorização para desenvolvimento da atividade.

## **CAPÍTULO IV**

### **Do Registro do Estabelecimento**

**Art. 16.** Satisfeitas as exigências fixadas na Lei Municipal nº. 3.330/2020, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) expedirá o registro do interessado, emitindo-se o Certificado de Inspeção Municipal (CERINM).

**Art. 17.** O Certificado de Inspeção Municipal (CERINM), conforme modelo constante no Anexo I da Lei Municipal nº 3.330/2020 terá validade de 01 (um) ano a partir da data de sua emissão, podendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos, desde que a renovação seja requerida com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias do término de sua vigência.

**§ 1º.** A concessão ou a renovação do Certificado de Inspeção Municipal (CERINM) fica condicionada à inspeção prévia, ao cumprimento de requisitos técnicos pertinentes e a integral observação da legislação aplicável à espécie.

**§ 2º.** Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos e analisadas a regularidade das normas e das rotinas técnicas adotadas.

**§ 3º.** O Certificado de Inspeção Municipal (CERINM) poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado para a preservação do interesse da saúde pública, sendo assegurado ao titular o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**§ 4º.** É obrigatória a fixação do Certificado de Inspeção Municipal (CERINM) em local visível no interior do estabelecimento.

**§ 5º.** Em caso de transferência do estabelecimento, o adquirente deverá requerer atualização do registro com expedição de novo Certificado de Inspeção Municipal (CERINM), seguindo as mesmas ordens contidas na Lei Municipal nº. 3.330/2020, se novamente necessárias.

**Art. 18.** Toda e qualquer construção, reforma e ampliação do estabelecimento, deverá ser submetida à prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**§ 1º.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições exigidas na legislação em vigor.

**§ 2º.** As exigências de que trata o § 1º deste artigo referem-se às condições de higiene e segurança do produto para consumo humano, à segurança ambiental, às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

**Art. 19.** Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), analisados caso a caso, devem possuir sistema de tratamento de resíduos devidamente licenciado pelos órgãos ambientais competentes.

**Art. 20.** A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

**Art. 21.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

## **CAPÍTULO V**

### **Do Registro dos Produtos**

**Art. 22.** O registro de produto de origem animal será solicitado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) mediante requerimento instruído com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo a ser fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

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

**Art. 23.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio exclusivamente local ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo e selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 24.** Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada na embalagem.

**§ 1º.** O rótulo obedecerá às legislações específicas de rotulagem de acordo com RIISPOA 2017 expedida pelo Ministério da Agricultura, sem prejuízo dos requisitos indicados no art. 32 da Lei Municipal nº 3.330/2020, ficando o produtor obrigado a observar as normas ali indicadas como se estivessem transcritas no presente Decreto.

**§ 2º.** O tamanho das letras e dos números do rótulo não poderá ser inferior a 01 (um) mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

**§ 3º.** Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

**§ 4º.** Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

**§ 5º.** No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

**§ 6º.** No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

**§ 7º.** A observância das exigências de rotulagem contidas na Lei Municipal nº 3.330/2020 e no presente Decreto não desobriga o cumprimento das demais ordens existentes nas leis municipais, estaduais e federais porventura aplicáveis à espécie.

**§ 8º.** O selo indicado na Lei Municipal nº 3.330/2020 e no presente Decreto só poderá ser utilizado para os produtos de origem animal aprovados e registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sendo vedados o seu uso para fins diversos e por terceiros e, ainda, a sua modificação.

**Art. 25.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, os dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

**Art. 26.** Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal deverá ser previamente solicitada ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido mediante oposição da respectiva observação.

## CAPÍTULO VI

### Do Estabelecimento, das Instalações, dos Equipamentos e dos Utensílios

#### Seção I

#### Dos Estabelecimentos e das Instalações

**Art. 27.** Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam ser realizadas de acordo com as boas práticas de fabricação desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

**Art. 28.** O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos constando obrigatoriamente:

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

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

**Parágrafo único.** O controle indicado no *caput* deste artigo poderá ser feito em sistema digital ou manual por meio de escrituração própria, ficando os respectivos dados à disposição do agente de fiscalização.

**Art. 29.** Os estabelecimentos indicados na Lei Municipal nº. 3.330/2020 e no presente Decreto deverão contemplar as seguintes diretrizes:

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

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

III - Ser fisicamente isolados de residências e ou outras dependências;

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

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

VI - O ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

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

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

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

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

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

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

XIII - O sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo

de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

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

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

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

XVII - O estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural ou artificial;

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

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

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

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

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

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

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

XXV - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

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

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

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

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

XXX - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXXI - Deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXII - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

## **Seção II**

### **Dos Equipamentos e dos Utensílios**

**Art. 30.** Os equipamentos e utensílios deverão contemplar as seguintes diretrizes:

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 31.** Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

## **CAPÍTULO VII**

### **Das Condições Higiênico-Sanitárias**

#### **Seção I**

## Das Instalações e Equipamentos

**Art. 32.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art. 33.** Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e os utensílios utilizados nos afazeres próprios, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 34.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos e agrotóxicos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas ao armazenamento de matéria-prima, beneficiamento e industrialização dos produtos mediante o prévio conhecimento e aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Parágrafo único.** É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no interior dos estabelecimentos.

**Art. 35.** É proibida a realização de refeições nos locais destinados às embalagens e selos, ao armazenamento de matéria-prima, beneficiamento e industrialização, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 36.** Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 37.** Durante a fabricação, embarque e transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 38.** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de beneficiamento e industrialização e nas câmaras frias ou de cura, material estranho ao trabalho da dependência.

**Art. 39.** Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para higienização de dependências e equipamentos.

**Art. 40.** Nas áreas de beneficiamento, industrialização, armazenamento e cozimento é obrigatória a existência de pias com solução desinfetante, para desinfecção de facas, ganchos e outros utensílios.

**Art. 41.** Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

**§ 1º.** Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

**Art. 42.** O controle de pragas obedecerá as regras indicadas no art. 55 do RIISPOA 2017 expedido pelo Ministério da Agricultura, ficando o produtor obrigado a observar as normas ali indicadas como se estivessem transcritas no presente Decreto.

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

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

**§ 3º.** Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução, sendo obrigatório obedecer critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

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

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

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

## Seção II

### Da higiene pessoal

**Art. 43.** Os funcionários que trabalharem em estabelecimentos de produtos de origem animal devem apresentar-se com uniforme completo, composto por botas, calça, avental e gorro, de cor clara, rigorosamente limpos e trocados diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

**§ 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, beneficiamento, industrialização e embalagem dos produtos.

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

**Art. 44.** Os funcionários deverão atender as seguintes exigências durante o horário de trabalho:

I - Não fazer uso de adorno nas mãos ou pulsos, estar com as unhas devidamente aparadas, limpas e sem decoração;

II - Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras nem mesmo cortes nas mãos, dedos e parte do antebraço, ou com sangramento;

III - Não cuspir, não fumar e não realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

IV - Manter rigorosa higiene pessoal.

**Art. 45.** É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, nos atos de manipulação, fabricação e armazenamento de produtos de origem animal no interior dos estabelecimentos.

**Art. 46.** Os manipuladores devem:

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

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca;

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

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento;

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

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

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

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

**Art. 47.** Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

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

**Art. 48.** Os funcionários dos estabelecimentos ou qualquer outra pessoa não poderão guardar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 49.** Os manipuladores que trabalham na fabricação de produtos de origem animal deverão obter e portar documento fornecido pela autoridade sanitária oficial contendo a expressão “apto a manipular alimentos” e anualmente serão submetidos a exame em repartição pública para fins de verificação de suas condições de saúde.

**§ 1º.** As informações indicadas no *caput* do presente artigo serão apresentadas ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sempre que solicitado, com a finalidade de verificar se os manipuladores não sofrem enfermidades que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

**§ 2º.** A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado, preposto ou proprietário do estabelecimento, inclusive se este último também atuar na linha de produção.

**Art. 50.** Na hipótese do manipulador for portador de enfermidade, infecções, irritação, pruridos cutâneos, feridas abertas, diarreia que possam, de qualquer forma, contaminar os produtos de origem animal, o mesmo deverá ser imediatamente afastado de suas atividades até ulterior liberação médica.

**Parágrafo único.** O proprietário do estabelecimento é responsável por observar e cumprir as normas de higiene e limpeza determinadas na Lei Municipal nº. 3.330/2020 e no presente Decreto, sob pena de aplicação das medidas cíveis e penais aplicáveis ao caso.

## **CAPÍTULO VIII**

### **Do Processamento, Beneficiamento e Embalagens**

**Art. 51.** Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

**Art. 52.** Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável atendendo os padrões de potabilidade definidos pelos órgãos de saúde.

**Parágrafo único.** Fica o responsável legal do estabelecimento obrigado a apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), semestralmente ou sempre que for solicitado, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

**Art. 53.** As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar em boas condições higiênico-sanitárias e de boa procedência.

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

**Art. 54.** As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

**Art. 55.** Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o beneficiamento e/ou processamento e ameaça de risco à saúde pública.

**Art. 56.** Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

**Art. 57.** Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

**Art. 58.** As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade, sendo proibida a reutilização dos mesmos.

**Parágrafo Único.** Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas, ingredientes e produtos alimentícios com a finalidade de evitar deterioração.

**Art. 59.** O transporte de produtos deverá ser efetuado de acordo com as disposições contidas nos arts. 36 a 39 da Lei Municipal nº 3.330/2020.

## **CAPÍTULO IX**

### **Do Selo de Inspeção e seu Uso**

**Art. 60.** O selo oficial de inspeção municipal é a garantia de que a fabricação do produto de origem animal seguiu as ordens da Lei Municipal nº 3.330/2020 e do presente Decreto, especialmente mediante prévia vistoria e aprovação do estabelecimento e dos métodos fabris.

**§ 1º.** O selo oficial de inspeção municipal é aquele previsto neste artigo, em cor única, preferencialmente preta, a serem utilizados nos rótulos dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), cujas especificações são as seguintes:

I - Forma elíptica;

II - Dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo;

III - Dizeres: Acompanhando a margem da face externa inferior a palavra “Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural” e, internamente, de cima para baixo, “Mariana”, “Serviço de Inspeção Municipal”, “S.I.M.” e o número de registro.

IV - Modelo:

## **CAPÍTULO X**

### **Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal**

**Art. 61.** Os produtos de origem animal poderão ser reinspecionados quantas vezes forem necessárias antes de suas comercializações ao consumidor final.

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

**§ 2º.** Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá autorizar que os mesmos sejam submetidos aos processos apropriados de tratamento condicional desde que haja nova inspeção antes da liberação ao comércio.

**Art. 62.** Nenhum produto de origem animal poderá dar entrada em estabelecimento sob inspeção sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado e aprovado.

**Parágrafo único.** É proibido o retorno ao estabelecimento dos produtos de origem animal que tenham sido considerados impróprios para o consumo sendo necessária a sua inutilização ou aproveitamento condicional nos moldes do art. 61, § 1º do presente Decreto.

**Art. 63.** Na reinspeção produtos cárneos em natureza ou conservados por frio, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) determinará a inutilização daquele que apresentar qualquer alteração que se confirme eventual processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

**§ 1º.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sempre que necessário, poderá analisar o índice de acides (pH) do extrato aquoso do produto cárneo com a finalidade de verificar a existência de possível processo de deterioração.

**§ 2º.** Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar o produto cárneo como ainda apto ao consumo.

**Art. 64.** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

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

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

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

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

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

## **CAPÍTULO XI**

### **Das Análises Laboratoriais**

**Art. 65.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

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

I - Características sensoriais;

II - Composição centesimal;

III - Índices físico-químicos;

IV - Aditivos ou substâncias não permitidas;

V - Verificação de identidade e qualidade;

VI - Presença de contaminação ou alteração microbiana;

VII - Presença de contaminantes físicos.

**§ 2º.** A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta e ser acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada para fins de sua inviolabilidade e análise analítica.

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

**§ 4º.** A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) poderá ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

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

**Art. 66.** Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

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

**§ 2º.** Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), possam ser realizadas *in loco* durante os procedimentos de verificação oficial.

**§ 3º.** O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no regulamento técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

**Art. 67.** No caso de discordância do resultado, o interessado poderá realizar o pedido de análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data de ciência.

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

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

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

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

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

**§ 6º.** A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 68.** Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**Art. 69.** Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam regulamentos técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

**Parágrafo único.** Para os casos previstos no *caput* deste artigo, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à

colheita.

**Art. 70.** A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 71.** Sem prejuízo de outras ações pertinentes, na hipótese do resultado da análise apresentar desconformidade com as normas vigentes, após esgotadas as possibilidades de discussões sobre as provas e contraprovas, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II - Lavrar o Auto de Infração e dar início aos procedimentos indicados no art. 41 e seguintes da Lei Municipal nº 3.330/2020.

## **CAPÍTULO XII**

### **Das Infrações**

**Art. 72.** Consideram-se infrações para os efeitos deste Decreto sem prejuízo das demais disposições contidas na Lei Municipal nº 3.330/2020:

I - Realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;

II - Industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;

III - Elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;

- IV - Industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
- V - Transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
- VI - Apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- VII - Industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
- VIII - Realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- IX - Vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- X - Não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não o manter atualizado;
- XI - Não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- XII - Utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- XIII - Modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- XIV - Reutilizar embalagens;

- XV - Aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- XVI - Apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
- XVII - Realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
- XVIII - Utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;
- XIX - Utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
- XX - Apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
- XXI - Utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
- XXII - Apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
- XXIII - Utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
- XXIV - Possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;
- XXV - Deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;

XXVI - Permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as disposições contidas no presente Decreto;

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

XXVIII - Deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários indicados no presente Decreto;

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

XXX - Utilizar água não potável no estabelecimento;

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

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

XXXIII - Sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

XXXIV - Desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição imposto pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

### **CAPÍTULO XIII**

#### **Das Penalidades**

**Art. 73.** As penalidades administrativas a passíveis de aplicação são:

I - advertência;

II - pena educativa;

III - multa;

IV - apreensão e/ou inutilização do produto;

V - interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

VI - cancelamento e cassação do registro.

**Art. 74.** Na aplicação das sanções administrativas serão consideradas a gravidade da conduta praticada, a culpabilidade do infrator, a intensidade do dano provocado e o caráter educativo da pena, segundo os critérios de razoabilidade e proporcionalidade.

**Parágrafo único.** As penalidades descritas no presente artigo são cumulativas e independentes entre si.

## **Seção I**

### **Da Advertência**

**Art. 75.** A advertência será cabível nas seguintes hipóteses:

I - O infrator ser primário;

II - O dano puder ser reparado;

III - A infração cometida não causar prejuízo a terceiros;

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

**Parágrafo único.** A pena a que se refere este artigo poderá ser aplicada de forma cumulada com as demais sanções.

## Seção II

### Da Pena Educativa

**Art. 76.** A pena educativa consiste em:

I - divulgação, as expensas do infrator, das medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto;

II - promoção de cursos de atualização dos dirigentes técnicos e dos empregados a expensas do estabelecimento;

III - veiculação, as expensas do infrator, das mensagens expedidas pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural acerca do tema objeto da sanção.

**§ 1º.** Todo material deverá ser totalmente produzido pelo autuado, com aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**§ 2º.** A pena educativa será sempre aplicada a critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), independente do tipo de infração, podendo ocorrer de forma cumulada com as demais sanções.

## Seção III

### Da Pena de Multa

**Art. 77.** As multas passíveis de aplicação são aquelas dispostas no art. 52 e seguintes da Lei Municipal nº 3.330/2020 com os respectivos descontos progressivos e forma de recolhimento.

#### **Seção IV**

#### **Da Apreensão, da Inutilização e da Destinação dos Produtos**

**Art. 78.** As matérias-primas, os produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos que não estiverem de acordo com as normas da Lei Municipal nº 3.330/2020 e do presente Decreto serão apreendidos e/ou inutilizados.

**§ 1º.** A apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, embalagens, rótulos, utensílios e equipamentos será determinada pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

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

**§ 3º.** Deverá o agente de fiscalização informar ao fiel depositário a possibilidade de aplicação das penalidades legais cabíveis caso deixe de apresentar, quando solicitado, os bens sob sua guarda.

**Art. 79.** Estão sujeitos à apreensão, podendo ou não, ser inutilizados:

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

a) Sejam destinados ao comércio sem estar registrados nos órgãos competentes, salvo os produtos de estabelecimentos sob regime de inspeção federal ou registrados nos órgãos competentes da saúde e os dispensados de registro;

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

c) Forem adulterados ou falsificados;

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

e) Não estiverem adequados às condições higiênico-sanitárias previstas neste Decreto.

II - Rótulos e embalagens onde:

a) Não houver aprovação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para o uso;

b) Divergirem dos aprovados no ato do cadastro.

III - Utensílios e/ou equipamentos que:

a) Forem utilizados para fins diversos ao que se destinam;

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

**§ 1º.** Os bens e produtos apreendidos pela fiscalização poderão ser doados a entidade sem fins lucrativos, ou ter qualquer outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

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

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

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

**§ 5º.** Os rótulos, embalagens, utensílios e equipamentos que forem apreendidos pela fiscalização ficarão sob a guarda do proprietário, e terão sua destinação definida somente após conclusão do processo administrativo, podendo ser inutilizados ou ter outra destinação a critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 80.** Além de outros casos específicos previstos neste regulamento consideram-se adulterações ou falsificações:

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

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

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

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

V - Quando houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais ingredientes do produto alimentícios, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

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

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

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

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

**Art. 81.** A inutilização dos produtos a que se refere este Decreto deverá ser precedida do respectivo Termo assinado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), pelo autuado e por 02 (duas) testemunhas.

**§ 1º.** A ausência de assinatura do autuado em virtude de eventual negativa não impede ou restringe a inutilização do produto apreendido.

**§ 2º.** As despesas decorrentes do processo de inutilização correrão as expensas do autuado sem a possibilidade de inclusão do Município de Mariana como responsável solidário ou subsidiário.

## **Seção V**

### **Da Interdição Permanente ou Temporária do Estabelecimento**

**Art. 82.** A interdição permanente do estabelecimento será decretada quando ocorrer, de forma dolosa ou culposa, qualquer uma das situações abaixo descritas:

I - existência de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;

II - adulteração ou falsificação do produto;

III - desacato ou tentativa de suborno;

IV - infração for provocada por negligência manifesta;

V - impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade;

VI - interdição temporária por 02 (duas) vezes dentro do prazo de 12 (doze) meses.

**Parágrafo único.** A interdição permanente tem natureza cautelar, independe de prévio processo administrativo, podendo ser aplicada pelo agente no ato da fiscalização ou posteriormente por qualquer autoridade integrante do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sendo indispensável que todos os fatos sejam reduzidos a termo e constantes nos autos próprios.

**Art. 83.** A interdição temporária do estabelecimento será decretada quando ocorrer, de forma dolosa ou culposa, o cometimento das infrações descritas no art. 72 do presente Decreto por 02 (duas) vezes ao longo de 06 (seis) meses.

**§ 1º.** A interdição temporária será válida por 10 (dez) dias, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 12 (doze) meses.

**§ 2º.** Caso o agente verifique durante a fiscalização que a situação apurada e constante no art. 72 do presente Decreto apresente risco iminente à saúde ou à segurança pública, poderá imediatamente decretar a interdição temporária do estabelecimento.

**§ 3º.** A interdição temporária tem natureza cautelar, independe de prévio processo administrativo, podendo ser aplicada pelo agente no ato da fiscalização ou posteriormente por qualquer autoridade integrante do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), sendo indispensável que todos os fatos sejam reduzidos a termo e constantes nos autos próprios.

**Art. 84.** A interdição permanente ou temporária será extinta quando os motivos de sua decretação tenham deixado de existir, cuja autorização de retomada das atividades somente ocorrerá após autorização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**§ 1º.** A interdição permanente ou temporária que não for encerrada no prazo máximo de 12 (doze) meses mediante resolução das pendências por parte do interessado resultará na cassação do registro do estabelecimento.

**§ 2º.** Na hipótese do § 1º acima, a cassação do registro do estabelecimento somente poderá ocorrer mediante prévio processo administrativo, nos moldes definidos no presente Decreto.

**§ 3º.** Após a cassação do registro do estabelecimento, o interessado somente poderá requerer nova inscrição no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) após decorridos no mínimo 06 (seis) meses contados a partir da data de aplicação da penalidade, sujeitando-se novamente a todos os trâmites e exigências específicas.

## **CAPÍTULO XIV**

### **Do Processo Administrativo e Aplicação de Penalidades**

#### **Seção I**

#### **Do Auto de Infração e da Defesa Administrativa**

**Art. 85.** Após a verificação da ocorrência das infrações às ordens contidas na Lei Municipal nº 3.330/2020 e no presente Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) expedirá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, o Auto de Infração dirigido ao infrator, na qual deverão ser observados os seguintes requisitos mínimos:

I - número sequencial do Auto de Infração;

II - identificação e assinatura do agente responsável pela autuação;

III - campos para o preenchimento dos dados do infrator (nome, RG, CPF e endereço - se pessoa

natural e nome, CNPJ e endereço - se pessoa jurídica);

IV - descrição detalhada da infração contendo a data, local e horário de seu cometimento;

V - dispositivos legais infringidos;

VI - data de início e término do prazo para a interposição de Defesa Administrativa;

VII - campos para assinatura e identificação do recebedor.

**§ 1º.** O Auto de Infração será encadernado em volume único, referente a cada caso específico, mediante a numeração sequencial de páginas e a juntada de todos os documentos e provas produzidos ao longo do processo de apuração e possível penalização.

**§ 2º.** Todos os atos processuais praticados deverão ser reduzidos a termo, assinados por quem os praticou e juntados aos autos para a correta e integral instrução do feito.

**§ 3º.** A guarda dos autos e a sua organização documental ficarão sob incumbência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

**§ 4º.** Os autos e todos os documentos produzidos são públicos e podem ser acessados por qualquer pessoa interessada, nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), por meio de requerimento escrito e protocolado perante o Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 86.** O Auto de Infração será entregue pessoalmente ao infrator pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou mediante remessa via Correios por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento.

**§ 1º.** As diligências indicadas no *caput* serão realizadas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a expedição do Auto de Infração, sob pena de responsabilização funcional do servidor que descumprir as ordens ora estabelecidas.

**§ 2º.** Na hipótese de entrega pessoal, o agente responsável deverá fazer constar no respectivo protocolo o nome completo e os dados pessoais do recebedor, data e horário da entrega do Auto de Infração.

**§ 3º.** Na hipótese de remessa via Correios, será considerada recebido o Auto de Infração quando o aviso de recebimento conter a assinatura de qualquer pessoa que tenha ligação com o infrator.

**Art. 87.** Será ofertado ao infrator o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de Defesa Administrativa, contados a partir da data de recebimento do Auto de Infração, cujo protocolo deverá ser realizado perante o Departamento de Documentação e Arquivo e direcionado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**§ 1º.** A Defesa Administrativa deverá conter todas as matérias que a parte interessada entender como úteis e necessárias ao seu insurgimento em desfavor do Auto de Infração lavrado, podendo instruí-la com as provas que entender como pertinentes, sob pena de preclusão.

**§ 2º.** Tanto a Defesa quanto o Recurso Administrativo em instância superior deverão conter a assinatura do infrator e ser instruído, ainda, com seus documentos pessoais. Na hipótese de pessoa jurídica, as peças defensiva e recursal deverão ser firmadas por seu sócio-administrador, cuja comprovação de poderes ocorrerá mediante a apresentação da última alteração contratual consolidada da respectiva pessoa jurídica.

**§ 3º.** As peças defensiva e recursal poderão ser assinadas, ainda, por procurador legalmente constituído, sendo indispensável a apresentação de mandato com poderes específicos.

**§ 4º.** A Defesa Administrativa será recebida com efeito suspensivo, sendo que a ausência de apresentação no prazo ora estipulado importará na imediata decretação de revelia com a consequente aplicação dos efeitos pertinentes.

**Art. 88.** A Defesa Administrativa será julgada por uma Junta de Julgamento formada por 03 (três) membros do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), indicados por meio de Portaria a ser expedida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, decidindo pela possível condenação e pela aplicação das penalidades previstas na Lei Municipal nº 3.330/2020, caso as razões defensivas e recursais não sejam acolhidas.

§ 1º. A Defesa Administrativa deverá ser julgada no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis corridos após o seu protocolo pelo infrator.

§ 2º. O resultado do julgamento e a íntegra da decisão de instância inicial serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Município de Mariana para ampla divulgação.

§ 3º. A íntegra da decisão de instância inicial será entregue pessoalmente ao infrator pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou mediante remessa via Correios por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento.

§ 4º. Será concedido ao infrator o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de Recurso Administrativo à instância superior, cuja contagem será iniciada no dia útil seguinte à juntada da comprovação de intimação ao caderno processual.

§ 5º. Durante a fluência dos prazos dispostos na Lei Municipal nº. 3.330/2020 e no presente Decreto, especialmente para a interposição de Defesa e Recurso Administrativos, os autos ficarão com vista franqueada à parte interessada.

**Art. 89.** Na hipótese dos atos processuais de citação e intimação pessoal ou por carta registrada com aviso de recebimento restarem infrutíferos, seja na instância inicial ou recursal, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) publicará Edital no Diário Oficial Eletrônico do Município de Mariana com a finalidade de notificar o infrator a exercer, caso queira, o seu direito ao contraditório e à ampla defesa para os devidos fins de direito.

## Seção II

### Dos Recursos Administrativos

**Art. 90.** O Recurso Administrativo porventura interposto será julgado pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, considerado como instância superior, em decisão única e fundamentada.

§ 1º. O Recurso Administrativo será protocolizado pela parte interessada perante o Departamento de Documentação e Arquivo e direcionado ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o qual obrigatoriamente e de forma imediata remeterá o processo completo e a peça recursal à instância

superior para análise e julgamento.

**§ 2º.** O Recurso Administrativo será recebido com efeito suspensivo e deverá ser julgado pela instância superior no prazo máximo de 20 (vinte) úteis após o seu protocolo pelo infrator.

**§ 3º.** O resultado do julgamento e a íntegra da decisão de instância superior serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Município de Mariana para ampla divulgação.

**§ 4º.** A íntegra da decisão de instância superior será entregue pessoalmente ao infrator pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou mediante remessa via Correios por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento.

**§ 5º.** O julgamento do Recurso Administrativo pela instância superior será precedido por parecer jurídico expedido pelo advogado do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e por parecer conclusivo expedido pelo Conselho de Inspeção Sanitária Municipal (CISM).

**Art. 91.** Somente após esgotados os trâmites e prazos recursais poderão ser aplicadas ao infrator as penalidades determinadas na Lei Municipal nº 3.330/2020, exceto nas hipóteses de execução de medidas preventivas e cautelares administrativas.

**Parágrafo único.** Caso sejam acolhidos a Defesa e/ou o Recurso Administrativo interposto(s) pelo infrator, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverá desfazer, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, todas as medidas cautelares administrativas por si eventualmente aplicadas, sem direito a qualquer tipo de indenização a favor da parte interessada.

## **CAPÍTULO XV**

### **Das Disposições Finais**

**Art. 92.** Poderão ser editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, por meio de portarias específicas a ser elaborada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, em conformidade com as ordens contidas no Decreto Federal nº 5.741/2006.

**Art. 93.** A resolução das dúvidas e das situações omissas que surgirem em decorrência da execução da Lei Municipal nº 3.330/2020 e do presente Decreto será promovida mediante portarias expedidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural após os respectivos debates e expedição de

parecer conclusivo pelo Conselho de Inspeção Sanitária Municipal (CISM).

**Art. 94.** Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

**Art. 95.** Revogam-se as disposições em contrário.

**MANDO, portanto, a todos a quem o cumprimento deste Decreto pertencer, que o cumpram e o façam cumprir, tão integralmente como nele se declara.**

**Duarte Eustáquio Gonçalves Junior**

**Prefeito Municipal**

## **Legislação: Decretos**

### **Legislação: Decretos**

#### **DECRETO Nº 10.227, DE 16 DE SETEMBRO DE 2020.**

*“Prorroga, para fins de amamentação, licença maternidade da funcionária que menciona”.*

O Prefeito Municipal de Mariana, Duarte Eustáquio Gonçalves Júnior, no uso das suas atribuições legais e na forma prescrita no artigo 92, VII, da Lei Orgânica Municipal, e

Considerando, a instituição do regime jurídico do servidor público do município de Mariana - Regime Estatutário, a partir do dia 01/01/2002;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 2.146, de 30/11/2007, que incluiu o art. 90A e § 1º da Lei Complementar nº 005/2001, Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Mariana;

Considerando, para fins de amamentação, a solicitação formal de pedido de prorrogação da licença

maternidade, efetuada pela servidora mencionada, por meio do Processo Administrativo PRO nº 5339/2020,

### **DECRETA:**

**Art. 1º** - Fica autorizada a licença amamentação pelo período de 60 (sessenta) dias à servidora **Ana Clara Ribeiro Peixoto Ferreira Reche**, ocupante do cargo de **Médico Especialista, Matrícula nº 31.731**, com início em 05/09/2020 e término em 03/11/2020.

**Art. 2º** - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, retroagindo seus efeitos em 05/09/2020.

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

MANDO, portanto, a todos a quem o cumprimento deste Decreto pertencer, que o cumpram e o façam cumprir, tão integralmente como nele se declara.

**Duarte Eustáquio Gonçalves Júnior**

Prefeito Municipal

## **Legislação: Portarias**

### **Legislação: Portarias**

#### **PORTARIA Nº 026, DE 15 DE SETEMBRO DE 2020.**

*“Retifica o art. 2º da Portaria nº. 021/2020 de 26.08.2020 que instaurou Comissão de Tomada de Contas Especial sobre a reprovação parcial das contas prestadas pela Associação de Cultura Livre referente ao Convênio nº. 031/2016”.*

**O Prefeito Municipal de Mariana- MG, no uso das atribuições legais, e tendo em vista o que dispõe a Instrução Normativa nº 003/2013 do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, e**

CONSIDERANDO o inteiro teor da Comunicação Interna nº 482/2020 expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda parte indissociável da presente Portaria,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Fica retificado o art. 2º, da Portaria nº 021, de 26.08.2020 passando o mesmo a vigorar com a seguinte redação:

***Art. 2º - Designar os servidores Érika Alves Quirino dos Santos, matrícula nº 10.346, Marcelo Henrique Machado Silva Araújo, matrícula nº 26.367 e Daniel Lourenço Peixoto, matrícula nº 27.190 para comporem a referida Comissão.***

***Parágrafo Único - A Comissão será presidida pela servidora Érika Alves Quirino dos Santos, substituída pelo segundo integrante nas suas ausências e impedimentos.***

**Art. 2º** - Ficam mantidas e inalteradas as demais disposições da Portaria nº 021, de 26.08.2020 não abrangidas pela presente alteração.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 4º.** Revogam-se as disposições em contrário.

***Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.***

**Duarte Eustáquio Gonçalves Junior**

Prefeito Municipal

## **Processo Seletivo: Resultados**

**Processo Seletivo: Resultados**

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 46/2020**

**SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA Nº 001/18**

A Prefeitura Municipal de Mariana convoca os candidatos da Seleção Pública Simplificada nº 01/2018, homologada pelo Decreto Nº 9545 de 12 de novembro de 2018, para celebração de **CONTRATOTEMPORÁRIO**, conforme preconiza a Lei Complementar Municipal nº175 de 16 de Março de 2018, bem como os dispostos no item 2.3 do Edital 001/2018.

### **Os candidatos deverão apresentar os seguintes documentos originais:**

- ASO(ATESTADO ADMISSIONAL) , sem restrições, **encaminhado pela Secretaria de Administração (no ato da entrega da documentação) e expedido pelo médico oficial da Prefeitura Municipal de Mariana.** Só poderá ser contratado aquele que for julgado apto física e mentalmente, para o exercício da função;
- 02 fotos 3x4 recente;
- Declaração de que exerce ou não outro cargo, emprego ou função pública, para os fins do disposto no art. 37, incisos XVI e XVII, da Constituição Federal e guia de contratação, **disponibilizados e preenchidos na Secretaria de Administração no ato da entrega de documentação;**
- Disponibilização de **EMAIL E TELEFONE;**

### **ORIGINAL E CÓPIA:**

- Carteira de Trabalho;
- Guia/Extrato PIS/PASEP (**ATUALIZADA EMITIDA PELA CEF OU BB;**);
- CPF próprio;
- Carteira de Identidade ou documento único valente, de valor legal;
- Título Eleitoral e Comprovante de Votação na última eleição ou certidão de quitação com a Justiça Eleitoral;
- Certificado de reservista se do sexo masculino;
- Certidão de Nascimento e CPF de todos os dependentes;
- Declaração Escolar (filhos maiores de 5 anos e menores de 14);
- Cartão de Vacinação atualizado próprio e de Filhos menores de 5 anos;
- Certidão de Nascimento ou de Casamento (se for o caso devidamente averbada);
- Comprovante de Residência Atualizado;
- Documentação comprobatória de escolaridade, sendo este o Certificado de Conclusão do Curso e Registro Profissional, correspondente a função a que concorre, quando do exercício da

atividade profissional do candidato o exigir;

- Comprovante de regular situação de inscrito no órgão de classe respectivo, quando do exercício da atividade profissional do candidato o exigir;
- Número da conta Corrente no Banco Itaú - **(se não possuir a Secretaria de Administração encaminhará carta de abertura de conta salário)**;

**Nas datas 18 e 21 de setembro de 2020 no horário de 8h00h às 11:00 e de 13:00h às 16:00h, na Secretaria Municipal de Administração, localizada no 2º pavimento do Paço Municipal, localizada na Praça JK, s/n - Centro, Mariana-MG.**

#### **Agente Comunitário de Saúde - Liberdade:**

<b>Inscrição:</b>	<b>Nome:</b>	<b>Data de nascimento:</b>
46685	MARIA LUCINEIA GUIMARAES TEIXEIRA	04/03/1985

#### **Enfermeiro:**

<b>Inscrição:</b>	<b>Nome:</b>	<b>Data de nascimento:</b>
51513	MARCELLA DE OLIVEIRA GUEDES	01/12/1983
54993	EVELYN SOARES MEDINA GONÇALVES	13/04/1984

## **Publicações Diversas: Extratos de Contratos e Convênios**

### **Publicações Diversas: Extratos de Contratos e Convênios**

**2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE ADESÃO Nº 228/2018 CONTRATADO (A):** RETRO - MINAS COMÉRCIO, SERVIÇOS E MANUTENÇÃO EIRELI **OBJETO:** Dilação de prazo até 31/12/2020 e alteração da razão social. **DATA:** 08/07/2020 **FUND. LEGAL:** Art. 57, II, da Lei 8.666/93 e suas alterações. Duarte Eustáquio Gonçalves Junior - Prefeito Municipal.

**CONTRATO Nº 236/2020 CONTRATADO (A):** TRANSITABILE SISTEMA DE CONTROLE DE VAGAS AUTOMOTIVAS LTDA **OBJETO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de plataforma de gestão e implantação do Sistema de Estacionamento Rotativo Digital nas vias, logradouros e áreas públicas do Município de Mariana. **PRAZO DE VIGÊNCIA:** 12 meses **DATA:**

08/09/2020 **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 1202.06.451.0017.2.192-339039 1100 ficha 804 **FUND. LEGAL:** Lei Federal 8.666/93 e suas alterações. Duarte Eustáquio Gonçalves Júnior - Prefeito Municipal

**2º TERMO ADITIVO CONTRATO Nº 424/2019 CONTRATADO (A):** COOPERATIVA DE SERVIÇOS E TRANSPORTE DO BRASIL - CSTB **OBJETO:** Acréscimo de quantitativos de serviços nos itens 05, 09, 31 e 34 do contrato originário. **VALOR:** R\$ 147.192,00 **DATA:** 14/08/2020 **VINCULAÇÃO:** ARP nº 010/2019/SUDENE/CIMAMS. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 1401.15.452.0003.2.488-339039 1100 ficha 798. **FUND. LEGAL:** Art. 65, inciso I, alínea "b" c/c § 1º Lei Federal 8.666/93 e suas alterações. Duarte Eustáquio Gonçalves Júnior - Prefeito Municipal.

**CONTRATO Nº 433/2019 CONTRATADO (A):** AUGUSTO DE PAULA DE SOUSA - EPP **OBJETO:** Fornecimento de água mineral para atendimento das demandas dos eventos culturais e esportivos da Secretaria de Cultura, Patrimônio Histórico, Turismo, Esportes e Lazer. **VALOR:** R\$ 24.557,50 **PRAZO DE VIGÊNCIA:** Até 31/07/2020 **DATA:** 29/11/2020 **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 2401.27.812.0014.2.701-339030 1100 ficha 590. **FUND. LEGAL:** Lei Federal 8.666/93 e suas alterações. Duarte Eustáquio Gonçalves Júnior - Prefeito Municipal.

---

## Publicações SAAE Mariana

### Legislação: Portarias

#### Legislação: Portarias

#### PORTARIA Nº 104, de 17 de setembro de 2020.

O DIRETOR EXECUTIVO INTERINO do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Mariana/MG, no uso das atribuições legais que lhe confere as leis municipais complementares nº 1.925, de 15 de setembro de 2005 na forma prevista nos art. 67 e 73 e demais artigos correlatos da Lei 8.666/93:

#### R E S O L V E:

Art. 1º - Designar o (a) Senhor (a) **ISABEL FRANCISCO DE ARAÚJO REIS**, cargo efetivo de **BIÓLOGA** como Fiscal da ata relacionada abaixo:

**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 024/2020 - PRC: 025/2020**, Fornecer sob regime de sistema de registro de preços, a realização de análises laboratoriais e coletas de amostra de água nos seguintes mananciais superficiais de água bruta do município de Mariana/MG com a empresa **MESQUITA ENGENHARIA AMBIENTAL LTDA ME**.

Art. 2º - Compete ao fiscal da ata exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução

contratual, devendo informar a Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, propor soluções e as sanções que entender cabíveis para regularização das faltas e defeitos observados.

Parágrafo Primeiro: Compete ao Fiscal da ata atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas aos serviços prestados, antes do encaminhamento ao Departamento Financeiro para pagamento;

Parágrafo Segundo: Compete ainda ao Fiscal da ata:

I - Ter total conhecimento da ata e suas cláusulas;

II - Conhecer as obrigações da ata inclusive pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação;

III - Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês;

IV - Conferir os dados das faturas antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

V - Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução da ata, informando aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados.

Art. 3º - No caso de surgir impedimento do Fiscal da ata ou no caso de sua ausência, deverá ser nomeado fiscal substituto para o período correspondente ou definindo outro Fiscal em portaria específica;

Art. 4º - Essa portaria tem validade até a entrega total do objeto da ata com o recebimento definitivo da obra ou serviço.

Art. 5º - Dê-se ciência ao servidor designado e publique-se esta Portaria que tem seus efeitos retroativos a 11 de setembro de 2020.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário.

Mariana, 17 de setembro de 2020.

Alexsandro Pinto Gonçalves

Diretor Executivo Interino

## **Legislação: Portarias**

### **Legislação: Portarias**

**PORTARIA Nº 103, de 17 de setembro de 2020.**

O DIRETOR EXECUTIVO INTERINO do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Mariana/MG, no uso das atribuições legais que lhe confere as leis municipais complementares nº 1.925, de 15 de setembro de 2005 na forma prevista nos art. 67 e 73 e demais artigos correlatos da Lei 8.666/93:

R E S O L V E:

Art. 1º - Designar o (a) Senhor (a) **GIOVANNA CRISTINA GONÇALVES**, cargo de provimento em comissão de **CHEFE DO DEPARTAMENTO DE FROTAS E PATRIMÔNIO INTERINO** como Fiscal do contrato relacionado abaixo:

Processo **027/2019**, Contrato **033/2020**, Prestação de serviços de locação de veículos e equipamentos (máquinas pesadas) para atender às demandas do SAAE Mariana/MG com a empresa **COOPERATIVA DE TRANSPORTES ALTERNATIVO DE PASSAGEIROS E CARGAS DE MINAS GERAIS - COOPER OURO MINAS**.

Art. 2º - Compete ao fiscal do contrato exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, devendo informar a Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, propor soluções a as sanções que entender cabíveis para regularização das faltas e defeitos observados.

Parágrafo Primeiro: Compete ao Fiscal do Contrato atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas aos serviços prestados, antes do encaminhamento ao Departamento Financeiro para pagamento;

Parágrafo Segundo: Compete ainda ao Fiscal do Contrato:

I - Ter total conhecimento do (a) Ata/contrato e suas cláusulas;

II - Conhecer as obrigações do (a) Ata/contratado inclusive pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

III - Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês;

IV - Conferir os dados das faturas antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

V - Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados.

Art. 3º - No caso de surgir impedimento do Fiscal do Contrato ou no caso de sua ausência, deverá ser nomeado fiscal substituto para o período correspondente ou definindo outro Fiscal em portaria específica;

Art. 4º - Essa portaria tem validade até a entrega total do objeto do (a) Ata/Contrato com o recebimento definitivo da obra ou serviço.

Art. 5º - Dê-se ciência ao servidor designado e publique-se esta Portaria que tem seus efeitos retroativos a 01 de setembro de 2020.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário.

Mariana, 17 de setembro de 2020.

Alexsandro Pinto Gonçalves

Diretor Executivo Interino

## Legislação: Portarias

### Legislação: Portarias

#### **PORTARIA Nº 102, de 17 de setembro de 2020.**

O DIRETOR EXECUTIVO INTERINO do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Mariana/MG, no uso das atribuições legais que lhe confere as leis municipais complementares nº 1.925, de 15 de setembro de 2005 na forma prevista nos art. 67 e 73 e demais artigos correlatos da Lei 8.666/93:

#### R E S O L V E:

Art. 1º - Designar o (a) Senhor (a) **GIOVANNA CRISTINA GONÇALVES**, cargo de provimento em comissão de **CHEFE DO DEPARTAMENTO DE FROTAS E PATRIMÔNIO INTERINO** como Fiscal do contrato relacionado abaixo:

Processo **027/2019**, Contrato **032/2020**, Prestação de serviços de locação de veículos e equipamentos (máquinas pesadas) para atender às demandas do SAAE Mariana/MG com a empresa **ORGANIZAÇÃO COMERCIAL SOBREIRA LTDA - ME**.

Art. 2º - Compete ao fiscal do contrato exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, devendo informar a Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, propor soluções a as sanções que entender cabíveis para regularização das faltas e defeitos observados.

Parágrafo Primeiro: Compete ao Fiscal do Contrato atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas aos serviços prestados, antes do encaminhamento ao Departamento Financeiro para pagamento;

Parágrafo Segundo: Compete ainda ao Fiscal do Contrato:

I - Ter total conhecimento do (a) Ata/contrato e suas cláusulas;

II - Conhecer as obrigações do (a) Ata/contratado inclusive pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

III - Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês;

IV - Conferir os dados das faturas antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

V - Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados.

Art. 3º - No caso de surgir impedimento do Fiscal do Contrato ou no caso de sua ausência, deverá ser nomeado fiscal substituto para o período correspondente ou definindo outro Fiscal em portaria específica;

Art. 4º - Essa portaria tem validade até a entrega total do objeto do (a) Ata/Contrato com o recebimento definitivo da obra ou serviço.

Art. 5º - Dê-se ciência ao servidor designado e publique-se esta Portaria que tem seus efeitos retroativos a 01 de setembro de 2020.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário.

Mariana, 17 de setembro de 2020.

Alexsandro Pinto Gonçalves

Diretor Executivo Interino

## Legislação: Portarias

### Legislação: Portarias

#### **PORTARIA Nº 101, de 17 de setembro de 2020.**

O DIRETOR EXECUTIVO INTERINO do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Mariana/MG, no uso das atribuições legais que lhe confere as leis municipais complementares nº 1.925, de 15 de setembro de 2005 na forma prevista nos art. 67 e 73 e demais artigos correlatos da Lei 8.666/93:

#### R E S O L V E:

Art. 1º - Designar o (a) Senhor (a) **GIOVANNA CRISTINA GONÇALVES**, cargo de provimento em comissão de **CHEFE DO DEPARTAMENTO DE FROTAS E PATRIMÔNIO INTERINO** como Fiscal do contrato relacionado abaixo:

Processo **027/2019**, Contrato **031/2020**, Prestação de serviços de locação de veículos e equipamentos (máquinas pesadas) para atender às demandas do SAAE Mariana/MG com a empresa **SOMINI SERVICE LOCAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS EIRELI -ME**.

Art. 2º - Compete ao fiscal do contrato exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, devendo informar a Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa

qualidade dos serviços prestados pela contratada, propor soluções a as sanções que entender cabíveis para regularização das faltas e defeitos observados.

Parágrafo Primeiro: Compete ao Fiscal do Contrato atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas aos serviços prestados, antes do encaminhamento ao Departamento Financeiro para pagamento;

Parágrafo Segundo: Compete ainda ao Fiscal do Contrato:

I - Ter total conhecimento do (a) Ata/contrato e suas cláusulas;

II - Conhecer as obrigações do (a) Ata/contratado inclusive pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

III - Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês;

IV - Conferir os dados das faturas antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

V - Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados.

Art. 3º - No caso de surgir impedimento do Fiscal do Contrato ou no caso de sua ausência, deverá ser nomeado fiscal substituto para o período correspondente ou definindo outro Fiscal em portaria específica;

Art. 4º - Essa portaria tem validade até a entrega total do objeto do (a) Ata/Contrato com o recebimento definitivo da obra ou serviço.

Art. 5º - Dê-se ciência ao servidor designado e publique-se esta Portaria que tem seus efeitos retroativos a 01 de setembro de 2020.

Art. 6º - Revogam-se as disposições em contrário.

Mariana, 17 de setembro de 2020.

Alexsandro Pinto Gonçalves

Diretor Executivo Interino

## **Publicações Diversas: Extratos de Contratos e Convênios**

### **Publicações Diversas: Extratos de Contratos e Convênios**

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE MARIANA AVISO DE RESULTADO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO.** Modalidade: Pregão Eletrônico PRG009/2020. Tipo/critério de julgamento: Menor Preço por Item. Procedimento PRC026/2020. A Autarquia,

através de seu Diretor Geral Interino, no exercício de suas atribuições, torna público para os interessados, o resultado do pregão de que trata o presente aviso, adjudicando e homologando-o, cujo objeto é o registro de preços para Eventual aquisição de material de limpeza para atender as demandas dos diversos setores do SAAE Mariana/MG. Vencedores: Tainnah Tallulah Estanislau Silva ME (CNPJ: 30.083.358/0001-96), Itens 01, 10, 13, 30, 32 e 34, no Valor Total de R\$ 8.743,30 (oito mil, quatrocentos e quarenta e três reais e trinta centavos); 3 Poderes Comércio Ltda ME (CNPJ: 14.937.152/0001-20), Itens 02, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22, 24, 25, 26, 29, 39 e 40, no Valor Total de R\$ 30.503,00 (trinta mil, quinhentos e três reais); Mult Equipar Equipamentos e Promoção de Vendas Eireli (CNPJ: 31.931.262/0001-01), Itens 18 e 41, no Valor Total de R\$ 17.660,00 (dezessete mil, seiscentos e sessenta reais); Comercial Vener Ltda EPP (CNPJ: 65.353.401/0001-70), Itens 19, 28 e 33, no Valor Total de R\$ 2.420,70 (dois mil, quatrocentos e vinte reais e setenta centavos); Eco Plast Comércio e Indústria Ltda ME (CNPJ: 20.161.464/0001-97), Itens 31, 35, 36 e 38, no Valor Total de R\$ 13.029,50 (treze mil, vinte e nove reais e cinquenta centavos); Distribuir Comércio Eireli EPP (CNPJ: 24.291.891/0001-40), Item 37, no Valor Total de R\$ 360,00 (trezentos e sessenta reais). Foram cancelados os itens 03, 21, 23 e 27. Estando de acordo com a Lei, adjudico e homologo, em 17 de setembro de 2020, nos termos da Lei Federal nº10.520/2002 c/c Lei Federal nº8.666/93. Alexandro Pinto Gonçalves. Diretor Geral Interino.