DECRETO MUNICIPAL Nº 3.843, DE 06 DE ABRIL DE 2022.

CÂMARA MUNICIPAL DE ÁGUA BOA
PROTOCOLO
Nº 288 FL
HO DATA 06/04/2022

"REGULAMENTA A LEI Nº 1546/2020, QUE DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM), NO MUNICÍPIO DE ÁGUA BOA/MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

MARIANO KOLANKIEWICZ FILHO, Prefeito do Município de Água Boa, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto no Artigo 80 incisos VI Lei Orgânica do Município e Lei nº 1546, de 23 de novembro de 2020, DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Água Boa/MT, nos termos da lei Federal nº. 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº. 1546, de 23 de novembro de 2020, será executado pela Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Turismo.

Art. 2º - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Água Boa/MT, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouro frigorifico e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

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

Art. 4º - Ficará a cargo do(a) Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Turismo, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

Parágrafo Único: Além deste Decreto, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I. Classificação do estabelecimento;
II. As condições e exigências para registro;
III. A higiene dos estabelecimentos;
IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
VII. O registro de rótulos;
VIII. As análises laboratoriais;
IX. A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
X. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos.

Parágrafo Único: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

Art. 6º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I. de carne e derivados;
II. de leite e derivados;
III. de pescado e derivados;
IV. de ovos e derivados;
V. de produtos de abelhas e derivados;

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 7º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I. **Abatedouro frigorífico:** entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
II. **Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à

manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Decreto que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º - Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art.10 - Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 11 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I. Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.
II. A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO III

DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I. **Granja leiteira:** entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
II. **Posto de refrigeração:** entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.
III. **Unidade de beneficiamento de leite e derivados**: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-

beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV. **Queijaria:** entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição e que caso não realize o processamento completo do queijo encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO IV

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 13 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I. **Barco–fabrica:** entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

II. **Abatedouro frigorífico de pescado:** abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e repteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, à manipulação, à industrialização, o acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

III. **Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado**: unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

IV. **Estação depuradora de moluscos bivalves:** estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO V

DE OVOS E DERIVADOS

Art.14 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I. **Granja avícola:** granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

Parágrafo Único: É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II. **Unidade beneficiadora de ovos e derivados:** entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 1º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 3º - Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I. **Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas**: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo Único: É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 16 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo Único: Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 17 - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 18 - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo fiscal do SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I. Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.
II. Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 19 - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 21 - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 20°. receberão número de registro.

§ 1° - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecido pelo SIM.

§ 2º - O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 22 - Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

I. Requerimento solicitando Registro no SIM (3 vias);
II. Requerimento solicitando aprovação do terreno/estabelecimento (3 vias)
III. Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais;
IV. Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
V. Documentos e plantas descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CODEMA (ANEXO 02).
VI. Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
VII. Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
VIII. Fotocópia do comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando aplicável);
IX. Foto cópia do alvará de funcionamento;
X. Fotocopia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);
XI. Fotocópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CODEMA (ANEXO 05).
XII. Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
XIII. Fotocopia da carteira de saúde dos manipuladores e RT ("apto a manipulação de alimentos");
XIV. Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme art. 28;
XV. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
XVI. Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CODEMA (ANEXO 07).

Parágrafo Único: Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físicas químicas em conformidade com a legislação, dos alimentos que irão industrializar.

Art. 23 - A aprovação do projeto referido no Art. 23° item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CODEMA (ANEXO 02).

Art. 24 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 25 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único: Após deferido, compete a empresa instalar de imediato a inspeção no estabelecimento, bem como, a contratação de corpo técnico capacitado para compor o quadro do setor da garantia de qualidade do estabelecimento, ficando a fiscalização responsável pelo fiscal do SIM.

Art. 26 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 27 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo Único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 28 - Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação, implantação documental e de práticas que visem o controle higiênico- sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 29 - O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 – atualizado pelo Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO IX

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º - Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá atender os requisitos higiênicos sanitários da legislação.

§ 4.º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio (isotérmicos), desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até seu local de entrega, observando as demais exigências regulamentares.

Art. 31 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 32 - Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 33 - Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 34 - Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 35 - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 36 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 37 - Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 38 - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 39 - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 40 - Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 41 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 42 - Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1° - Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos com acionamento a pedal, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira provida de tampa com acionamento a pedal.

§ 2° - Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos) e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85° C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 43 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 44 - Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de colaboradores, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, atendendo ao fluxo sanitário dos colaboradores no local.

Art. 45 - Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 46 - Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo Único: Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 47 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 48 - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 49 - Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 50 - Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 51 - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 52 - As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes a partir do Art. 41 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 53 - Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento no animal.

Parágrafo Único: As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário, Portaria Nº 365/2021 MAPA.

Art. 54 - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º - Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§ 2º - No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 55 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 56 - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 57 - As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados, desde que seja possível a segregação dos mesmos em casos de detecção de doenças.

Art. 58 - A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 10.468 de 18 de agosto de 2010 e alterações.

Parágrafo Único: Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 59 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 55° e 56° deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal, atendendo às formas de aproveitamento condicional previstas no Decreto N° 9.013, de 29 de março de 2017 – atualizado pelo Decreto N° 10.468, de 18 de agosto de 2020.

Art. 60 - A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a fabricação de subprodutos fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO X

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 61 - Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 62 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 63 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer contaminação cruzada entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 64 - É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 65 - Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo Único: Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 66 - Exigir do colaborador que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo Único: Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 67 - Exigir do colaborador que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 68 - Será proibido que o colaborador faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Parágrafo Único: As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CODEMA (ANEXO 07).

Art. 69 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 70 - Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 71 - Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 72 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 73 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 74 - A inspeção de saúde é exigida para qualquer colaborador do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. Os colaboradores que mantem contato com alimentos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes do seu ingresso (Atestado de Saúde Ocupacional) e depois periodicamente (pelo menos anualmente). Também deverá ser efetuado exame médico nos colaboradores em outras ocasiões, quando existirem razoes clinicas ou epidemiológicas em atendimento a Portaria Nº 368/1997 MAPA.

Art. 75 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 76 - Inspecionar previamente, os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 77 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 78 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 79 - Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 80 - Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO XI

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 81 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 82 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 83 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 84 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comercio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 85 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CODEMA (ANEXO 03).

Art. 86 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 87 - Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 88 - As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comercio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único: Para carcaças, partes de carcaças e miúdos, deverão ser utilizadas etiquetas de identificação.

Art. 89 - Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1° - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:

I. **Dimensões:** 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
II. **Forma:** circular.
III. **Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
IV. **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).



Modelo 2:

I. **Dimensões:** 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
II. **Forma:** circular
III. **Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito.

IV. **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).



Modelo 3:

I. **Dimensões:** 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
II. **Forma:** elíptica.
III. **Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras Maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICICPIO" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.
IV. **Uso:** carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
V. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



Modelo 4:

"ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000"

I. **Dimensões:** em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
II. **Forma:** digitado em posição horizontal.
III. **Dizeres:** impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a "ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO" e separado por barra a palavra "SIM", um espaço em branco, seguido do registro abreviado "Reg", mais o número do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
IV. **Uso:** em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2° - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 90 - Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91 - O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada único e exclusivamente pelo Fiscal do SIM, ao estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 92 - O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 93 - O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Fiscal do Serviço de Inspeção – SIM.

Art. 94 - Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 95 - A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de analises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho n° 05 do CODEMA (ANEXO 05).

CAPÍTULO XIII

DAS INFRAÇÕES

Art. 96 - As infrações ao presente Decreto, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas na Instrução de Trabalho n° 08 do CODEMA (ANEXO 08).

CAPÍTULO XIV

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTA DO SIM

Art. 97 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 98 - Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo Único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita na Instrução Trabalho n° 01 do CODEMA (ANEXO 01).

Art. 99 - O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu colaborador até os locais de fiscalização, além de espaço físico na prefeitura e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPITULO XV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 100 - As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e

sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 101 - Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 102 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 103 - As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 104 - Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 105 - O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1° - Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho n° 06 do CODEMA (ANEXO 06).

§ 2° - Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho n° 04 do CODEMA (ANEXO 04).

Art. 106 - Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 107 - Sempre que necessário, o presente decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 108 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente decreto serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e os mesmos poderão consultar os gestores municipais em caso de dúvidas.

Art. 109 - Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CODEMA para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 110 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 111 - Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 112 - Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 113 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BOA, AOS 06 DE ABRIL DE 2022.

MARIANO KOLANKIEWICZ FILHO
Prefeito Municipal

REJANE SCHNEIDER GARCIA
Secretária Mun. de Desenv. Econômico, Agricultura e Turismo

Publicado e dado ciência nesta data.
Secretaria Mun. de Administração e Planejamento de Água Boa, em 06 de abril de 2022.

SEBASTIÃO ANTÔNIO LOPES
Secretário Municipal de Administração e Planejamento

ANEXOS

(Decreto Municipal nº 3.846, de 06 de abril de 2022)

- LEI Nº 1546, de 23 de novembro de 2020, que "**DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM), NO MUNICÍPIO DE ÁGUA BOA –MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS**"; https://www.codemamt.com.br/servicos/sisbi

- PLANO DE TRABALHO;
- 01- I. T. - REGISTRO DE GESTÃO DE DOCUMENTOS;
- 02- I. T. - REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS AVALIACAO APROVACAO OU ALTERACAO DE PROJETOS;
- 03- I. T. - REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE ROTULOS;
- 04- I. T. - RASTREABILIDADE E RECALL;
- 05- I. T. - ANALISES FISICO QUIMICA E MICROBIOLOGICA DE ALIMENTOS E AGUA;
- 06- I. T. - COMBATE A FRAUDES EM POA;
- 07- I. T. - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE;
- 08- I. T. - AUTOS DE INFRACAO;
- https://www.codemamt.com.br/servicos/sisbi

Art. 1º – Designar o servidor para Fiscal de Contrato e/ou ATA:

Nome:	**MARUZAN RODRIGUES PINTO**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Encanador Rede Água	
Matricula:	7306.1	

Nome:	**JOSIEL LINDENMAYER COUTO**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Agente Administrativo - Saúde	
Matricula:	3258	

Nome:	**REGINALDO CLEITON SEBASTIÃO ROSA FILHO**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Coordenador do Transporte Escolar	
Matricula:	7585.1	

Nome:	**BRUNO MOREIRA ALVES**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Agente Fiscal	
Matricula:	7210.1	

Nome:	**CARLOS APARECIDO COLMAN BATISTA**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Educador Físico	
Matricula:	7220.1	

Nome:	**VAGNER APARECIDO BOTELHO MUNIZ**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Gerente de Oficina	
Matricula:	7702.1	

Nome:	**DIEGO JUNIOR CHESCO**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Gerente de Controle de Frota	
Matricula:	7575.1	
Nome:	**ANDERSON KARNOPP**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Psicólogo 40hrs	
Matricula:	7303.1	

Nome:	**WAGNER APARECIDO DA SILVA**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Motorista - Saúde	
Matricula:	7562.1	

Nome:	**KARINA APARECIDA WEISSHEIMER**	Ciente e de acordo:
Cargo/Função:	Assessor de Cerimonial	
Matricula:	7686.1	

Art. 2º - O Contrato e/ou ATA pela qual o fiscal irá proceder à fiscalização e acompanhamento, nos termos do art. 67 da lei 8.666/93, são os seguintes:

Contrato:	201/2021			
Vigência:	Data de Inicio:	07/10/2021	Data de Encerramento:	07/10/2022
Objeto:	Contratação de empresa para prestação de serviço de recapagens, consertos e vulcanização de pneus.			

Art. 3º - São atribuições do fiscal:

1. Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento do Contrato e/ou ATA e suas cláusulas avençadas;

2. Emitir relatórios/medições;

3. Comunicar formalmente as irregularidades constatadas ao Prefeito Municipal.

Art. 4º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 13/03/2022 e terá vigência até o encerramento do Contrato e/ou ATA, revogando a Portaria Municipal nº 715/2021.

REGISTRA-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ÁGUA BOA-MT, AOS 11 DE MARÇO DE 2022.

MARIANO KOLANKIEWICZ FILHO

Prefeito Municipal

Publicado e dado ciência nesta data.

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Água Boa-MT, em 11 de março de 2022.

SEBASTIÃO ANTONIO LOPES

Secretário Municipal de Administração e Planejamento

ADMINISTRAÇÃO
GERÊNCIA ADMINISTRATIVA

DECRETO MUNICIPAL Nº 3.843, DE 06 DE ABRIL DE 2022.

"REGULAMENTA A LEI Nº 1546/2020, QUE DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM), NO MUNICÍPIO DE ÁGUA BOA/MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

MARIANO KOLANKIEWICZ FILHO, Prefeito do Município de Água Boa, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto no Artigo 80 incisos VI Lei Orgânica do Município e Lei nº 1546, de 23 de novembro de 2020, DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Água Boa/MT, nos termos da lei Federal nº. 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº. 1546, de 23 de novembro de 2020, será executado pela Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Turismo.

Art. 2º - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Água Boa/MT, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouro frigorifico e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

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

Art. 4º - Ficará a cargo do(a) Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Turismo, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

Parágrafo Único: Além deste Decreto, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I. Classificação do estabelecimento; **II.** As condições e exigências para registro; **III.** A higiene dos estabelecimentos; **IV.** A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate; **V.** A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização; **VI.** Padronização dos produtos industrializados de origem animal; **VII.** O registro de rótulos; **VIII.** As análises laboratoriais; **IX.** A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal; **X.** Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos.

Parágrafo Único: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

Art. 6º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I. de carne e derivados; **II.** de leite e derivados; **III.** de pescado e derivados; **IV.** de ovos e derivados; **V.** de produtos de abelhas e derivados;

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 7º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I. Abatedouro frigorífico: entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. **II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Decreto que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º - Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art.10 - Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 11 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I. Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés. **II.** A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO III

DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I. Granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição. **II. Posto de refrigeração:** entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição. **III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados:** entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. **IV. Queijaria:** entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição e que caso não realize o processamento completo do queijo encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO IV

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 13 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I. Barco-fabrica: entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. **II. Abatedouro frigorífico de pescado:** abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e repteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, à manipulação, à industrialização, o acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. **III. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização. **IV. Estação depuradora de moluscos bivalves:** estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO V

DE OVOS E DERIVADOS

Art.14 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

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

Parágrafo Único: É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II. Unidade beneficiadora de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 1º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º - Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 3º - Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo Único: É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 16 - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo Único: Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 17 - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 18 - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo fiscal do SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I. Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário. **II.** Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 19 - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 21 - Os estabelecimentos a que se refere o Art. 20°. receberão número de registro.

§ 1° - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecido pelo SIM.

§ 2° - O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 22 - Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

I. Requerimento solicitando Registro no SIM (3 vias); **II.** Requerimento solicitando aprovação do terreno/estabelecimento (3 vias) **III.** Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais; **IV.** Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente; **V.** Documentos e plantas descritos na Instrução de Trabalho n° 02 do CODEMA (ANEXO 02). **VI.** Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural; **VII.** Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF; **VIII.** Fotocópia do comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando aplicável); **IX.** Foto cópia do alvará de funcionamento; **X.** Fotocopia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado); **XI.** Fotocópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho n° 05 do CODEMA (ANEXO 05). **XII.** Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART); **XIII.** Fotocopia da carteira de saúde dos manipuladores e RT ("apto a manipulação de alimentos"); **XIV.** Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme art. 28; **XV.** Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável); **XVI.** Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho n° 07 do CODEMA (ANEXO 07).

Parágrafo Único: Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físicas químicas em conformidade com a legislação, dos alimentos que irão industrializar.

Art. 23 - A aprovação do projeto referido no Art. 23° item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho n° 02 do CODEMA (ANEXO 02).

Art. 24 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 25 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo Único: Após deferido, compete a empresa instalar de imediato a inspeção no estabelecimento, bem como, a contratação de corpo técnico capacitado para compor o quadro do setor da garantia de qualidade do estabelecimento, ficando a fiscalização responsável pelo fiscal do SIM.

Art. 26 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 27 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo Único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 28 - Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação, implantação documental e de práticas que visem o controle higiênico- sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 29 - O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.° 368/1997 do MAPA, Decreto N° 9.013, de 29 de março de 2017 – atualizado pelo Decreto N° 10.468, de 18 de agosto de 2020 ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO IX

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1° - O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º - Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá atender os requisitos higiênicos sanitários da legislação.

§ 4.º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio (isotérmicos), desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até seu local de entrega, observando as demais exigências regulamentares.

Art. 31 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 32 - Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 33 - Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 34 - Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 35 - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 36 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 37 - Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 38 - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 39 - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 40 - Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 41 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 42 - Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1º - Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos com acionamento a pedal, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira provida de tampa com acionamento a pedal.

§ 2º - Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos) e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85° C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 43 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 44 - Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de colaboradores, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, atendendo ao fluxo sanitário dos colaboradores no local.

Art. 45 - Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 46 - Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo Único: Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 47 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 48 - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 49 - Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 50 - Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 51 - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 52 - As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes a partir do Art. 41 do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 53 - Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento no animal.

Parágrafo Único: As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário, Portaria Nº 365/2021 MAPA.

Art. 54 - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando

também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º - Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§ 2º - No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 55 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 56 - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 57 - As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados, desde que seja possível a segregação dos mesmos em casos de detecção de doenças.

Art. 58 - A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 10.468 de 18 de agosto de 2010 e alterações.

Parágrafo Único: Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 59 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 55º e 56° deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal, atendendo às formas de aproveitamento condicional previstas no Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 – atualizado pelo Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

Art. 60 - A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a fabricação de subprodutos fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO X

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 61 - Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 62 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 63 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer contaminação cruzada entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 64 - É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 65 - Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo Único: Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 66 - Exigir do colaborador que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo Único: Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 67 - Exigir do colaborador que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 68 - Será proibido que o colaborador faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Parágrafo Único: As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CODEMA (ANEXO 07).

Art. 69 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 70 - Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 71 - Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 72 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 73 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 74 - A inspeção de saúde é exigida para qualquer colaborador do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. Os colaboradores que mantem contato com alimentos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes do seu ingresso (Atestado de Saúde Ocupacional) e depois periodicamente (pelo menos anualmente). Também deverá ser efetuado exame médico nos colaboradores em outras ocasiões, quando existirem razoes clinicas ou epidemiológicas em atendimento a Portaria Nº 368/1997 MAPA.

Art. 75 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 76 - Inspecionar previamente, os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 77 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 78 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 79 - Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 80 - Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO XI

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 81 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 82 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 83 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

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

Art. 84 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comercio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 85 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CODEMA (ANEXO 03).

Art. 86 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 87 - Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 88 - As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comercio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único: Para carcaças, partes de carcaças e miúdos, deverão ser utilizadas etiquetas de identificação.

Art. 89 - Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1° - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:

I. **Dimensões:** 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro. II. **Forma:** circular. III. **Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito. IV. **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 2:

I. **Dimensões:** 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro. II. **Forma:** circular III. **Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito. IV. **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 3:

I. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura. **II. Forma:** elíptica. **III. Dizeres:** Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras Maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICICPIO" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito. **IV. Uso:** carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. **V.** A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 4:

"ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000"

I. Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres. **II. Forma:** digitado em posição horizontal. **III. Dizeres:** impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a "ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO" e separado por barra a palavra "SIM", um espaço em branco, seguido do registro abreviado "Reg", mais o número do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIAÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito. **IV. Uso:** em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2° - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 90 - Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91 - O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada único e exclusivamente pelo Fiscal do SIM, ao estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de

garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 92 - O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 93 - O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Fiscal do Serviço de Inspeção – SIM.

Art. 94 - Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 95 - A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de analises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05 do CODEMA (ANEXO 05).

CAPÍTULO XIII

DAS INFRAÇÕES

Art. 96 - As infrações ao presente Decreto, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CODEMA (ANEXO 08).

CAPÍTULO XIV

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTA DO SIM

Art. 97 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 98 - Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo Único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CODEMA (ANEXO 01).

Art. 99 - O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu colaborador até os locais de fiscalização, além de espaço físico na prefeitura e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPITULO XV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 100 - As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 101 - Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 102 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 103 - As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 104 - Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 105 - O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1º - Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CODEMA (ANEXO 06).

§ 2º - Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CODEMA (ANEXO 04).

Art. 106 - Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 107 - Sempre que necessário, o presente decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 108 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente decreto serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e os mesmos poderão consultar os gestores municipais em caso de dúvidas.

Art. 109 - Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CODEMA para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 110 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 111 - Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 112 - Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 113 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BOA, AOS 06 DE ABRIL DE 2022.

MARIANO KOLANKIEWICZ FILHO

Prefeito Municipal

REJANE SCHNEIDER GARCIA

Secretária Mun. de Desenv. Econômico, Agricultura e Turismo

Publicado e dado ciência nesta data.

Secretaria Mun. de Administração e Planejamento de Água Boa, em 06 de abril de 2022.

SEBASTIÃO ANTÔNIO LOPES

Secretário Municipal de Administração e Planejamento

ANEXOS

(Decreto Municipal nº 3.846, de 06 de abril de 2022)

LEI Nº 1546, de 23 de novembro de 2020, que **"DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DOSERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM), NO MUNICÍPIO DE ÁGUA BOA –MT, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"**; https://www.codemamt.com.br/servicos/sisbi

PLANO DE TRABALHO; 01- I. T. - REGISTRO DE GESTÃO DE DOCUMENTOS; 02- I. T. - REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS AVALIACAO APROVACAO OU ALTERACAO DE PROJETOS; 03- I. T. - REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE ROTULOS; 04- I. T. - RASTREABILIDADE E RECALL; 05- I. T. - ANALISES FISICO QUIMICA E MICROBIOLOGICA DE ALIMENTOS E AGUA; 06- I. T. - COMBATE A FRAUDES EM POA; 07- I. T. - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE; 08- I. T. - AUTOS DE INFRACAO; https://www.codemamt.com.br/servicos/sisbi

AVISO DE SESSÃO DE LICITAÇÃO.

PROCESSO Nº. 047/2022.

CONCURSO DE PROJETOS Nº 001/2022.

O Município de Água Boa-MT, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público, que nos termos do Art. 31 do Decreto 3.100/99 e item 11.11 do edital, a Comissão Julgadora do Concurso de Projetos apresentará o julgamento definitivo das propostas apresentadas, cujo objeto é: Processo de seleção de entidade de direito privado sem fins lucrativos qualificadas como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, para formação de vínculo de cooperação, por meio de Termo de Parceria, visando o fomento e a realização de atividades, eventos, cooperação técnica, serviços de interesse público e no desenvolvimento de programas de governo, através do desenvolvimento, acompanhamento e execução de programas de governo, nos limites legais, com ações que possibilitem a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à população, em conformidade com os preceitos das Leis: nº 8.666/93, em seus artigos 3º, 6º, 9º, 11, 12, e nº. 9.790/99, e Decreto n.º 3.100/99, bem como as condições estabelecidas no Edital.

DATA DA SESSÃO: 08/04/2022.

HORÁRIO DE BRASÍLIA: 08h00min.

LOCAL: Prefeitura de Água Boa-MT.

Água Boa – MT 06 de abril de 2022.

Alan Rogério Steinmetz

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

LICITAÇÕES E CONTRATOS
COVID-19: ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. 051/2022.

ROCESSO ADMINISTRATIVO: 037/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 009/2022

ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BOA MT.

FORNECEDOR REGISTRADO: M TESTA ATACADO LTDA

OBJETO: Aquisições de materiais de consumo e EPI's para enfrentamento da pandemia do COVID – 19 no município de Água Boa-MT.

COD	NOME	UND DE FORN	QTD	VLR. UNT	TOTAL
29614	MASCARA CIRÚRGICA, 3 CAMADAS, COM ELÁSTICO, CLIP NASAL CX C/50	CX 50,00 UND	6015,00	9,00	54.135,00

Valor Total R$ 54.135,00 (Cinquenta e quatro mil e cento e trinta e cinco reais).

DATA: 06 de abril de 2022

VIGÊNCIA: 12 MESES

Mariano Kolankiewicz Filho

PREFEITO MUNICIPAL

CONVOCAÇÃO: FICA A EMPRESA CONVOCADA A ASSINAR A ARP DENTRO DO PRAZO PREVISTO NO EDITAL.

LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO Nº. 018/2022.

A Prefeitura Municipal de Água Boa, estado de Mato Grosso, através de sua Pregoeira Oficial, nomeada pelo Decreto nº. 3768/2022, comunica aos interessados que será aberta licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, que será regida pelo Decreto nº. 10.024/2019 e pela Lei nº. 10.520 de 17 de julho de 2.002, com aplicação subsidiária da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores e demais disposições aplicáveis.

MODALIDADE: Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº. 018/2022.

OBJETO: Futura aquisição de máquina agrícola conforme convênio 1678-2021 para o Município de Agua Boa - MT, de acordo Termo de Referência.

DATA: 25/04/2022.

HORÁRIO DE BRASÍLIA: 08:30 horas.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bll.org.br

O Edital contendo as instruções estará à disposição dos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Água Boa MT, no horário das 07:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:30 horas, no site da prefeitura, www.aguaboa.mt.gov.br, no www.bll.org.br e através do e-mail pregao@aguaboa.mt.gov.br.

Água Boa-MT, 06 de abril de 2022.

LILIAN BITENCOURT Pregoeira Oficial

LICITAÇÕES E CONTRATOS
COVID-19: ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. 050/2022.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 037/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 009/2022

ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BOA MT.