



DIÁRIO OFICIAL

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

www.olimpia.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/olimpia

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 1 de 90

Campanha de Multivacinação e Imunização contra a Polio são prorrogadas até o dia 30 de setembro



Tendo em vista a baixa cobertura vacinal em todo o país da imunização contra a Poliomielite e Multivacinação, as campanhas foram prorrogadas na Estância Turística de Olímpia, seguindo as recomendações do Ministério da Saúde.

Com isso, a mobilização que se encerraria nesta sexta-feira, dia 09, foi estendida até o fim do mês, dia 30 de setembro (sexta).

A multivacinação é destinada à atualização da caderneta vacinal de crianças e adolescentes de 0 a 14 anos, 11 meses e 29 dias que estão em atraso com vacinas ou ainda não receberam doses contra as doenças imunopreveníveis. Já a vacina contra a Poliomielite tem como público crianças de 1 a 5 anos.

O objetivo é atingir 95% do público-alvo e atualizar o esquema vacinal de crianças e adolescentes menores de 15 anos, no entanto, a meta está longe de ser atingida em todo o território nacional.

Em Olímpia, desde o início da campanha, que começou há um mês (08 de agosto), 1.414 mil doses contra a Polio foram aplicadas, o que corresponde a 52% do grupo de crianças que deveriam se imunizar. Com relação à caderneta vacinal, cerca de 400 crianças e adolescentes, que estavam com alguma vacina em atraso, regularizaram a proteção contra diversas doenças.

A vacinação está disponível em todas as Unidades de Saúde da cidade e dos distritos, incluindo o ARE (Postão), de segunda a sexta, das 8h às 16 horas.

A imunização é importante para evitar problemas mais sérios de saúde como o aumento das infecções respiratórias, reintrodução da transmissão do sarampo e surtos de febre amarela, entre outras doenças, que podem ser coibidas com a prevenção vacinal.





DIÁRIO OFICIAL

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

www.olimpia.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/olimpia

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 2 de 90

SUMÁRIO

Poder Executivo	3
Atos Oficiais	3
Decretos	3
Portarias	80
Licitações e Contratos	80
Extrato	80
Ratificação	80
Outros atos	81
Daemo	87
Licitações e Contratos	87
Homologação / Adjudicação	87
Deliberação	89
Poder Legislativo	89
Licitações e Contratos	89
Aditivos / Aditamentos / Supressões	89
Atos Administrativos	90
Outros atos administrativos	90

EXPEDIENTE

O Diário Oficial da Estância Turística de Olímpia, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Olímpia poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.olimpia.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/olimpia
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura da Estância Turística de Olímpia
CNPJ 46.596.151/0001-55
Praça Rui Barbosa, 54 - Centro
Telefone: (17) 3279-2727 | (17) 3279-3299

Câmara Municipal da Estância Turística de Olímpia
CNPJ 51.359.818/0001-36
Praça João Fossalussa, 867
Telefone: (17) 3279-3999

DAEMO
CNPJ 46.933.016/0001-58
Avenida Harry Gianecchini, 350 - Jd. Toledo
Telefone: (17) 3279-2250 | (17) 3281-6963

Prodem Olímpia
CNPJ 51.346.617/0001-02
Av. Aurora Forti Neves, 450-A
Telefone: (17) 3281-6025

Instituto de Previdência dos Servidores Públicos do Município de Olímpia - OLÍMPIA PREV
CNPJ 05.009.757/0001-60
Av. Dep. Waldemar Lopes Ferraz, 1.042 – Centro
Telefone: (17) 3280-6069 / 3281-5322



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

A Estância Turística de Olímpia garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.olimpia.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/olimpia



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 3 de 90

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO N.º 8.538, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022

Regulamenta dispositivos da Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM-POA/OLÍMPIA – SP e dá outras providências.

FERNANDO AUGUSTO CUNHA, Prefeito da Estância Turística de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

TÍTULO I **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1.º Este Decreto regulamenta disposições relativas a Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal “SIM-POA/OLÍMPIA”, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Comércio e Indústria, tendo por finalidade a fiscalização prévia de produtos de origem animal, seus derivados e subprodutos, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, definindo procedimentos de inspeção industrial e sanitária nas instalações e estabelecimentos presentes no Município, organizando o abastecimento alimentar nos termos dos incisos II e VIII do artigo 23 da Constituição Federal da República Federativa do Brasil, em consonância com o disposto nas Leis Federais n.º 7.889/1989, n.º 8.078/1990 e n.º 9.712/1998, os Decretos Federais n.º 5.741/2006, n.º 7.216/2010, n.º 10.468/2020, Lei n.º 17.453/2021-SP e a RDC ANVISA 216/2004 e Portaria CVS 05/2013 e Lei 11.326/2006.

Art. 2.º São passíveis de inspeção todo produto de origem animal, derivados e subprodutos, comestíveis e não comestíveis, obtidos ou produzidos em instalações e estabelecimentos, através de atividades de abate, fracionamento, manipulação, beneficiamento, transformação, preparação, armazenamento e transporte, suscetíveis de encontrarem-se depositados em armazéns ou entrepostos, como ponto de partida para a sua distribuição ou em trânsito, ou destinados para comercialização e consumo no Município da Estância Turística de Olímpia.

§ 1.º Os produtos de estabelecimentos que estarão sujeitos aos serviços de inspeção prévia de sanidade obrigatórios nos termos da Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022, são as carnes de animais de rebanhos da pecuária, carnes dos animais da criação doméstica, dos animais silvestres ou exóticos produtos de capturas em áreas de reserva legal ou de manejo sustentável, suas matérias primas, produtos e subprodutos, os pescados, crustáceos, moluscos e congêneres comestíveis, os ovos e os derivados, o leite e os seus derivados, o mel, a cera de abelhas e outros produtos da colméia, assim como os subprodutos, insumos, aditivos e quaisquer outros, cuja característica componha esta cadeia produtiva.

§ 2.º Não haverá por parte do “SIM-POA/OLÍMPIA”, superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção industrial e ou sanitária de produtos ou instalações cuja fiscalização já tenha sido exercida por outro órgão responsável, municipal, estadual ou federal, nas matérias primas ou produtos finais expostos para comercialização pelos atacadistas, lojas de varejo, ou que, venham a ser utilizados na manipulação,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 4 de 90

processamento ou preparação por bares, lanchonetes, açougues, restaurantes, supermercados e similares, ofertados ao consumidor final, assim como, daqueles cuja fiscalização são da competência da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 3.º Ficará a cargo da equipe responsável pelo SIM-POA/Olímpia, fazer cumprir estas normas, também outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária a que se refere o Artigo 2º deste Decreto.

Art. 4.º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I – análise de auto controle, efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II – análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III – análise fiscal-análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou Laboratórios Oficiais ou Laboratórios Oficiais do Governo do Estado de São Paulo, e ou Laboratórios credenciados pelo Estado, as amostras serão coletas pela equipe do SIM-POA/Olímpia e encaminhadas a qualquer um destes laboratórios citados;

IV – análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V – animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI – animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII – espécies de caça- aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII – Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX – desinfecção-procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X – equivalência de serviços de inspeção- condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção, permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei n.º 8.171, de 1991 (http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8171.htm), e em suas normas regulamentadoras;

XI – espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 5 de 90

XII – higienização-procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII – limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV – sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene micróbio logicamente aceitável;

XV – padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional -PPHO- procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII – programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVIII – qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX – rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI – inovação tecnológica – produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcione melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII – aproveitamento condicional- destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para a laboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXIII – condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXIV – descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 6 de 90

XXV – desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, como objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVI – destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XXVII – inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXVIII – recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas, para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal.

Art. 5.º A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Decreto será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1.º A inspeção terá caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados durante o abate das diferentes espécies de açougue, caça, répteis e anfíbios.

§ 2.º Nos demais estabelecimentos, a inspeção será exercida em caráter periódico.

TÍTULO II DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I I – DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6.º Os estabelecimentos ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares e específicas;

II – disponibilizar sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente (abatedouro-frigorífico), o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção ante mortem e post mortem;

III – disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV – alimentar o sistema de informações no que, compete à produção dos produtos registrados até o 10 (décimo) dia útil de cada mês, subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V – fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-POA, sempre que solicitado;

VI – manter atualizados os dados cadastrais, a documentação de interesse do SIM/POA, e as plantas baixas;

VII – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM-POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 7 de 90

VIII – fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

IX – arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos estabelecidos em regulamentos;

X – manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados a o aproveitamento condicional;

XI – fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XII – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas específicas;

XII – manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII – manter equipe regularmente treinada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV – garantir o acesso da equipe do SIM-POA/Olímpia a todas as instalações do estabelecimento, para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares e específicas;

XV – dispor de programa de rastreabilidade de matérias-primas e produtos, abrangendo o recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrerem risco à saúde; e
- b) adulteração.

XVI – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação previstos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (RIISPOA) ou em normas complementares e específicas;

XVII – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII – comunicação SIM-POA:

- a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
- c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 8 de 90

XIX – construir e fazer funcionar estabelecimento cumprindo as legislações ambientais pertinentes e estar devidamente licenciado nos órgãos ambientais competentes, quando couber.

Art. 7.º Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas específicas, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1.º Os programas de auto controle devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2.º Os programas de auto controle não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

§ 3.º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 8.º Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM-POA, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

II – DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 9.º O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município, estarão sujeitos às seguintes condições.

I – o abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município;

II – os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Trânsito Animal - GTA. e nota fiscal;

III – 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 observar os requisitos da boa higiene;

IV – os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para geração ou manutenção do frio.

Art. 10. A inspeção e fiscalização será de forma periódica e ou permanente exercida:

I – nas propriedades rurais ou fontes produtoras, estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte e no momento em que estiverem em trânsito os produtos de origem animal, destinados à industrialização, à comercialização e ao consumo humano ou animal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 9 de 90

- II – nos estabelecimentos industriais especializados;
- III – nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;
- IV – nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que fabriquem, transformem ou produzam produtos de origem animal, destinados à alimentação humana e ou animal;
- V – nos abatedouros-frigoríficos (*a fiscalização será permanente*), coibindo o abate clandestino e a respectiva comercialização;
- VI – nos laticínios e usinas de beneficiamento de leite, coibindo o comércio de leite in natura e permitindo somente o comércio de leite pasteurizado, podendo ser a pasteurização rápida, lenta ou ultra rápida (UHT).

Art. 11. A fiscalização no âmbito Municipal é exercida nos termos da Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022 e em caso de dúvidas, seguir no que couber as Leis, Decretos e Resoluções já mencionadas no artigo 1º., abrangendo:

- I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;
- II – as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
- III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
- IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal.

Art. 12. 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.

Art. 13. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que, venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes Federais, Estaduais ou da ANVISA.

Art. 14. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que, atendam aos padrões de qualidade, e que não apresentem risco à saúde, à segurança alimentar e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 15. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 10 de 90

§ 1.º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2.º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 16. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 17. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1.º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2.º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 18. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 19. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que, possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores (utilização de uniformes de cores diferentes por setor) nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 20. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 21. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 11 de 90

§ 1.º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 2.º O funcionário envolvido na manipulação de produtos comestíveis deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3.º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que, ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 22. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1.º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2.º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 23. 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.

Art. 24. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que, venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 25. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo os produtos produzidos pelos pequenos produtores pertencentes a Agricultura Familiar.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de Agricultores Familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250 m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

III – DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Para funcionamento dos estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de luz natural e artificial suficiente, bem como de ventilação adequada em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 12 de 90

II – possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, de cor clara, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado;

III – ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, de cor clara, permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado;

IV – possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente e impermeável a umidade e vapores construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

V – dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI – dispor de mesas com revestimentos impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

V – dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização para acondicionamento de produtos;

VI – dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;

VII – quando necessário, dispor de vapor e água quente abundante em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

VIII – dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores, vetores e outros animais, e quando necessário tubos coletores ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalação para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

IX – dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias na proporção de no mínimo 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

X – possuir quando necessárias instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XI – dispor de espaços mínimos e de equipamentos que, permitam as operações de modo higiênico e sanitário;

XII – dispor de equipamento necessário aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIII – dispor de dispositivos adequados para acondicionamento de ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza.

XIV – dispor de telas em todas as janelas, e nas demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores;

XV – deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 13 de 90

XVI – ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles 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 interiormente;

XVII – 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 bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com apontado focinho distante do piso, no caso de esfolagem aérea;

XVIII – ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

XIX – a construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na Legislação Federal e Estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento;

XX – os estabelecimentos devem possuir equipamentos de frio suficiente para climatização, que garanta a temperatura de até 15°C, quando necessário a adequação do produto armazenado, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, vedado ou só de ar condicionado;

XXI – dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento. A instalação frigorífica deverá assegurar temperatura de armazenamento de produtos resfriados de 0°C a 4°C e temperatura de armazenamento de produtos congelados de no máximo - 15°C;

XXII – quando necessário dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, a mesma deverá estar localizada em local próprio de forma a não promover acidentes de trabalho e contaminação ao processo de produção;

XXIII – os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização;

XXIV – dispor de currais, pocilgas cobertas 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;

XXV – dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, 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, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM-POA;

XXVI – prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XXVII – dispor de programas de Auto Controles como: Manuais de Instrução de Trabalhos, Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional.

Art. 27. Marcar equipamentos, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados ao transporte ou depósito de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 14 de 90

Art. 28. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como todos os equipamentos e utensílios utilizados nos estabelecimentos. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 29. Os estabelecimentos registrados no 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 substâncias químicas previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 30. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas, dependendo da atividade, mantendo-os convenientemente limpos.

Art. 31. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

Art. 32. Será proibido que, o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência. Também é proibido fumar, cuspir, ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho.

Art. 33. Far-se-á todas as vezes que o SIM-POA julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 34. Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM-POA.

Art. 35. Deverão as indústrias inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 36. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 37. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 38. Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro ou indústria. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade em estabelecimentos, devendo ser imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade de saúde pública.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 15 de 90

Art. 39. Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 40. Não será permitida a utilização do bloco industrial como residência, mesmo que provisoriamente.

Art. 41. Higienizar diariamente e sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 42. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como encarregado do SIM-POA/Olímpia.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 43. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

- 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 seus derivados;
- VI – de armazenagem.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que, se refere o caput deste artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante e post-mortem” dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 44. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente (Vigilância Sanitária do Município), independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

SEÇÃO I DA CARNE E DERIVADOS

Art. 45. 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, e à sua recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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 a recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 16 de 90

Art. 46. É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que, mostrem sinais de castração recente, para o aproveitamento de sua carne in natura ou de seus derivados.

Art. 47. É proibido o abate de animais que, não estejam em excelentes condições sanitárias, para o aproveitamento de sua carne in natura ou de seus derivados.

Art. 48. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I – 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;

II – toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação;

III – unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas;

IV – carne mecanicamente separada (CMS) é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estruturadas fibras musculares;

V – carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes;

VI – embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

a) as tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

b) é permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

VII – defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

a) é permitida a defumação a quente ou a frio.

b) A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

VIII – carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico;

IX – produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

a) quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 17 de 90

X – almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico;

XI – hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

XII – quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

a) é facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

XIII – linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico;

XIV – morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido;

XV – mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico;

XVI – salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico;

XVII – presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado;

XVIII – apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformado sem massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XIX – fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XX – salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado;

XXI – pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXII – copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobre paleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não;

XXIII – lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 18 de 90

XXIV – bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado;

XXV – pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas;

XXVI – torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas;

XXVII – pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico;

XXVIII – charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

XXIX – carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação;

XXX – banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 49. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista em Leis e Decretos Federais e em Leis e Decretos do Estado de São Paulo e em normas complementares e específicas.

Art. 50. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares e específicas.

Art. 51. Os produtos cárneos cozidos que, necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Art. 52. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos ao setor de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por setores onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1.º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2.º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

Art. 53. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I – armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II – transportado sem veículos vedado se que possam ser completamente higienizados após a operação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 19 de 90

Art. 54. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

SEÇÃO II DO LEITE E DERIVADOS

Art. 55. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I – 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, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II – granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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;

III – 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;

IV – posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

Art. 56. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Decreto, abrange a verificação:

I – do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – do estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que, possam comprometer a inocuidade do leite (Atestado de Vacinação de Febre Aftosa, Exames de Brucelose e Tuberculose e quaisquer outros tipos de atestados e exames que a legislação Federal, Estadual e Municipal assim o exigirem).

Art. 57. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;

II – manejo nutricional;

III – controle dos produtos de uso veterinários utilizados no rebanho;

IV – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 20 de 90

V – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que, tenham relação com a produção de leite;

VI – manejo e higiene da ordenha;

VII – condições de saúde dos ordenhadores, para realização de suas funções, com comprovação documental;

VIII – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual;

IX – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção Láctea, com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 58. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1.º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2.º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§ 3.º É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

§ 4.º O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

SEÇÃO III DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 59. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;

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

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 21 de 90

Art. 60. São produtos e derivados comestíveis de pescado, aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

Art. 61. Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem entre outros:

- I – origem das matérias-primas;
- II – análises sensoriais;
- III – indicadores de frescor;
- IV – histamina, nas espécies formadoras;
- V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII – parasitos;
- IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
- X – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 62. O pescado em natureza pode ser:

- I – fresco;
- II – resfriado;
- III – congelado.

§ 1.º Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2.º Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2ºC (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3.º Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25ºC (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 63. Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15ºC (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único. O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 64. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- I – PEIXES:
 - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
 - b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
 - c) guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 22 de 90

- d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h) ânus fechado;
- i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

II – CRUSTÁCEOS:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, destacados;
- f) cheiro próprio e suave.

III – MOLUSCOS:

- a) Bivalves (Mariscos):
 1. devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 2. cheiro agradável e pronunciado;
 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.
- b) Cefalópodes (Polvo, Lula):
 1. pele lisa e úmida;
 2. olhos vivos, salientes nas órbitas;
 3. carne consistente e elástica;
 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
 5. cheiro próprio.

IV – ANFÍBIOS:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho;
- b) ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- c) cheiro próprio.

Parágrafo único. As características a que se refere o presente Artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 65. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- I – reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;
- II – pH de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;
- III – bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes;
- IV – bases voláteis terciárias inferiores a 0,004g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 23 de 90

Art. 66. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas, para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

SEÇÃO IV DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 67. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola: entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

- a) é permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- b) 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.

II – unidade beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

- a) é facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- b) 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.

SEÇÃO V DO PRODUTO DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 68. Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original e, obtidos mediante processamento específico, classificando-se em:

- I – produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;
- II – produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 69. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I – mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia;

II – mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 24 de 90

III – pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

IV – geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas;

V – própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

VI – cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível;

VII – apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

VIII – mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

a) não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

IX – pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

a) não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

X – própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

a) não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Art. 70. Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificado sem:

- I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 71. Para os fins deste Decreto, serão seguidas as seguintes especificações:

I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final;

II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1.º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 25 de 90

§ 2.º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

Art. 72. 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, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e 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.

SEÇÃO VI DOSPADRÕES DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE

Art. 73. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal está previsto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em regulamentos técnicos específicos e também descritos no SISP (Serviço de Inspeção Estadual da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo).

Art. 74. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem possuir indicação para o uso em alimentação humana e ser isentos de substâncias estranhas à sua composição, atendendo ainda à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 75. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que, não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 76. É permitida a utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia autorizados pelos órgãos reguladores atendendo-se aos limites estabelecidos.

SEÇÃO VII INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 77. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 26 de 90

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

SEÇÃO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 78. Entrepasto de produtos de origem animal: entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1.º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2.º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO III DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 79. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o “SIM-POA/OLÍMPIA” julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 80. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela equipe do SIM-POA que, estiver procedendo à coleta.

Art. 81. A coleta de amostras para análise é obrigatória pelo fabricante, definida e realizada pelo responsável do “SIM-POA/OLÍMPIA”.

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que, entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do “SIM-POA/OLÍMPIA”.

Art. 82. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 83. Compete ao SIM-POA realizar de forma programada, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse à saúde, para efeito de análise fiscal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 27 de 90

Parágrafo único. A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra.

Art. 84. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado a alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de abastecimento do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físicos químicos da legislação federal e ou estadual em vigor pertinente.

Art. 85. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e de mais análises que, se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM-POA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 86. Para realização das análises fiscais será coletada amostra em triplicata, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

§ 1.º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais amostras serão utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2.º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3.º Não serão coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II – o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV – forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V – se tratar de ensaios para detecção de analitos que, não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4.º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

§ 5.º A coleta de amostra será realizada mediante a lavratura do Termo de Coleta de Amostra ou do Termo de Coleta e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água, o que couber, ambos lavrados em 3 vias, destinando-se:

- I – a primeira via ao laboratório que realizará as análises;
- II – a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, e;
- III – a terceira ao Serviço de Inspeção Municipal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 28 de 90

Art. 87. A equipe do SIM-POA/Olímpia lavrará o Termo de Coleta de Amostra, o qual conterá:

I – número e série do Termo de Coleta de Amostra;
II – o local, a data e a hora da lavratura;
III – a indicação da motivação da coleta;
IV – a identificação do interessado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço, a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ);

V – informações detalhando o item coletado, os números dos lacres utilizados nas amostras e quais análises serão realizadas;

VI – nome e número de credencial de nomeação de membros da equipe do SIM-POA responsável pela coleta;

VII – a ciência do interessado:

a) o nome e a assinatura do interessado, quando se tratar de pessoa física;

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.

§ 1.º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do interessado será feita anotação do fato e o interessado será cientificado do Termo de Coleta de Amostra por meio de notificação que, será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022.

§ 2.º O modelo do Termo de Coleta de Amostra é apresentado nos Anexos deste Decreto.

Art. 88. Quando necessário a equipe do SIM-POA lavrará o Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água, o qual conterá:

I – número e série do Termo de Coleta de Amostra;
II – o local, a data e a hora da lavratura;
III – a indicação da motivação da coleta;
IV – a identificação do interessado juntamente com a especificação do ramo de atividade e endereço:

a) o nome e o número de cadastro de pessoa física (CPF), quando se tratar de pessoa física;

b) a razão social e o número de cadastro de pessoa jurídica (CNPJ), quando se tratar de pessoa jurídica.

V – informações detalhando o item coletado, caso tenha sido realizada análise *in loco* a indicação dos valores obtidos e quais análises serão realizadas;

VI – nome e número de credencial de nomeação de membro da equipe do SIM-POA responsável pela coleta;

VII – a ciência do interessado:

a) o nome e a assinatura do interessado, quando se tratar de pessoa física;

b) o nome, o CPF e a assinatura de seu representante legal, ou de preposto, ou do responsável técnico, quando se tratar de pessoa jurídica.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 29 de 90

§ 1.º Em caso de recusa ou de impossibilidade de ciência do interessado, pessoa física ou jurídica, será feita anotação do fato e o interessado será cientificado do Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água por meio de notificação, que será feita através de carta registrada e por publicação de edital, conforme previsto na Lei n.º 4.802, de 24 de agosto de 2022.

§ 2.º O modelo do Termo de Coleta de Amostra e Laudo dos Parâmetros Básicos de Potabilidade da Água é apresentado nos Anexos deste decreto.

Art. 89. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada pela equipe do SIM-POA/Olímpia.

§ 1.º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2.º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

§ 3.º Quando da coleta de amostra de água de abastecimento, a critério da equipe do SIM-POA e, em observância às normas específicas, determinados analitos poderão ser aferidos in loco, e nestes casos a conclusão final sobre a potabilidade da água ocorrerá após laudo da análise em laboratório, caso a amostra tenha sido enviada.

Art. 90. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 91. Nos casos de resultados de análises fiscal em desacordo com a legislação, o Serviço de Inspeção Municipal cientificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 92. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação é facultado ao responsável legal do estabelecimento requerer ao Serviço de Inspeção Municipal a análise pericial na amostra de contra prova, caso esta exista, num prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de ciência do resultado.

§ 1.º Diante da não apresentação do requerimento dentro do prazo estipulado no *caput* mantêm-se o resultado da análise fiscal.

§ 2.º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome de um assistente habilitado com competência técnica para acompanhar a realização da análise pericial na amostra de contraprova.

§ 3.º O Serviço de Inspeção Municipal e o interessado estabelecerão conjuntamente a data, a hora e o laboratório oficial ou credenciado em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova.

§ 4.º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contra prova que se encontra em poder do interessado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 30 de 90

§ 5.º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

§ 6.º A análise pericial não será realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou violação.

§ 7.º Na hipótese de que trata o § 6º, o resultado da análise fiscal será considerado definitivo.

§ 8.º Na hipótese de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, será realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 9.º O não comparecimento do assistente indicado pelo interessado na data e hora estabelecidas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado, implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 93. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidência saudáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 94. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, seguirão o estabelecido em normas específicas.

Art. 95. As despesas de análises fiscal, relativas ao acondicionamento, transporte e análise laboratoriais, correrão por conta do estabelecimento.

§ 1.º As análises devem ser realizadas em laboratório oficial ou laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 2.º Também estão compreendidas como despesas do estabelecimento a realização das análises periciais em amostras de contraprova.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO NO SIM-POA/Olímpia

Art. 96. Deverão possuir o registro no "SIM-POA/OLÍMPIA" todas as instalações e estabelecimentos relacionados nos artigos 1º e 2º deste Decreto que, estão em situação irregular no município.

Parágrafo único. As instalações e ou estabelecimentos que, não possuam registro ou que estejam realizando comercialização de seus produtos exclusivamente no Município da Estância Turística de Olímpia, deverão fazer o



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 31 de 90

encaminhamento da documentação necessária ao registro junto ao "SIM-POA/OLÍMPIA", no prazo de 90 (noventa) dias contados a partir da data de publicação do presente Decreto.

Art. 97. Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o interessado deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I – protocolo de viabilidade junto ao município;
- II – requerimento – ANEXO X;
- III – dados do proprietário – ANEXO XI;
- IV – dados do estabelecimento – ANEXO XII;
- V – dados do responsável – ANEXO XIII;
- VI – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO VII;
- VII – declaração – ANEXO XVI;
- VIII – formulário de Registro do Produto – ANEXO VIII;
- IX – fluxograma de produção – ANEXO XVIII;
- X – declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção –

ANEXO XIX;

- XI – cópia do CNPJ;
- XII – cópia do contrato social;
- XIII – cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel;
- XIV – cópia do alvará de licença;
- XV – certidão Negativa de Débito – CND;
- XVI – cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- XVII – termo de coleta de amostras – ANEXO XXI;
- XVIII – relatório de inspeção – ANEXO III;
- IX – relatório de supervisão – ANEXO VI;
- XX – Início das atividades – ANEXO XVII.

Art. 98. Todos os novos empreendimentos tipificados no segmento de fabricação e comercialização de produtos de origem animal que, pretendam se instalar no Município, deverão formalizar seus registros no "SIM-POA/OLÍMPIA".

Art. 99. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como de suas instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia do projeto, realizada por técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estabelecimento (alteração de razão social, responsável legal, responsável técnico, alteração de endereço, telefone, ampliação da planta, início de fabricação de novos produtos, entre outros, deverá ser comunicado ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 100. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM-POA à vistoria final da obra, para autorização do início dos trabalhos.

Art. 101. A Secretaria Municipal de Agricultura, Comércio e Indústria da Estância Turística de Olímpia fica autorizada a estabelecer parcerias em cooperação técnica com Municípios, Estados e a União, instituições públicas e particulares de ensino e pesquisa, representações e entidades de classe, e também solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária-SUASA, em específico ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal SISBI-POA.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 32 de 90

§ 1.º Identificados interesses recíprocos, é permitida ao Município a assinatura de "Acordos Mútuos de Aceitabilidade de Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM-POA", firmados através da assinatura de seus Chefes do Executivo, com quaisquer Municípios do Estado de São Paulo.

§ 2.º Feita a adesão do "SIM-POA/OLÍMPIA" ao SUASA e SISBI-POA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 102. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§ 1.º Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§ 2.º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregadas no acondicionamento de produtos.

Art. 103. Estarão sujeitos à rotulagem do "SIM-POA/OLÍMPIA" todos os produtos de origem animal, comestíveis ou de interesse à saúde, produzidos, beneficiados, transformados, distribuídos e/ou comercializados no âmbito do Município, quaisquer sejam as suas origens, procedências ou destinação, e que não possuam outra rotulagem de órgão de inspeção oficial.

Art. 104. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos.

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 105. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do "SIM-POA/OLÍMPIA" e constitui a garantia de que, o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo constante no Anexo deste decreto.

Art. 106. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 107. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 108.º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 109. O Responsável Técnico da empresa, fica responsável em implantar os programas de autocontrole de produção:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 33 de 90

I – Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), bem como sua aplicação;

- II – Procedimento Padrão de Higiene Pré-Operacional (PPHO);
- III – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- IV – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP);
- V – Programa de Redução de Patógenos;
- VI – Programa de Recolhimento de Produto (RECALL);
- VII – Programa de Controle de Formulações (PCF);
- VIII – Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens;
- IX – Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- X – Cronograma Anual de Coleta de Análise;
- XI – Treinamento de Higiene Pessoal;
- XII – Controle Integrado de Pragas (CIP);
- XIII – Programa de Rastreabilidade.

CAPÍTULO V ROTULAGEM

Art. 110. Os rótulos devem conter obrigatoriamente as seguintes indicações:

I – nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas neste Decreto;

II – nome e endereço da firma responsável pela produção;

III – nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;

IV – carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;

VI – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

VII – CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento ou CPF quando couber;

VIII – marca comercial do produto;

IX – algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;

X – pesos líquido e de embalagem, quando não for possível, constar os dizeres "DEVESER PESADONAPRESENÇA DO CONSUMIDOR";

XI – composição do produto e outros dizeres quando previsto neste Decreto e devidamente aprovado pelo órgão competente;

XII – constar no rótulo da embalagem, o número de registro no Serviço de Inspeção Municipal;

XIII – instruções básicas de conservação e uso para correta utilização do produto;

XIV – a especificação: "Indústria Brasileira – feito em OLÍMPIA-SP";

XV – outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para a perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

CAPÍTULO VI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 34 de 90

Art. 111. Considera-se infração sanitária para fins deste Decreto e de suas normas técnicas a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 112. Assim como a Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, a Superintendência de Água, Esgoto e Meio Ambiente do Município da Estância Turística de Olímpia ou qualquer outro órgão, responsável pela qualidade da água de abastecimento do município, poderá oferecer parceria e cooperação técnica ao "SIM/POA-OLÍMPIA" junto ao seu público-alvo, indicando e recomendando aos órgãos responsáveis pelos licenciamentos e autorizações para a prospecção, captação, análises, tratamento, armazenamento e distribuição da água utilizada, quanto ao correto tratamento, descarte, supressão e esgotamento dos resíduos e contaminantes sólidos, líquidos e solúveis resultantes da linha de produção, sistemas de proteção empregados contra insetos e seus impactos ao meio ambiente.

Art. 113. Através de seus agentes de atendimento, a Secretaria Municipal de Agricultura, Comércio e Indústria prestará todas as informações e assistência, para profissionalização do Produtor Rural pertencente a Agricultura Familiar e ou pequenas empresas que, queiram produzir produtos de origem animal, informando sobre as adequações físicas, orientações sobre as técnicas da boa prática de fabricação e de padrões de identidade e programas de autocontrole, legalização de sua atividade quando necessária, elaboração de cadastro para futura inserção e participação de seus produtos nas feiras livres, além do encaminhamento para a apresentação das linhas de microcréditos para empreendedorismo, oferecidos junto às instituições de crédito e programas de órgãos governamentais.

Art. 114. O SIM-POA/Olímpia deverá dispor de pessoal técnico (Ex.: Médico Veterinário concursado, responsável pela fiscalização de produtos de origem animal e seus respectivos subprodutos e outros funcionários concursados que, farão parte da equipe e também atuarão na fiscalização) devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária.

Art. 115. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

§ 1.º O SIM-POA/Olímpia deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

Art. 116. Os funcionários do Serviço de Inspeção Municipal deverão ser identificados através de crachás, uniformes, e jalecos com a identificação estampada do "SIM-POA/OLÍMPIA".

Art. 117. O "SIM-POA/OLÍMPIA" proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres, deve também facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 35 de 90

Art. 118. Sempre que necessário, o "SIM-POA/OLÍMPIA" solicitará parecer do órgão competente da Saúde, para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que, não estejam estabelecidos em normas específicas.

Art. 119. O "SIM-POA/OLÍMPIA" e o setor competente pela Sanidade Animal (Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, através da Coordenadoria de Defesa Agropecuária – EDA), no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

Art. 120. As sanções por falta de registro e certificação, e infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I – advertência;
- II – inutilização das matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens;
- III – suspensão da Licença;
- IV – cassação de Licença.

Parágrafo único. Quando aplicada a penalidade de inutilização, previstas nestes incisos, caberá ao detentor ou responsável pelos produtos, matérias-primas, subprodutos e derivados, rotulagens, etiquetas, embalagem sem carimbos, o ônus do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhado pela equipe do SIM-POA, até não mais ser possível sua utilização.

Art. 121. A advertência será cabível nas seguintes condições:

- I – o infrator ser primário;
- II – o dano puder ser reparado;
- III – a infração cometida não causar prejuízo a terceiros;
- IV – a infração ser classificada como leve.

Parágrafo único. Será concedido o prazo de 30 dias corridos, para defesa ou impugnação ao auto de infração.

Art. 122. A inutilização dos produtos a que se refere este decreto deve ser precedida de termo de inutilização, assinado pelo autuado e por uma testemunha.

Art. 123. A suspensão da licença poderá ser levantada depois de constatado, em reinspeção completa, o atendimento das exigências que, motivaram a sanção.

Art. 124. A cassação de licença ocorrerá, após penalidade de suspensão do mesmo, caso o infrator seja reincidente.

Art. 125. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, e suas respectivas penalidades, além de outras previstas:

- I – fazer funcionar estabelecimento de produtos de origem animal sem o devido registro no órgão oficial de inspeção.
 - a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 36 de 90

- II – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.
- III – não realizar as transferências de responsabilidade junto ao Serviço de Inspeção Municipal por ocasião de venda, aluguel, arrendamento ou doação de estabelecimento.
- a) penalidade-advertência e/ou multa.
- IV – fazer funcionar estabelecimento de produto de origem animal sem a habilitação de responsável técnico médico veterinário.
- a) penalidade-advertência e/ou multa.
- V – utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação específica aplicável.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição, suspensão e/ou multa.
- VI – construir ou fazer funcionar estabelecimentos em possuir licenciamento no órgão ambiental competente e/ou descumprir normas e regulamentos na área de saneamento ambiental.
- a) penalidade-advertência, interdição, suspensão, cancelamento e/ou multa.
- VII – armazenar ou expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas, com prazo de validade expirado ou apor novos prazos depois de expirada a sua validade.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.
- VIII – expedir produtos e má indicação de prazo de validade.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.
- IX – ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.
- X – elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal.
- a) penalidade-apreensão, inutilização, suspensão, interdição, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.
- XI – expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal.
- a) penalidade-apreensão, inutilização, interdição suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.
- XII – desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas específicas referentes aos produtos de origem animal.
- a) penalidade-suspensão, interdição, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.
- XIII – receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.
- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição e/ou multa.
- XIV – não cumprir os procedimentos previstos pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole ou não cumpridos prazos fixados nos mesmos.
- a) penalidade-advertência e/ou multa.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 37 de 90

XV – fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada.

- a) penalidade-apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XVI – elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

- a) penalidade-apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

XVII – iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do Certificado de Registro do Estabelecimento.

- a) penalidade-advertência, suspensão, interdição e/ou multa.

XVIII – utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal.

- a) penalidade-advertência e/ou multa.

XIX – transgredir outras normas legais, federal, estadual ou municipal, destinadas a garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

- a) penalidade-advertência, apreensão, inutilização, interdição, suspensão, cancelamento do registro do produto, suspensão do registro do estabelecimento, cancelamento do registro do estabelecimento e/ou multa.

Art. 126. As infrações ao disposto neste Decreto são classificadas em:

I – leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II – graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III – gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de pelo menos duas circunstâncias agravantes.

Art. 127. Para graduação e imposição da penalidade devem ser considerados os seguintes elementos:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II – a gravidade do fato, quanto à qualidade e inocuidade do produto de origem animal;

III – o histórico de não conformidade concernente às leis e normas relacionadas aos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Sem prejuízo do disposto neste artigo para a aplicação da penalidade de multa deverá ser considerada a capacidade econômica do infrator.

Art. 128. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 38 de 90

III – ser o infrator primário, e a falta cometida, sem consequências graves para a saúde pública.

Art. 129. Para os efeitos deste Decreto são consideradas circunstâncias agravantes:

- I – ser o infrator reincidente;
- II – ter cometido a infração para obter vantagem pecuniária;
- III – o infrator coagir outrem para execução material da infração;
- IV – ter a infração consequências graves à saúde pública;
- V – ter agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- VI – ter havido, intencionalmente, obstrução ou interposição de

obstáculos dificultando a ação de inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 130. A penalidade de cancelamento do registro do estabelecimento poderá ser aplicada nos casos de:

- I – reincidência em infração classificada com o gravíssima;
- II – reincidência em infração cuja penalidade tenha sido:
 - a) interdição total do estabelecimento;
 - b) suspensão de vendas de produtos, subprodutos e derivados;
 - c) suspensão de fabricação de produtos; e
 - d) suspensão do registro do estabelecimento.
- III – interdição total do estabelecimento ou suspensão do registro do

estabelecimento por período superior a doze meses.

CAPÍTULO VII

DAS MEDIDAS CAUTELARES E DOS PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO

Art. 131. Se houver evidência ou suspeita de que, um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou seja impróprio para o consumo humano, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, tomará as medidas cabíveis descritas na Lei n.º 4.802, de 24/08/2022 e também comunicará a Vigilância Sanitária do Município, para que também tome medidas cabíveis sobre esta ocorrência.

§ 1.º Em suplementação às ações de carácter cautelar o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal poderá:

- a) coletar amostras do produto para realização de análises fiscais; ou
- b) determinar que, o estabelecimento realize a coleta de amostras para análises fiscais, a serem realizadas em laboratório oficial ou credenciado oficial ou laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, Laboratório Oficial do Estado de São Paulo e ou Laboratório credenciado pelo Estado seguindo os procedimentos estabelecidos neste Decreto.

§ 2.º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 39 de 90

§ 3.º Quando a apreensão e/ou interdição de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4.º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5.º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos e/ou interditados poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6.º O SIM-POA poderá determinar que, o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

§ 7.º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 132. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I – apresentem-se alterados;
- II – apresentem-se adulterados;
- III – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV – contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V – contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI – contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementar e se em legislação específica;
- VII – revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII – contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;
- IX – sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário ou durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- X – sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XI – apresentem embalagens estufadas;
- XII – apresentem embalagens defeituosas, perfuradas ou rasgadas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIII – estejam com o prazo de validade expirado;
- XIV – não possuam procedência conhecida; ou
- XV – não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimentos de inspeção sanitária.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 40 de 90

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 133. As carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I – sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas específicas;
- II – estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III – estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 134. O pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I – estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II – apresentem sinais de deterioração;
- III – sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV – apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V – tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VI – tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII – apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 135. Os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II – mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III – podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V – sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI – rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII – rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 136. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I – provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 41 de 90

II – na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV – revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 137. São considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que, evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas específicas.

Art. 138. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1.º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2.º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas específicas ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

II – falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas específicas ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 42 de 90

- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados com o um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

TÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 139. Na ausência de norma ou regulamento municipal, bem como para a suplementação dos mesmos, serão empregados o estadual e ou federal pertinentes.

Art. 140. A Secretaria Municipal de Agricultura, Comércio e Indústria expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 141. Os casos omissos ou as dúvidas que, forem suscitadas na execução deste Decreto, serão resolvidos pelo Secretário de Agricultura, Comércio e Indústria, junto com a equipe do SIM-POA/Olímpia.

Art. 142. Todos os documentos a serem usados pelo SIM seguirão os modelos padronizados e indicados nos anexos deste Decreto.

Art. 143. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre e publique.

Prefeitura da Estância Turística de Olímpia, em 08 de setembro de 2022.

FERNANDO AUGUSTO CUNHA
Prefeito Municipal

Registrado e publicado no setor competente da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, em 08 de setembro de 2022.

CLÉBER LUÍS BRAGA
Supervisor de Expediente



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 43 de 90

ANEXO I

I – Tarifas de Registro de Estabelecimento	
a) Matadouros-frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves, e atividades correlatas	10 UFESP
b) Charqueadas; fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos, e atividades correlatas	05 UFESP
c) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação, e atividades correlatas	05 UFESP
d) Entrepostos de pescados, fábrica de conserva de pescado e atividades correlatas	05 UFESP
e) Entrepostos de ovos, fábrica de conserva de ovos, e atividades correlatas	03 UFESP
f) Estabelecimentos de beneficiamento do mel e derivados, e atividades correlatas	03 UFESP
g) Mudança de razão social, arrendamento da empresa, mudança do quadro societário da empresa, e ou mudança de Responsável Legal da Empresa (<i>incluso neste Decreto</i>)	02 UFESP
II – Tarifas de Registro de Produto	01 UFESP
III – Tarifas de Renovação do Registro de Estabelecimento	
a) Matadouros-frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, matadouros de aves e atividades correlatas	05 UFESP
b) Charqueadas; fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos e atividades correlatas	03 UFESP
c) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação e atividades correlatas	03 UFESP
d) Entrepostos de pescados, fábrica de conserva de pescado, e atividades correlatas	03 UFESP
e) Entrepostos de ovos, fábrica de conserva de ovos e atividades correlatas	03 UFESP
f) Estabelecimentos de beneficiamento do mel e derivados, e atividades correlatas	03 UFESP
IV – Tarifas de Análise para Ampliação e Remodelação de Estabelecimento	
a) Matadouros-frigoríficos; matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, matadouros de aves e atividades correlatas	04 UFESP
b) Charqueadas; fábrica de conservas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos e atividades correlatas	02 UFESP
c) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação e atividades correlatas	02 UFESP
d) Entrepostos de pescados, fábrica de conserva de pescado e atividades correlatas	02 UFESP
e) Entrepostos de ovos, fábrica de conserva de ovos e atividades correlatas	02 UFESP
f) Estabelecimentos de beneficiamento do mel e derivados, e atividades	02 UFESP



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 44 de 90

ANEXO II – Termo de Coleta

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM-POA)

TERMO DE COLETA DE AMOSTRA Nº _____/2022

Lacre nº _____

Aos _____ dias do mês de _____ de 202__ às _____ horas,
Eu _____ e _____, Autoridades Sanitárias com
credenciais _____ respectivamente.

1- Colhi Amostra: () Triplicata () Única

2- Para Análise: () Fiscal () Prévia () Controle
() Outra _____

3- Com o objetivo de: () Atender Programa () Atender Denúncia
() Investigar Surto () Outra: Análise Oficial

4- Análise Solicitada: () Microbiológica () Físico-Química
() Microscopia () Outra: _____

5- Produto: _____

6- Lote: _____, **Data de fabricação:** _____

Validade: _____

7- Data da Coleta: _____, **Horário:** _____

8- Temperatura no momento da coleta: _____

9- Estabelecimento: _____,
endereço: _____, **Cidade:** Olímpia **UF:** SP,

Telefone: _____

10- Assinatura das Autoridades Sanitárias:

Olímpia, ____ de _____ de 202__.

Nome por extenso do Proprietário ou Representante da Empresa



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 46 de 90

ANEXO IV – Auto de Infração

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____/2022

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202____, eu _____ no exercício das atribuições como membro da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, verifiquei que, o Estabelecimento de Razão Social _____, com CNPJ: _____, estabelecido à _____ em Olímpia, incorreu em infração por contrariar o(s) artigo(s) _____

da Lei Municipal Nº 4.802, de 24 de agosto de 2022, estando sujeito às penas previstas por esta Lei ou Leis Federais e do Estado de São Paulo.

Ficando concedido o prazo de 30 dias corridos, para a defesa ou impugnação deste AUTO, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Olímpia, _____ de _____ de 2022

Autoridade Sanitária

Ciente _____ / _____ / _____

Assinatura do Proprietário/Representante

Testemunhas (quando o infrator recusar assinar ou for analfabeto)

a- _____

b- _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 48 de 90

ANEXO VI – Relatório de Supervisão
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

1-RAZÃO SOCIAL/SIM:
DATA:

TODA NÃO CONFORMIDADE DEVERÁ CONSTAR EM RNC
S = SIM (CONFORME); N = NÃO CONFORME; NA = NÃO SE APLICA

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 49 de 90

1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 50 de 90

1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 51 de 90

1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.						
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.						
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.						
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.						
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.						
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.						
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.						
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.						
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:						
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.						
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.						
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.						
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:						
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.						
1.20 LAYOUT:						
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.						
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.						
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS						
AVALIAÇÃO			S	N	NA	
2.1 EQUIPAMENTOS:						
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.						
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.						
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.						
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.						
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.						
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.						
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.						
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.						



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 52 de 90

2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)					
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.					
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).					
2.3 UTENSÍLIOS:					
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.					
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.					
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:					
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.					
2.4.2 Frequência de higienização adequada.					
2.4.3 Existência de registro da higienização.					
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.					
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.					
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.					
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.					
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.					
2.4.9 Adequada higienização.					
3. MANIPULADORES					
AVALIAÇÃO			S	N	NA
3.1 VESTUÁRIO:					
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.					
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.					
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.					
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:					
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.					
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.					
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.					
3.3 ESTADO DE SAÚDE:					
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.					
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:					
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.					
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.					
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:					
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.					
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:					
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.					
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.					



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 53 de 90

3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
AVALIAÇÃO			
	S	N	NA
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre palhetes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pé - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre palhetes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 54 de 90

4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.					
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.					
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:					
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.					
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.					
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.					
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.					
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.					
5. DOCUMENTAÇÃO					
AVALIAÇÃO			S	N	NA
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:					
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.					
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:					
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:					
5.2.1.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.					
5.2.1.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.					
5.2.2 CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA:					
5.2.2.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para controle de potabilidade da água.					
5.2.2.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.					
5.2.3 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES:					
5.2.3.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.					
5.2.3.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.					
5.2.4 MANEJO DE RESÍDUOS:					
5.2.4.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.					
5.2.4.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.					
CONSIDERAÇÕES FINAIS					
<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>					
RESPONSÁVEL(S) PELA INSPEÇÃO					
Local e data: _____					
Nome e assinatura: _____					
RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO					
Local e data: _____					
Nome e assinatura: _____					



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 55 de 90

ANEXO VII – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1- IDENTIFICAÇÃO

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	02 - S.I.M DO ESTABELECIMENTO	03 - Nº DE PROCESSO
--------------------------------------	-------------------------------	---------------------

2- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

04- APROVAÇÃO PRÉVIA		05- REGISTRO DEFINITIVO	
DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO	DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO
06- RESERVA DO SIM		07- REFORMA (1) / AMPLIAÇÃO (2) / ALTERAÇÃO (3)	
		DATA DO PEDIDO	DATA DA APROVAÇÃO

3- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

08- RAZÃO SOCIAL	
09 - CNPJ	10- PROPRIEDADE
11- DENOMINAÇÃO COMERCIAL	

4- LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

12- ENDEREÇO		
13- BAIRRO		
14- CEP	15- MUNICÍPIO	16- UF
17- EMAIL	18- CAIXA POSTAL	19- TELEFONE

5- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

20- CÓDIGO/ DENOMINAÇÃO (CNAE)

6- GERENTE

21- NOME



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 56 de 90

7- RESPONSÁVEL TÉCNICO

22- NOME		
23- CPF	24-CONSELHO(CRMV)	Nº REGISTRO CONSELHO

8- POSSUEM DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

25- TIPO	26- DENOMINAÇÃO
----------	-----------------

9- NÚMERO ESTIMADO DE COLABORADORES

MASCULINO	FEMININO
-----------	----------

10- CAPACIDADES APROXIMADAS DO ESTABELECIMENTO

26-CAPACIDADE DE CONGELAMENTO	27- CAPACIDADES DE RESFRIAMENTO	28- ESTOCAGEM FRESCO
29- ESTOCAGEM CONSERVA	30- ESTOCAGEM CURADAS	31- CAPACIDADE DE SALGA (TOTAL)

11- INSPEÇÃO MUNICIPAL

32- NOME DO RESPONSÁVEL PELO S.I.M-POA
--

12- PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

33- PRODUTO	34-PRODUÇÃO DIÁRIA	35- UNID. MEDIDA
36- RECEBIMENTO (DESCRIÇÃO)		37- ESTOCAGEM (DESCRIÇÃO)

13- RECEBIMENTO E ESTOCAGEM (MATÉRIA-PRIMA)

--



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 57 de 90

14- MEIOS DE TRANSPORTE

38- DESCRIÇÃO

--

15- PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA DE ORIGEM ANIMAL

39- DESCRIÇÃO

--

16-PROCEDÊNCIA DOS INGREDIENTES (CONDIMENTOS, CONSERVANTES, DENTRE OUTROS):

--

17- EMBALAGENS (PRIMÁRIA, SECUNDÁRIAS, ENVÓLUCROS E OUTROS) DETALHAR:

--

18- FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO DOS PRODUTOS

--



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 58 de 90

19- ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS PRONTOS

--

20- TRANSPORTE

--

21- MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

38- DENOMINAÇÃO	39- QUANTIDADE	40- CAPAC./ TOTAL	41- UNID. MEDIDA

22- INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS (SEPARAÇÃO DAS ÁREAS)

42- DENOMINAÇÃO	43- TEMP. DE TRABALHO °C	44- CAPACIDADE	45- UNID. MEDIDA

23- NATUREZA DO PISO E MATERIAL (INCLUIR RALOS) DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

46-DESCRIÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 59 de 90

24- TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS (INCLUIR ILUMINAÇÃO)

47- DESCRIÇÃO

25- LABORATÓRIO DE CONTROLE (próprio ou terceirizado)

48- DESCRIÇÃO

26- NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

49- DESCRIÇÃO

27- VESTIÁRIO

50- DESCRIÇÃO

28- INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

51- DESCRIÇÃO

29- ESPÉCIE QUE PRETENDE ABATER (caso se instale algum abatedouro-frigorífico no município)

52- DENOMINAÇÃO	53- CAPACIDADE CABEÇA/ DIA	54- VELOCIDADE DE ABATE CABEÇA/CARÇAÇA

30- PROCESSO DE ABATE

55- DESCRIÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 60 de 90

31- ÁGUA DO ABASTECIMENTO

57- DESCRIÇÃO

32- DESTINO DADO AS ÁGUAS RESÍDUAS

58- DESCRIÇÃO

33- SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS

59- DESCRIÇÃO

34- SEPARAÇÃO ENTRE ÁREAS SUJAS E LIMPAS

60- DESCRIÇÃO

35- TELAS A PROVA DE INSETOS, CORTINAS DE AR E PORTAS COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO

61- DESCRIÇÃO

36- INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS PRODUTORES DE MAU CHEIRO E/OU CONTAMINANTES

62- DESCRIÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPOSÁVEL TECNICO
------	--	--------------------------------------



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 61 de 90

ANEXO VIII – Formulário de Registro do Produto
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO

PETIÇÃO

Srº. Chefe do S.I.M-POA/Olímpia,
A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste centro, o atendimento da solicitação especificada neste documento.
Atestamos que todas as informações descritas são verdadeiras e que serão cumpridos os processos descritos e as legislações vigentes.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1 - N° SIM DO ESTABELECIMENTO (se houver) 00	1.2- NOME FANTASIA DA EMPRESA		
1-3 - RAZÃO SOCIAL / PESSOA FÍSICA Preencher conforme contrato social e cartão do CNPJ.			
1-4 C.N.P.J.	1-5 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO Classificação conforme Lei Municipal nº 4802/24/2022		
1-6 ENDEREÇO (rua, avenida, etc., número) Completo	1.7 BAIRRO		
1-8 CEP	1.9. MUNICÍPIO	1.10 TELEFONE	1.11 E-MAIL

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2-1 () REGISTRO	2-2 () ALTERAÇÃO DE LAY OUT	2-3 () CANCELAMENTO
2-4 () ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO		2-5 ()

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3-1 NOME DO PRODUTO CONSTE NOMENCLATURA OFICIAL	UTILIZAR RTIQ OU OUTRA LEGISLAÇÃO QUE
3-2 MARCA Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca.	



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 62 de 90

4 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1 RÓTULO	4.1.1 () IMPRESSO	4.1.2 () ETIQUETA	4.1.3 () LITOGRAFAD O	4.1.4 () GRAVADO A QUENTE	4.1.6 () _____
4.2 EMBALAGEM	4.2.1.1 () PLÁSTICO	4.2.1.2 () PAPEL	4.2.1.3 () LATA	4.2.1.4 () VIDRO	4.2.1.5 () _____
4.2.1 PRIMÁRIA:	4.2.2.1 () CX.	4.2.2.2 () PAPEL	4.2.2.3 () PLÁSTICO	4.2.2.4 () VIDRO	4.2.2.5 () _____
4.2.2 SECUNDÁRIA:	4.2.3.1 _____				
4.2.3 TERCIÁRIA:	_____				

5 - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO

5.1 QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO /UNIDADE DE MEDIDA Produto com peso fixo: informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo (ex. Deve ser pesado em presença do consumidor).	5.2 DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE (local e forma de indicação) Informar como será a indicação das datas e lote e Informar o tipo de aplicação da indicação: carimbo-datador, etiqueta etc). Informar como é o controle do lote (por dia, turno, maquina, outro)
---	--

6 - AUTENTICAÇÃO

6.1 DATA preencher	6-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	6-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
---------------------------	---	---

7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

7-1 MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
-------------------	---------	---



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 63 de 90

<p>Citar a matéria-prima na ordem decrescente de acordo com as quantidades Ex.: leite pasteurizado, pernil suíno, lombo suíno, mel de abelhas, etc.</p> <p>**** matérias-primas devem ter origem em estabelecimentos inspecionados por órgão oficial.</p>	preencher	Preencher
SUB TOTAL	preencher	Preencher

7-2 INGREDIENTES E ADITIVOS (<i>função, nome e INS</i>)	KG OU L	%
<p>Citar os ingredientes e aditivos na ordem DECRESCENTE de acordo com as quantidades</p> <p>Indicar se o produto final irá conter: glúten, amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante.</p> <p>**** Arquivar lista atualizada com nome das empresas fornecedoras dos ingredientes e aditivos</p>	preencher	Preencher
SUBTOTAL	preencher	Preencher

7-3	MATÉRIA	PRIMA	+	INGREDIENTES		%
TOTAL						



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 64 de 90

8 - AUTENTICAÇÃO

8.1 DATA preencher	8-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	8-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
---------------------------	---	---

9 - SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO

DESCREVER O SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM (SISTEMA MANUAL ou AUTOMÁTICO – informar como é o PROCEDIMENTO E QUAIS OS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS.

***** **MANTER ARQUIVADO LAUDO PARA COMPROVAÇÃO DE INOCUIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DOS RÓTULOS QUE ENTRAM EM CONTATO DIRETO COM PRODUTO FINAL**

10 - ARMAZENAMENTO

DESCRIÇÃO

DESCREVER TEMPERATURA DO PRODUTO FINAL.

Detalhes de temperatura devem ser referenciados no item 15

11 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, etc.)

DESCRIÇÃO

CITAR os métodos de controles utilizados pelo estabelecimento para a garantia da qualidade e inocuidade na matéria prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, AUTOCONTROLES, ETC).

CITAR as ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS a serem realizadas na matéria-prima e no produto final (TIPO DE ANÁLISE e FREQUÊNCIA de realização). **REFERENCIAR** as normativas técnicas utilizadas para tais análises.

CITAR onde serão realizadas as análises. Em laboratório próprio ou de terceiros (verificar legislação sobre essa possibilidade).

***** **É FUNDAMENTAL e OBRIGATÓRIA** a descrição do tipo de análise e sua frequência (matéria-prima e produto final)

Maiores detalhes deverão constar nos manuais de controle (ex.: BPF)



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 65 de 90

12 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

DESCRIÇÃO

CITAR veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do produto; informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros.

*** Manter **ARQUIVADO** documentos que identifiquem o veículo ou os dados da empresa transportadora (caso seja realizada por terceiros).

13- DOCUMENTOS ACOMPANHANTES (INCLUIR CROQUI/IMPRESSOS DAS EMBALAGENS, entre outros)

RELACIONAR

- CROQUI/PRINTS DAS EMBALAGENS E ROTULAGENS (PRIMÁRIA, SECUNDÁRIA, TERCÍARIA). Anexar após este requerimento.
- AUTORIZAÇÃO DO USO DE MARCAS (CASO HAJA MARCAS DE TERCEIROS).
- TERMO DE COMPROMISSO NO CASO DE PRODUTOS ORGÂNICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR (ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/2004 E DOCUMENTO DE CERTIFICAÇÃO).

***** MANTER EM ARQUIVO OS SEGUINTE DOCUMENTOS ATUALIZADOS:

- MARCA REGISTRADA ou protocolo de processo no inpi (se houver);
- FICHA/ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS de aditivos, fermentos utilizados;
- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ e quanto ao percentual permitido de aditivos no produto final (quando houver), assinadas pelo responsável legal e responsável técnico
- TERMO DE COMPROMISSO no caso de produtos light, diet, enriquecido e para dietas especiais, declarando o atendimento as legislações pertinentes, assinadas pelo responsável legal e técnico.

14 – AUTENTICAÇÃO

14.1 DATA preencher	14-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	14-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
------------------------	---	---

15 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas a distribuição dos produtos.
Incluir fluxograma



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 66 de 90

16 - AUTENTICAÇÃO

16.1 DATA preencher	16-2 PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (Assinatura) preencher	16-3 RESPONSÁVEL TÉCNICO (Assinatura e Carimbo) preencher
----------------------------	--	---



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 67 de 90

ANEXO IX – Formulário de Mapa Estatístico
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, COMÉRCIO E INDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

FORMULÁRIO DE MAPA ESTATÍSTICO

Estabelecimento:		Mês:	
Matéria Prima	KG	PRODUTO FINAL	KG

Data: ___/___/___

Assinatura Responsável Técnico



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 68 de 90

ANEXO X REQUERIMENTO

Eu, _____,
RG _____, CPF _____ Residente: _____
_____, no Município
_____, proprietário da empresa _____
_____ com registro no CNPJ nº _____, situado à
Rua _____, Bairro _____ no município de Olímpia, que
trabalhará com _____
_____, para comercialização no **Município da Estância
Turística de Olímpia**, venho requerer de V.Sa., o registro e Certificação de meu
estabelecimento e ou Produto no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem
Animal "SIM-POA/Olímpia".
Olímpia, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 69 de 90

ANEXO XI DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____ Endereço residencial: _____
nº _____
Complemento: _____, Bairro: _____
Cidade: _____, CEP: _____
Fone: _____, e-mail: _____
Documentos:
RG: _____, Órgão Expedidor: _____
CPF: _____

Assinatura



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 70 de 90

ANEXO XII DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1- _____
- 2- _____
- 3- _____
- 4- _____
- 5- _____
- 6- _____
- 7- _____
- 8- _____
- 9- _____
- 10- _____
- 11- _____
- 12- _____
- 13- _____
- 14- _____
- 15- _____

Assinatura _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 71 de 90

ANEXO XIII DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: _____
Formação: _____
ENDEREÇO RESIDENCIAL:
Endereço residencial: _____, nº _____
Complemento: _____
Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____
CEP: _____ Fone: _____
e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Expedidor: _____,
CPF: _____.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 72 de 90

ANEXO XIV MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
 2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
 3. Localização do estabelecimento: _____
 4. Características e tipo do estabelecimento: _____
 5. Produtos que pretende trabalhar: _____
 6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
 7. Procedência da matéria-prima por município: _____
 8. Mercado de consumo que, pretende abastecer: _____
 9. Número de funcionários do estabelecimento: _____
 10. Meio de transporte do produto final: _____
 11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição _____
 12. Destino das águas servidas: _____
 13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
 14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis _____
 15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
 16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____
 17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____
 18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
 19. Informar se existe nas proximidades, outros estabelecimentos ou indústrias que, produzem mau cheiro: _____
 20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc. _____
- _____, ____ de _____ de 20____.

Assinatura _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 73 de 90

ANEXO XV CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____, Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____, Telefone: () _____

CEP: _____, Cidade: Olímpia, Estado de São Paulo

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____, CPF: _____

e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 74 de 90

ANEXO XVI Declaração

Eu _____ RG _____ CPF _____
_____ estou ciente que a minha empresa não poderá iniciar as suas atividades sem
autorização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA -
Olímpia, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção
Municipal e para a confecção dos rótulos dos produtos da empresa com o carimbo
nº _____ SIM/POA, os quais deverão ser encaminhados ao Departamento
do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando (modelo próprio autorizado pelo SIM/POA) a
quem caberá emitir o parecer e autorização para confecção dos mesmos.

_____ - SP, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 75 de 90

ANEXO XVII

Início das Atividades

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal "SIM/POA – Olímpia" a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado na Rua _____

Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de _____ de 20____.

_____ - SP, ____ de _____ de 20____

Assinatura _____



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 76 de 90

ANEXO XVIII FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

_____ - SP, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por CAMILA REALE THEREZA GAMEIRO (CPF ***100328**) em 09/09/2022 às 10:47:19 (GMT -03:00).

Para conferir o original, acesse: <https://www.dioe.com.br/verificador/db60-48f2-fc64-cb06>



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 77 de 90

ANEXO XIX

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal (SIM-POA/Olímpia), que o(a) Sr(a) _____

_____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento, situado à _____

_____ de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

_____ - SP, _____ de _____ de 20_____.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

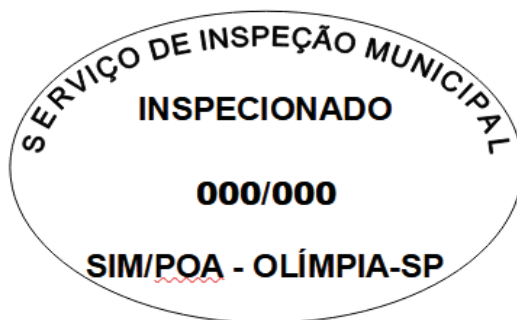
Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 78 de 90

ANEXO XX
Modelo Para carimbo:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- Forma: oval;
- 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 - UF” 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;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 79 de 90

ANEXO XXI

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

TERMO DE COLETA DE AMOSTRA Nº _____/20_____

lacre nº

No dia do mês de de 20....., àshoras

Amostras estas coletadas pelos fiscais do S.I.M-POA, nome e números de suas credenciais:

.....
.....
.....

- 1- Colhi Amostra: () Triplicata () Única
 - 2- Para Análise: () Fiscal () Prévia () Controle () Outra _____
 - 3- Com o objetivo de: () Atender Programa () Atender Denúncia
() Investigar Surto () Outra: Análise Oficial
 - 4- Análise Solicitada:() Microbiológica () Físico-Química () Microscópia
() Outra: _____
 - 5- Produto: _____
 - 6- Lote: _____; Data de fabricação: _____
- Validade: _____
Data da Coleta: _____ Horário: _____
Temperatura no momento da coleta: _____
Estabelecimento: _____
Endereço: _____

Cidade: _____
Telefone: _____
Olímpia, _____ de _____ de 202__.

Nome por extenso do Proprietário ou Representante da Empresa

Assinatura do Proprietário ou Representante da Empresa



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 80 de 90

Portarias

PORTARIA N.º 52.636, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022

Dispõe sobre designação de servidor.

FERNANDO AUGUSTO CUNHA, Prefeito Municipal da Estância Turística de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

DESIGNA, a partir de 12 de setembro de 2022, o servidor **RENAN MATHEUS GEROLIM FERREIRA**, portadora do RG n.º 36.054.724-2, para exercer as funções de Chefe do Setor de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Divisão de Agricultura, da Secretaria Municipal de Agricultura, Comércio e Indústria, sem prejuízo de seus vencimentos, fazendo jus à "Gratificação de Função", em conformidade com o parágrafo 2.º, do artigo 75, da Lei n.º 4.571, de 16 de dezembro de 2020.

Registre e publique.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, em 08 de setembro de 2022.

FERNANDO AUGUSTO CUNHA

Prefeito Municipal

Registrado e publicado no setor competente da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, em 08 de setembro de 2022.

CLÉBER LUIS BRAGA

Supervisor de Expediente

Licitações e Contratos

Extrato

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL ESTANCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA.

Contratada: Associação Educacional da Juventude - ASSEJ. Objeto: contratação de empresa especializada para prestação de serviços terceirizados de profissional de apoio escolar, para exercer atividades de alimentação, higiene e locomoção dos alunos com deficiência e atuar em todas as atividades escolares, para atender as necessidades do Município de Olímpia/SP. Data de Assinatura: 29/08/2022. Origem: Aditivo nº 187/2022-1 - Pregão Eletrônico N° 154/2022. Acréscimo de quantitativo. Vigência: 13/01/2023.

Contratada: Integrativa Tecnologia e Gestão de Negócios LTDA. Objeto: contratação de empresa especializada para implantação de sistema de gerenciamento de processos de execução fiscal eletrônica, integrado com o Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo, para atender as necessidades do Município de Olímpia/SP. Data de Assinatura: 19/08/2022. Origem: Aditivo nº 163/2018-4 - Pregão Presencial N° 175/2018. Reequilíbrio de valor. Vigência: 28/11/2022.

Ratificação

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Maria Cláudia Vieira Marcondes Lemos de Toledo, Secretária Municipal de Saúde da Estância Turística de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:

Fica RATIFICADA a Dispensa de Licitação n.º 57/2022, referente à contratação da empresa: **CENTRO TERAPEUTICO NOVA ESPERANCA**, CNPJ: 19.086.463/0001-46, situado ao Ac Sitio Conceição, s/n, Bairro Conceição, CEP: 13.165-000, no município de Engenheiro Coelho/SP, destinado a contratação de Clínica ou Comunidade Terapêutica, especializados em tratamento e recuperação de dependentes químicos ou alcoólicos, em regime de contenção (internação compulsória), reconhecendo a Dispensa de Licitação nos termos do Artigo 24, Inciso IV, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

Prefeitura Municipal de Olímpia, 08 de setembro de 2022.

Maria Cláudia Vieira Marcondes Lemos de Toledo

Secretária Municipal de Saúde

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Maria Cláudia Vieira Marcondes Lemos de Toledo, Secretária Municipal de Saúde da Estância Turística de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:

Fica RATIFICADA a Dispensa de Licitação n.º 56/2022, referente à contratação da empresa **Cristália Produtos Químicos Farmacêuticos LTDA**, inscrita no CNPJ **44.734.671/0001-51**, Rod. Itapira-Lindoia, S/N, Fazenda Estância Cristália, KM 14, CEP 13.974-900, Itapira/SP, para aquisição de medicamento Anestésico Mepivacaína 3% sem vaso-constritor, para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do município de Olímpia/SP, reconhecendo a Dispensa de Licitação, nos termos do Artigo 24, Inciso IV, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, 06 de setembro de 2022.

Maria Cláudia Vieira Marcondes Lemos de Toledo

Secretária Municipal de Saúde



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 81 de 90

Outros atos



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

MARIO ANTONIO ANGELICOLA – SUPERMERCADOS LTDA
CNPJ: 39.420.850/0001-84
e-mail – sergioantoniod@yahoo.com.br
Assunto: Pregão Eletrônico para registro de preços nº 322/2021 – ATA para Registro de Preços 37/2022
Autorizações de Fornecimento nº 5362/2022, 5368/2022

Ref.: Entrega de Alimentos em atraso.

Senhor Fornecedor,

Considerando a notícia de que essa empresa, até o presente momento, não entregou os Alimentos objetos das Autorizações de Fornecimento supramencionadas;

Considerando que mesmo após cobrança via e-mail no dia 01/06/2022, essa empresa não realizou a entrega dos Alimentos conforme as especificações das referidas Autorizações de Fornecimento;

Considerando o item 2.1, da ATA para Registro de Preços nº 37/2022, do Pregão Eletrônico nº 322/2021 o prazo de entrega dos alimentos deverá ser de 05 (cinco) dias corridos após o recebimento das Autorizações de Fornecimento.

Considerando tratar-se de alimentos destinados à Casa de Acolhimento II, que não pode sofrer solução de continuidade;

Notificamos o representante legal desta empresa nos seguintes termos:

1) No prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento desta, entregue os alimentos objeto da Autorização de Fornecimento supramencionada, nos exatos termos contratados;

2) O não cumprimento do prazo supramencionado constitui em mora a contratada, sujeitando-a aplicação das penalidades previstas na cláusula 7.2.2 do Pregão Eletrônico, a saber:

7.2.3. 1% (um por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 10% (dez por cento), que corresponde a 10 (dez) dias de atraso;

7.2.4. 2% (dois por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério da CONTRATADA, quando o atraso ultrapassar 10 (dez) dias;

7.2.5. 5% (cinco por cento) sobre o valor total contratado, por descumprimento do prazo de entrega do objeto da licitação, sem prejuízo da aplicação do disposto nos subitens 7.2.3 e 7.2.4;

7.2.6. 15% (quinze por cento) sobre o valor total contratado nos casos de recusa ou inexecução



PRAÇA RUI BARBOSA, Nº 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

OLIMPIA.SP.GOV.BR

[17] 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 82 de 90



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

2.1) A multa será apurada na entrega dos Alimentos e cobrada por procedimento administrativo estabelecido no contrato.

3) Nos termos do disposto na cláusula 7.3 do contrato, o descumprimento das obrigações contratuais poderá ensejar, ainda, a rescisão do Contrato, ensejando as penalidades decorrentes, entre elas a suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração, nos termos do disposto na cláusula 7.3.1 do contrato.

4) Em atenção ao princípio da ampla defesa, concedo o prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento desta, para a empresa, em querendo, apresentar o contraditório, em face do disposto na presente notificação.

Olímpia, 08 de Setembro de 2022.

Gisele Adriana Mendes
Chefe do setor de Almocharifado



PRAÇA RUI BARBOSA, Nº 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

OLÍMPIA.SP.GOV.BR

(17) 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 83 de 90



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

NOTIFICAÇÃO EXTRA-JUDICIAL

KEILA DA SILVA MIGUEL
CNPJ: 45.602.845/0001-95
e-mail – gerenciakeilasp@gmail.com
Assunto: Pregão Eletrônico para registro de preços nº 107/22 - Ata de Registro de Preços nº 153/2022
Autorizações de Fornecimento n.º: 5729/2022, 6341/2022, 6344/2022, 6345/2022, 6347/2022, 6348/2022, 6378/2022, 6391/2022, 6392/2022, 6393/200, 6396/2022, 6397/2022

Ref.: Entrega de alimentos em atraso.

Senhor Fornecedor,

Considerando a notícia de que essa empresa, até o presente momento, muito embora formalmente notificada para o cumprimento de obrigações contratuais, não entregou os alimentos objeto da Autorização de Fornecimento supramencionada, notificamos o representante legal da mesma nos seguintes termos:

1) No prazo de 24 (vinte e quatro horas) contados do recebimento desta, entregue os alimentos da Autorização de Fornecimento supramencionada, nos termos contratados;

2) O não cumprimento do prazo supramencionado constitui em mora a contratada, sujeitando-a aplicação das penalidades previstas na cláusula 7.2.b do Pregão Eletrônico, a saber:

b1) – 1% (um por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 10% (dez por cento), que corresponde a 10 (dez) dias de atraso;

b2) – 2% (dois por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério da CONTRATADA, quando o atraso ultrapassar 10 (dez) dias;

b3) – 5% (cinco por cento) sobre o valor total contratado, por descumprimento do prazo de entrega do objeto da licitação, sem prejuízo da aplicação do disposto nos subitens b1 e b2;

b4) – 15% (quinze por cento) sobre o valor total contratado nos casos de recusa ou inexecução.



PRAÇA RUI BARBOSA, N° 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

OLIMPIA.SP.GOV.BR

(17) 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 84 de 90




PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

2.1) A multa será apurada na entrega dos alimentos e cobrada por procedimento administrativo estabelecido no contrato.

3) Em atenção ao princípio da ampla defesa, concedo o prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento desta, para a empresa, em querendo, apresentar o contraditório, tendo em vista que o descumprimento do prazo requerido e concedido poderá ensejar a rescisão do contrato por descumprimento de obrigações nos termos do disposto na cláusula 7.4 e suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração, nos termos do disposto na cláusula 7.4.a do contrato.

Olímpia, 08 de Setembro de 2022.


Gisele Adriana Mendes
Chefe do Setor de Almojarifado



PRAÇA RUI BARBOSA, Nº 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

OLÍMPIA.SP.GOV.BR

(17) 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 85 de 90



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

NOTIFICAÇÃO EXTRA-JUDICIAL

LUMAR COMERCIO DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS LTDA
CNPJ: 49.228.695/0001-52
e-mail – comercial@lumarfranca.com.br
Assunto: Pregão Eletrônico para registro de preços nº 41/2022 – ATA de registro de preços nº 85/2022
Autorizações de Fornecimento n.º: 6243/2022

Ref.: Entrega de materiais hospitalares e medicamentos em atraso.

Senhor Fornecedor,

Considerando a notícia de que essa empresa, até o presente momento, muito embora formalmente notificada para o cumprimento de obrigações contratuais, não entregou os materiais hospitalares e medicamentos objeto da Autorização de Fornecimento supramencionada, notificamos o representante legal da mesma nos seguintes termos:

1) No prazo de 24 (vinte e quatro horas) contados do recebimento desta, entregue os materiais hospitalares e medicamentos objeto da Autorização de Fornecimento supramencionada, nos termos contratados;

2) O não cumprimento do prazo supramencionado constitui em mora a contratada, sujeitando-a aplicação das penalidades previstas na cláusula 7.2.2 do Pregão Eletrônico, a saber:

7.2.3. 1% (um por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 10% (dez por cento), que corresponde a 10 (dez) dias de atraso;

7.2.4. 2% (dois por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto da licitação, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério da CONTRATADA, quando o atraso ultrapassar 10 (dez) dias;

7.2.5. 5% (cinco por cento) sobre o valor total contratado, por descumprimento do prazo de entrega do objeto da licitação, sem prejuízo da aplicação do disposto nos subitens 7.2.3 e 7.2.4;

7.2.6. 15% (quinze por cento) sobre o valor total contratado nos casos de recusa ou inexecução.



PRAÇA RUI BARBOSA, Nº 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

OLIMPIA.SP.GOV.BR

(17) 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 86 de 90



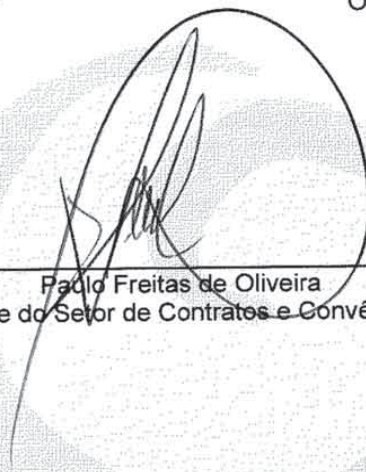
PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE E TERRA DE ÁGUAS QUENTES

2.1) A multa será apurada na entrega dos materiais hospitalares e medicamentos e cobrada por procedimento administrativo estabelecido no contrato.

3) Em atenção ao princípio da ampla defesa, concedo o prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento desta, para a empresa, em querendo, apresentar o contraditório, tendo em vista que o descumprimento do prazo requerido e concedido poderá ensejar a rescisão do contrato por descumprimento de obrigações nos termos do disposto na cláusula 7.3 e suspensão do direito de licitar e contratar com esta administração, nos termos do disposto na cláusula 7.3.1 do contrato.


Olímpia, 08 de Setembro de 2022.


Paulo Freitas de Oliveira
Chefe do Setor de Contratos e Convênios



PRAÇA RUI BARBOSA, Nº 54 – CENTRO – CEP 15.400-000 – OLÍMPIA/SP

 OLIMPIA.SP.GOV.BR

 (17) 3279-2727



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 87 de 90

DAEMO

Licitações e Contratos

Homologação / Adjudicação



DAEMO

Página 1 / 1

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2022

ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2022

Nos termos do artigo 38 VII, da Lei nº. 8.666/93, fica ADJUDICADO o Pregão Eletrônico Nº 35/2022, que tem como objeto: AQUISIÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO.

Vencedor	CPF/CNPJ	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
SALINA DIAMANTE BRANCO LTDA	01.464.886/0002-78			
Item				
1 - CLORETO DE SÓDIO GRANULAÇÃO GROSSA		96,00	1.198,0000	115.008,00
Total do Fornecedor				115.008,00

DAEMO, 06 de Setembro de 2022.

RODRIGO GONÇALVES DE JESUS
Pregoeiro



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 88 de 90



DAEMO

Página 1 / 1

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2022

HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2022

Às 16:59 horas do dia 06/09/2022, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a) Sr(a). TÚLIO ANTONIO PINHEIRO, Autoridade Competente, **HOMOLOGA** o Pregão Eletrônico Nº 35/2022, que tem como objeto: AQUISIÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO.

DAEMO, 06 de Setembro de 2022.

TÚLIO ANTONIO PINHEIRO
Autoridade Competente



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 89 de 90

Deliberação

Termo de Deliberação Tomada de Preços nº 02/2022

A Comissão Permanente de Licitação da Superintendência de Água e Esgoto da Estância Turística do Município de Olímpia torna público para fins da lei nº 8.666/93, que na sessão de julgamento das propostas apresentadas à Tomada de Preços nº 02/2022, tendo como objeto a Elaboração de projeto básico e executivo, incluindo o licenciamento ambiental completo junto a CETESB (Companhia Ambiental do Estado de São Paulo), de Estação de Tratamento de Esgoto (ETE), para tratamento dos efluentes sanitários gerados no distrito de Ribeiro dos Santos, da Estância Turística De Olímpia - SP, foi declarada vencedora a empresa Empresa de Engenharia Ambiental, CNPJ nº 03.345.558/0001-05, com o valor global de R\$ 64.000,00.

Olímpia, 08 de setembro de 2022. Ariane C. Cristofolo Martinussi - Presidente CLP; Rodrigo Gonçalves de Jesus - Membro; Leandro Pitelli Bertazzi - Membro

PODER LEGISLATIVO

Licitações e Contratos

Aditivos / Aditamentos / Supressões

EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 13/2022

CONTRATANTE: CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIATURÍSTICA DE OLÍMPIA

CONTRATADA: SINO CONSULTORIA E INFORMÁTICA LTDA. - EPP

CNPJ: 56.982.416/0001-07

CONTRATO Nº: 29/2021

TERMO ADITIVO Nº: 13/2022

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS DE INFORMÁTICA, CONTEMPLANDO LICENÇA DE USO DE UM PORTAL WEBSITE.

DATA DA ASSINATURA: 29/08/2022

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE OLÍMPIA

Conforme Lei Municipal nº 4.254, de 14 de junho de 2017

Sexta-feira, 09 de setembro de 2022

Ano VI | Edição nº 1280

Página 90 de 90

Atos Administrativos

Outros atos administrativos



Câmara Municipal da Estância Turística de Olímpia

“Capital Nacional do Folclore e Terra de Águas Quentes”

CONVALIDAÇÃO DE ATOS ADMINISTRATIVOS

A CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DO MUNICÍPIO DE OLÍMPIA/SP, inscrita no CNPJ sob o nº. 51.359.818/0001-36, situada na Avenida Aurora Forti Neves, nº 867, Olímpia/SP, CEP 15400-057, neste ato, representada por seu Presidente Senhor **JOSÉ ROBERTO PIMENTA**, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 070.415.378-54 e RG nº. 19.242.547 SSP/SP, vem, por meio deste ato, ante a regularização da capacidade do engenheiro Vitor Hugo Braga de representar juridicamente a empresa PATRÍCIO IMPERMEABILIZAÇÃO EM EDIFÍCIOS LTDA e a ausência de prejuízos ao interesse público e a terceiros, CONVALIDAR os contratos administrativos nº 18/2021 e 35/2021 pactuados entre esta última e a Casa de Leis, com fundamento no artigo 55, da Lei 9.784/99 e no artigo 54 da Lei 8.666/93 c/c 662 do Código Civil.

JOSÉ ROBERTO PIMENTA

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA

Praça João Fossalussa, 867 –Olímpia–SP – CEP 15400-000 – Fone (17) 3279-3999 - www.camaraolimpia.sp.gov.br
CNPJ. 51.359.818/0001-36



VERSÃO PARA IMPRESSÃO



Código Verificador: db60-48f2-fc64-cbc6

Este documento é representação para impressão e cópia do original eletrônico do Diário Oficial do Município de Olímpia (SP), Edição nº 1280, ano VI, veiculado em 09 de setembro de 2022.



O documento original foi assinado digitalmente por CAMILA REALE THEREZA GAMEIRO (CPF ***100328**) em 09/09/2022 às 10:47:19 (GMT -03:00).

Certificado digital ICP-Brasil emitido por AC BR RFB G4 | Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, do tipo A3.

Para conferir o original, acesse:

<https://www.dioe.com.br/verificador/db60-48f2-fc64-cbc6>