



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP



Rua Porto Alegre, nº 350, J. Santa Rita - CEP: 15.610-024 (Paço) (17) 3465-0150 | Ouvidoria: 0800 772 4550



Instituído pela Lei Municipal nº 4774/ 2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046



**PREFEITURA**  
DE FERNANDÓPOLIS

ATOS OFICIAIS

### SUMÁRIO

#### PODER EXECUTIVO DE FERNANDÓPOLIS

(Este documento contém **53** páginas)

#### SUMÁRIO

##### CONTABILIDADE / TESOURARIA

CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS ..... 3

##### ATOS ADMINISTRATIVOS

EDITAL DE AVISO Nº 008/2022  
PERMISSÃO DE USO ONEROSA ..... 4

NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO ..... 7

NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO ..... 8

NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO ..... 9

NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO DE TRÂNSITO ... 11

NOTIFICAÇÃO DE PENALIDADE DE MULTA ..... 12

DECRETO Nº 9.296  
DE 19 DE OUTUBRO DE 2022 ..... 13

DECRETO Nº 9.297  
DE 19 DE OUTUBRO DE 2022 ..... 14

EXTRATO DE JUSTIFICATIVA  
TERMO DE INEXIGIBILIDADE  
DE CHAMAMENTO PUBLICO ..... 48

PORTARIANº 20.423  
DE 19 DE OUTUBRO DE 2022 ..... 48

PORTARIANº 20.424  
DE 19 DE OUTUBRO DE 2022 ..... 49

##### LICITAÇÕES

“TERMO DE ADJUDICAÇÃO”  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022 ..... 50

“TERMO DE ADJUDICAÇÃO”  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022 ..... 50

“TERMO DE HOMOLOGAÇÃO”  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022 ..... 50

“TERMO DE HOMOLOGAÇÃO”  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022 ..... 50

TOMADA DE PREÇOS Nº 019/2022 ..... 51

EXTRATO DE CONTRATO Nº 569/2022 ..... 51

EXTRATO DE CONTRATO Nº 578/2022 ..... 51

EXTRATO DE CONTRATO Nº 560/2022 ..... 51

EXTRATO DE CONTRATO Nº 563/2022 ..... 52

EXTRATO DE CONTRATO Nº 566/2022 ..... 52

TERMO DE RATIFICAÇÃO,  
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO  
INEXIGIBILIDADE Nº 038/2022 ..... 52

TERMO DE RATIFICAÇÃO,  
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO  
INEXIGIBILIDADE Nº 039/2022 ..... 52



ATOS OFICIAIS

##### CISARF Consórcio Intermunicipal de Saúde

ATO AVISO DE ALTERAÇÃO  
ATO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2022 ..... 53



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ENTIDADES:



**PREFEITURA  
DE FERNANDÓPOLIS**

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP

CNPJ: 47.842.836/0001-05

Rua Bahia, nº 1264 - Centro (Paço Municipal)

CEP 15600-070 - Fernandópolis - SP

Telefone: (17) 3465-0150

Ouvidoria: 0800 772 4550

Site: [www.fernandopolis.sp.gov.br](http://www.fernandopolis.sp.gov.br)

**IPREM**

Instituto de Previdência Municipal

#### IPREM - INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL

CNPJ 65.711.285/0001-14

Av. Milton Terra Verdi, nº 926 - Centro

CEP 15600-022 - Fernandópolis - SP

Telefones: (17) 3442-5469 | 3463-1820

Site: <http://www.ipremfernandopolis.sp.gov.br>

**CISARF**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAUDE DA REGIAO DE FERNANDOPOLIS

#### CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAUDE DA REGIAO DE FERNANDOPOLIS-CISARF

CNPJ nº. 05.655.308/0001-99,

Rua Sergipe, nº 660 - Jardim Santa Rita

CEP 15600-043 - Fernandópolis-SP

Telefone Recepção: (17) 3463.1252

Telefone Administração: (17) 3463.1539

### EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Fernandópolis-SP, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é o veículo de publicação dos atos oficiais de todas as entidades da Administração Direta e Indireta conforme disposto no Artigo 4º da Lei Municipal nº 4774/2018.

### ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico do Município de Fernandópolis-SP poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: **www.fernandopolis.sp.gov.br** e pesquisados com acesso gratuito sem necessidade de cadastro prévio.



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### CONTABILIDADE / TESOURARIA

#### CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS

De acordo com o artigo 5º da Lei Federal nº 8.666/93, JUSTIFICA-SE as alterações na Ordem Cronológica de Pagamentos, a saber.

Emp/Parc	Venc.	Categ	F:Recurso	Nota Fiscal	Cod. Aplic.	Cod/Nome Fornecedor	DATA	Empenhado	Anulado	Desconto	Pago	A pagar
2718/1	OR 19/10/2022	3.3.90.30.24	00100	00000010685	110000	5744P.B. FER MATERIAIS PARA CONSTRUCAO LTD	20/09/2022	1.948,00	0,00	0,00	0,00	1.948,00
						AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONTRUÇÃO, ELÉTRICO E HIDRÁULICO PARA USO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, HABITAÇÃO E URBANISMO. OS MATERIAIS DEVERÃO SER ENTREGUES EM ATÉ 10 DIAS A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA.						
6009/2	OR 19/10/2022	3.3.90.39.53	00100	00000000064	510000	23825HOTEL THEODORO FERNANDÓPOLIS LTDA	20/09/2022	7.400,00	0,00	0,00	0,00	7.400,00
						CONTRATAÇÃO DE HOSPEDAGEM EM CARÁTER EMERGENCIAL PARA ACOLOHIMENTO EMERGENCIAL DOS ATENDIDOS NOS CRAS, CREAS E CONSELHO TUTELAR DURANTE E A PÓS A TEMPORADA DE FRIO (PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, MIGRANTES, PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RISCO SOCIAL, PESSOAS EM SITUAÇÃO DE AGRESSÃO FÍSICA E PSICOLÓGICA, ENTRE OUTROS).						
7689/1	OR 19/10/2022	4.4.90.52.34	00100	000000000414	110000	28296OFFICE VENDAS LTDA	20/09/2022	9.571,43	0,00	0,00	0,00	9.571,43
						AQUISIÇÃO DE APARELHOS DE AR CONDICIONADO PARA DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP, CONFORME PRIMEIRO TERMO ADITIVO, COMO SEGUIR: FICA ADITADO AO REFERIDO CONTRATO 1 (UM) APARELHO DE AR CONDICIONADO DE 70.000BTUH PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO QUE CORRESPONDE A 14,29% (CATORZE INTEIROS E VINTE E NOVE DÉCIMOS DE POR CIENTO).						
8558/1	OR 19/10/2022	3.3.90.30.09	00100	000000270877	310000	22753DUPATRI HOSPITALAR COMERCIO, IMPORTAC	20/09/2022	5.070,00	0,00	0,00	0,00	5.070,00
						AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS QUE SERAO ADMINISTRADOS AOS PACIENTES ATENDIDOS PELA UPA E SAMU, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE						
						OS MEDICAMENTOS DEVERAO SER ENTREGUES DENTRO DA VIGENCIA CONTRATUAL E ENTREGUES EM ATÉ 15 DIAS A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE.						
9838/1	OR 19/10/2022	3.3.90.32.99	00100	000000426895	310000	28274ONCO PROD DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS	20/09/2022	8.684,00	0,00	0,00	0,00	8.684,00
						AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS QUE SERAO DISPENSADOS AOS PACIENTES, POR DETERMINAÇÕES JUDICIAIS, POR UM PERÍODO DE 120 DIAS.						
9903/1	OR 19/10/2022	3.3.90.30.09	00100	000000016219	310000	25681TOP NORTE COMERCIO DE MATERIAL MEDIC	20/09/2022	78,00	0,00	0,00	0,00	78,00
						AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS QUE SERAO DISPENSADOS AOS PACIENTES ATENDIDOS PELA ATENÇÃO BÁSICA, POR UM PERÍODO DE 120 DIAS.						
9956/1	OR 19/10/2022	3.3.90.30.09	00100	000000258996	310000	17586PROMEFARMA REPRESENTAÇÕES COMERC	20/09/2022	1.032,60	0,00	0,00	0,00	1.032,60
						AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS QUE SERAO DISPENSADOS AOS PACIENTES ATENDIDOS PELA ATENÇÃO BÁSICA E ADMINISTRADOS AOS PACIENTES ATENDIDOS PELA UPA E SAMU, POR UM PERÍODO DE 120 DIAS.						
9956/1	OR 19/10/2022	3.3.90.30.09	00100	000000270873	310000	22753DUPATRI HOSPITALAR COMERCIO, IMPORTAC	20/09/2022	24.658,90	0,00	0,00	0,00	24.658,90
						OS MEDICAMENTOS DEVERAO SER ENTREGUES DENTRO DA VIGENCIA CONTRATUAL E ENTREGUES EM ATÉ 15 DIAS A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE.						
10043/1	OR 19/10/2022	3.3.90.39.12	00100	000000027993	110000	10864ZAFAROLI & CONTRERA LTDA - ME	20/09/2022	7.955,00	0,00	0,00	0,00	7.955,00
						LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA USO EM SERVIÇOS DE SOLO CIMENTO E SERVIÇOS DE TAPAS BURACOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, INFRAESTRUTURA, HABITAÇÃO E URBANISMO. - ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 020/2022						
10135/1	OR 19/10/2022	3.3.90.39.19	00100	000000003194	110000	13433CLEUDO ROGERIO FACHIN- ME	20/09/2022	40,00	0,00	0,00	0,00	40,00
						SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA PARA REPARO DO VEICULO MOTOCICLETA YAMAHA, N.º. 491, PLACAS: FEJ-6878 - SEC. MUNIC. DA FAZENDA						

Tendo em vista a dificuldade financeira apresentada no presente exercício, principalmente em função da queda de arrecadação de receitas, bem como a necessidade de manter os serviços essenciais a municipalidade, é que faz a presente alteração da ordem cronológica.

Fernandópolis, 20 de Outubro de 2022.

Sebastião Carlos Besteti – Secretaria Municipal da Fazenda.



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

#### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### EDITAL DE AVISO Nº 008/2022 PERMISSÃO DE USO ONEROSA

#### EDITAL DE AVISO Nº 008/2022 PERMISSÃO DE USO ONEROSA

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, Prefeito Municipal de Fernandópolis, Estado de São Paulo, no uso das atribuições legais e de conformidade com o disposto na Lei Municipal nº 4.406 de 23 de outubro de 2.015 e alterações;**

**FAZ SABER**, a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tiverem, que estarão abertas **no período de 3 a 17 de novembro de 2022** para apresentação de interesse na outorga da permissão de uso dos bens imóveis públicos municipais, com encargos e sob condição resolutiva, a saber:

#### **1 DO OBJETO:**

1.1 O objeto do presente é a **Permissão de Uso**, pelo período de 05 (cinco) anos, de parte dos espaços públicos pertencente à Municipalidade, descritos a seguir:

a) **localizado no Calçadão de Lanches 24 horas, na Avenida Expedicionários Brasileiros, entre a Rua Rio Grande do Sul e a Rua Bahia, para instalação de um trailer com o objetivo de exploração de atividade comercial de produtos alimentícios da Cultura Árabe, refrigerantes e afins;**

b) **localizado na Avenida Duque de Caxias, nº 399, Jardim Bela Vista, nesta Cidade, para instalação de um trailer com o objetivo de exploração de atividade comercial de lanches, refrigerantes e afins.**

1.2 O valor mínimo do preço público da área discriminada no item anterior, conforme estabelecido pela Comissão Permanente de Avaliação de Imóveis do Município, é de 1,00 (uma) URM mensal.

1.3 É proibida, sob qualquer hipótese, a permissão onerosa de uso para fins habitacionais.

#### **2 DA PARTICIPAÇÃO E HABILITAÇÃO:**

2.1 Poderão participar todos os interessados com ramo de atividade pertinente ao objeto deste edital, que atenderem a todas às exigências, a saber:

a) requerimento;

b) documentação da pessoa física e jurídica, inclusive documentos relativos à atividade desempenhada, quando for o caso;

c) certidão negativa de débitos fiscais Municipais, Estaduais (devido abranger os débitos inscritos e não inscritos em dívida ativa) e

Federais;

d) descrição do uso que será dado ao bem imóvel;

e) localização e tamanho da área a ser utilizada, incluindo mesas e cadeiras, se houver consumo no local (apresentar croqui) e;

f) Proposta com o valor do preço público.

2.1.1 O requerimento deverá conter informações pessoais, como nome completo, RG, CPF, endereço residencial, o interesse na participação do Edital de Aviso, a descrição do uso que será dado ao bem imóvel (item “d”), a localização e tamanho da área a ser utilizada (item “e”) e o valor do preço público oferecido como proposta (item “f”).

2.1.2 Será aceita a apresentação de “Certidão Positiva Com Efeito Negativa”, com os mesmos efeitos da “Certidão Negativa”, em qualquer dos casos”.

2.1.3 O valor do preço público estabelecido para cada área, pela Comissão Permanente de Avaliação do Município de Fernandópolis, **refere-se ao valor mínimo para a proposta a ser apresentada pelo requerente**, sendo declarado vencedor do chamamento público, a proposta mais vantajosa para a Administração.

2.1.3.1 O valor mensal proposto será pago mensalmente, até o 15º dia de cada mês, durante o período da permissão, mediante emissão de boleto bancário, emitido pelo Setor responsável, sem prejuízo dos demais tributos devidos para o exercício da atividade.

2.1.4 O projeto simplificado ou croqui a ser apresentado no item “e” deverá seguir o disposto no Decreto Municipal 8.535/2020 e alterações posteriores.

2.2 A proposta apresentada será analisada pela Procuradoria-Geral do Município e a publicação do resultado se dará em órgão de imprensa oficial do município, bem como no site oficial do município [www.fernandopolis.sp.gov.br](http://www.fernandopolis.sp.gov.br);

2.2.1 Apresentada qualquer proposta mais vantajosa, a Administração oportunizará prazo para o primeiro requerente oferecer contraproposta, outorgando a permissão de uso àquele que apresentar a melhor oferta.

2.2.1.1 Entende-se por mais vantajosa para Administração a proposta ou plano de trabalho que, contendo a mesma finalidade pretendida pelo primeiro requerente, consiga demonstrar que é tecnicamente ou economicamente mais viável e benéfica ao interesse público almejado com transpasse de uso.

2.3 Divulgado o resultado, a Secretaria Municipal de Gestão dará vista das propostas aos interessados;

2.4 Dos atos praticados caberá recurso de 02 (dois) dias úteis;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

2.5 Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto ou decididos os porventura interpostos, a Secretaria Municipal de Gestão procederá à adjudicação e homologação do objeto.

### **3 DO PROCEDIMENTO**

3.1 As propostas serão protocoladas, **no período de 3 a 17 de novembro de 2022**, no Protocolo geral da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, anexo à Unidade do Poupatempo, situada na Avenida Libero de Almeida Silveiras, nº 2703/2705, Bairro Coester, de segunda a sexta-feira e aos sábados, nos horários de expediente e serão analisadas pela Procuradoria-Geral do Município.

3.2 A apresentação da proposta implica automaticamente na submissão a todas as condições da Lei Municipal nº 4.406, de 23 de outubro de 2015 e suas alterações, assim como deste edital.

3.3 A outorga de permissão de uso remunerada dos espaços públicos ao vencedor deste certame será formalizada mediante Termo de Permissão de Uso.

3.4 O prazo para os vencedores assinarem os Termos de Permissão de Uso será de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação expedida pelo Município de Fernandópolis. O presente prazo poderá ser prorrogado a critério de Administração.

3.5 As atividades deverão iniciar a partir da data da assinatura do respectivo termo de permissão de uso, pelo período de 05 (cinco) anos, podendo, entretanto, ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

3.6 Constituem obrigações dos proponentes vencedores, dentre outras:

a) Pagamento mensal, até o 15º dia de cada mês, do valor fixado para utilização do espaço;

b) Pagamento de taxas, tais como energia elétrica, água, esgoto, bem como, todas e quaisquer despesas de serviços públicos, inclusive tributárias, que incidirem sobre o espaço, além de realizar todas obras e benfeitorias necessárias para manter em perfeitas condições de uso durante todo o período que permanecer usando o mesmo.

b.1) As obras e benfeitorias necessárias, úteis e/ou voluptuárias deverão ser aprovadas pelo município antes da sua execução.

c) A responsabilidade civil e criminal, por danos e prejuízos que eventualmente venha a causar a terceiros em decorrência da outorga, excluindo qualquer forma de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Fernandópolis.

d) Responsabilidade decorrente da legislação trabalhista, previdenciária e ambiental, em decorrência da outorga.

e) Evitar quaisquer causas de poluição, atendendo a todas as normas de proteção ambiental, mesmo em caso de ampliação e/ou desenvolvimento das atividades; e,

f) Impossibilidade de transferência da PERMISSÃO no todo ou em parte.

### **4 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

4.1 A entrega da documentação exigida no presente edital não obriga o interessado às demais obrigações inerentes ao funcionamento das suas atividades no local pretendido.

4.2 Cópia do presente Edital será fornecida gratuitamente aos interessados junto à Secretaria Municipal de Gestão, no prédio da Prefeitura Municipal, sito a Rua Porto Alegre, 350, Jd. Santa Rita, Fernandópolis-SP., ou no site oficial do município [www.fernandopolis.sp.gov.br](http://www.fernandopolis.sp.gov.br), nos horários de expediente, das 08:00 horas às 17:00 horas.

4.3 Integra o presente Edital o Anexo 01 – Modelo de Requerimento/Declaração de Interesse.

Fernandópolis-SP., 19 de outubro de 2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
*Prefeito Municipal*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ANEXO I

#### MODELO DE REQUERIMENTO/DECLARAÇÃO DE INTERESSE

À Prefeitura Municipal de Fernandópolis,

Ref.: Edital de Aviso n.º...../2022

Eu,....., portador(a) do CPF e/ou CNPJ n.º .....  
....., com endereço na....., n.º.....  
....., Bairro....., CEP..... Fone.....  
..... e E-mail....., venho por meio dessa informar que

tenho interesse na utilização do espaço público localizado .., com a finalidade de desenvolver as seguintes atividades: .., com as seguintes dimensões:

Área Fechada:.....

Área Aberta:.....

Por oportuno, informo que o valor por mim proposto corresponde a R\$.....

Declaro ainda que:

1. Conheço os requisitos constantes da legislação vigente;
2. Estou ciente das condições e estrutura do espaço que tenho interesse.
3. Que estou ciente que esta manifestação de interesse não autoriza a ocupação da área pública pretendida;

Por ser a expressão da verdade, assumindo inteira responsabilidade pela declaração acima, sob penas da lei, assino a presente para que produza seus efeitos legais.

Fernandópolis, .....de.....de 2022.

.....

Assinatura

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 1 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### Notificação de Autuação de Trânsito

#### 264110 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO

Data: 17/10/2022 - Hora: 10:25:30

Autoridade Municipal de Trânsito de Fernandópolis, com fulcro nos artigos 281 e 282 do Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e na Resolução CONTRAN 404 de 2012, depois de esgotadas as 03 (três) tentativas de ciência por meio da NOTIFICACAO DE AUTUAÇÃO DE MULTA POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO, via remessa postal, realizada pela Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - ECT, com consequente devolução ao remetente sem a devida comprovação da notificação do proprietário ou legítimo possuidor do veículo. Abaixo discriminado notifica-os proprietário ou legítimo possuidor do veículo, para oferecerem a partir da publicação do presente Edital no Diário Oficial, até 24/11/2022, caso queiram apresentar indicação de condutor ou interpor Recurso Administrativo, em grau de DEFESA PRÉVIA, que deverá ser protocolado na Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Postura do Município de Fernandópolis, sediada a Avenida Libero de Almeida Silveiras, n. 2705, Bairro Coester, junto ao POUPATEMPO FERNANDÓPOLIS.

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração
FHL7251	26N43002714	07/10/2022	500-2 0
CUT1J58	26N43002715	07/10/2022	500-2 0

#### Documentos necessários para apresentação de INDICAÇÃO DO CONDUTOR:

Comparecer na Secretaria Municipal de Trânsito para retirar o formulário que deverá ser preenchido datado e assinado pelo condutor e proprietário do veículo;

Cópia da CNH - Carteira nacional de habilitação do condutor e do proprietário do veículo;

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo);

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

Atenção: A indicação do condutor deve ser feita independentemente da Defesa da Autuação.

Documentos necessários para apresentação de Recurso Administrativo:

Requerimento devidamente datado e assinado, consignando o nome, endereço com CEP, telefone, RG e CPF do Recorrente, em caso placas do veículo, número do auto de infração de trânsito, exposição dos fatos.

Cópia da notificação de autuação

Cópia da CNH (carteira nacional de habilitação) do Recorrente.

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo).

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

#### AUTORIDADE MUNICIPAL DE TRÂNSITO

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 3 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### Notificação de Autuação de Trânsito

264110 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

Data: 17/10/2022 - Hora: 10:23:50

#### EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO

Autoridade Municipal de Trânsito de Fernandópolis, com fulcro nos artigos 281 e 282 do Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e na Resolução CONTRAN 404 de 2012, depois de esgotadas as 03 (três) tentativas de ciência por meio da NOTIFICACAO DE AUTUAÇÃO DE MULTA POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO, via remessa postal, realizada pela Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - ECT, com consequente devolução ao remetente sem a devida comprovação da notificação do proprietário ou legítimo possuidor do veículo.

Abaixo discriminado notifica-os proprietário ou legítimo possuidor do veículo, para oferecerem a partir da publicação do presente Edital no Diário Oficial, até 21/11/2022, caso queiram apresentar indicação de condutor ou interpor Recurso Administrativo, em grau de DEFESA PRÉVIA, que deverá ser protocolado na Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Postura do Município de Fernandópolis, sediada a Avenida Libero de Almeida Silves, n. 2705, Bairro Coester, junto ao POUPATEMPO FERNANDÓPOLIS.

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração
EGE4A11	5F000054485	21/09/2022	545-2 2

Documentos necessários para apresentação de INDICAÇÃO DO CONDUTOR:

Comparecer na Secretaria Municipal de Trânsito para retirar o formulário que deverá ser preenchido datado e assinado pelo condutor e proprietário do veículo;

Cópia da CNH - Carteira nacional de habilitação do condutor e do proprietário do veículo;

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo);

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

Atenção: A indicação do condutor deve ser feita independentemente da Defesa da Autuação.

Documentos necessários para apresentação de Recurso Administrativo:

Requerimento devidamente datado e assinado, consignando o nome, endereço com CEP, telefone, RG e CPF do Recorrente, em caso placas do veículo, número do auto de infração de trânsito, exposição dos fatos.

Cópia da notificação de autuação

Cópia da CNH (carteira nacional de habilitação) do Recorrente.

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo).

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

#### AUTORIDADE MUNICIPAL DE TRÂNSITO

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 3 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### Notificação de Autuação de Trânsito

264110 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

Data: 17/10/2022 - Hora: 10:30:03

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO

Autoridade Municipal de Trânsito de Fernandópolis, com fulcro nos artigos 281 e 282 do Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e na Resolução CONTRAN 404 de 2012, depois de esgotadas as 03 (três) tentativas de ciência por meio da NOTIFICACAO DE AUTUAÇÃO DE MULTA POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO, via remessa postal, realizada pela Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - ECT, com consequente devolução ao remetente sem a devida comprovação da notificação do proprietário ou legítimo possuidor do veículo.

Abaixo discriminado notifica-os proprietário ou legítimo possuidor do veículo, para oferecerem a partir da publicação do presente Edital no Diário Oficial, até 25/11/2022, caso queiram apresentar indicação de condutor ou interpor Recurso Administrativo, em grau de DEFESA PRÉVIA, que deverá ser protocolado na Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Postura do Município de Fernandópolis, sediada a Avenida Libero de Almeida Silves, n. 2705, Bairro Coester, junto ao POUPATEMPO FERNANDÓPOLIS.

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração
FFE2C52	5F000055667	28/09/2022	554-1 7
FJQ9A51	5F000041358	28/09/2022	599-1 0
GJJ5380	5F000059541	28/09/2022	736-6 2
EAC0709	5F000059452	28/09/2022	545-2 2
EIG0B84	5F000054488	29/09/2022	548-7 0
CDP3A34	5F000056430	29/09/2022	581-9 1
FCK6G61	5F000054489	29/09/2022	556-8 0
EHF4141	5F000059170	29/09/2022	705-6 1
DKO8G76	5F000054487	29/09/2022	763-3 1
DQK6921	5F000059171	29/09/2022	763-3 1
BFC4974	5F000060339	30/09/2022	554-1 7
ETL8738	5F000059173	30/09/2022	763-3 1
DXM6723	5F000058966	30/09/2022	605-0 1
DXM6723	5F000058965	30/09/2022	605-0 1
EBV8107	5F000058964	30/09/2022	605-0 2
FSN0D90	5F000059174	30/09/2022	763-3 1
ENY8048	5F000060340	30/09/2022	546-0 0
GHQ2060	5F000058371	30/09/2022	736-6 2
FTQ3398	5F000056431	30/09/2022	763-3 2
EFF0406	5F000058963	30/09/2022	763-3 1
DSQ7192	5F000058962	30/09/2022	762-5 1
BRY1E08	5F000059249	30/09/2022	763-3 1
DXJ4A65	5F000059172	30/09/2022	573-8 0
GHQ2060	5F000058372	30/09/2022	518-5 1
FDC8I28	5F000060371	01/10/2022	545-2 1
FQC2H70	5F000059125	01/10/2022	704-8 1
CRX7F16	5F000059126	02/10/2022	606-8 1
EAG2890	5F000058967	02/10/2022	552-5 0
DVA4B04	5F000059223	03/10/2022	763-3 2
EAO2059	5F000059175	03/10/2022	763-3 1
ELT5239	5F000059224	03/10/2022	545-2 2
OSF1003	5F000059231	04/10/2022	545-2 1
QAS7E10	5F000059232	04/10/2022	545-2 1
AKR0014	5F000059230	04/10/2022	538-0 0
DCT4944	5F000059233	04/10/2022	538-0 0
CXH6958	5F000059226	04/10/2022	538-0 0
NFT2472	5F000059228	04/10/2022	538-0 0



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração
FYZ8C97	5F000059229	04/10/2022	545-2 1
AKU8889	5F000059225	04/10/2022	545-2 1
LLQ9E56	5F000059234	04/10/2022	545-2 1
EPQ8H05	5F000058970	04/10/2022	562-2 2
HTT6721	5F000058969	04/10/2022	562-2 2
NL15A90	5F000058968	04/10/2022	545-2 1
EPX1B43	5F000059309	05/10/2022	763-3 2
NXY4382	5F000060372	05/10/2022	554-1 7
FZU2A61	5F000059310	05/10/2022	763-3 2
DMM4573	5F000052961	05/10/2022	736-6 2
BJS2767	5F000059311	06/10/2022	763-3 1
FRV0341	5F000059312	06/10/2022	554-1 1
GJA1H80	5F000053406	06/10/2022	736-6 2
NSA8D39	5F000059313	06/10/2022	546-0 0
BLX5E41	5F000059092	06/10/2022	763-3 2
PXF4H51	5F000058255	07/10/2022	538-0 0
HYO0J33	5F000059314	07/10/2022	546-0 0
FSW6218	26N43002716	10/10/2022	500-2 0
FDT6607	26N43002717	10/10/2022	500-2 0
FWU7398	26N43002718	10/10/2022	500-2 0

#### Documentos necessários para apresentação de INDICAÇÃO DO CONDUTOR:

Comparecer na Secretaria Municipal de Trânsito para retirar o formulário que deverá ser preenchido datado e assinado pelo condutor e proprietário do veículo;

Cópia da CNH - Carteira nacional de habilitação do condutor e do proprietário do veículo;

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo);

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

Atenção: A indicação do condutor deve ser feita independentemente da Defesa da Autuação.

Documentos necessários para apresentação de Recurso Administrativo:

Requerimento devidamente datado e assinado, consignando o nome, endereço com CEP, telefone, RG e CPF do Recorrente, em caso placa do veículo, número do auto de infração de trânsito, exposição dos fatos.

Cópia da notificação de autuação

Cópia da CNH (carteira nacional de habilitação) do Recorrente.

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo).

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

#### AUTORIDADE MUNICIPAL DE TRÂNSITO

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 3 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### Notificação de Autuação de Trânsito

264110 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

Data: 17/10/2022 - Hora: 10:41:22

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE AUTUAÇÃO POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO

Autoridade Municipal de Trânsito de Fernandópolis, com fulcro nos artigos 281 e 282 do Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e na Resolução CONTRAN 404 de 2012, depois de esgotadas as 03 (três) tentativas de ciência por meio da NOTIFICACAO DE AUTUAÇÃO DE MULTA POR INFRAÇÃO DE TRÂNSITO, via remessa postal, realizada pela Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - ECT, com consequente devolução ao remetente sem a devida comprovação da notificação do proprietário ou legítimo possuidor do veículo.

Abaixo discriminado notifica-os proprietário ou legítimo possuidor do veículo, para oferecerem a partir da publicação do presente Edital no Diário Oficial, até 28/11/2022, caso queiram apresentar indicação de condutor ou interpor Recurso Administrativo, em grau de DEFESA PRÉVIA, que deverá ser protocolado na Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Postura do Município de Fernandópolis, sediada a Avenida Libero de Almeida Silves, n. 2705, Bairro Coester, junto ao POUPATEMPO FERNANDÓPOLIS.

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração
NFT2472	5F000058256	07/10/2022	538-00
HKU7266	26N43002719	13/10/2022	500-20
BUX9762	26N43002720	13/10/2022	500-20
FVZ8320	26N43002721	13/10/2022	500-20
GFY8297	26N43002722	13/10/2022	500-20

Documentos necessários para apresentação de INDICAÇÃO DO CONDUTOR:

Comparecer na Secretaria Municipal de Trânsito para retirar o formulário que deverá ser preenchido datado e assinado pelo condutor e proprietário do veículo;

Cópia da CNH - Carteira nacional de habilitação do condutor e do proprietário do veículo;

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo);

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

Atenção: A indicação do condutor deve ser feita independentemente da Defesa da Autuação.

Documentos necessários para apresentação de Recurso Administrativo:

Requerimento devidamente datado e assinado, consignando o nome, endereço com CEP, telefone, RG e CPF do Recorrente, em caso placas do veículo, número do auto de infração de trânsito, exposição dos fatos.

Cópia da notificação de autuação

Cópia da CNH (carteira nacional de habilitação) do Recorrente.

Cópia do CRV ou CRLV (documento do veículo).

Contrato social/ documento equivalente pessoa jurídica.

Procuração com firma reconhecida em cartório, quando representante por terceiros.

**AUTORIDADE MUNICIPAL DE TRÂNSITO**

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 3 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### Notificação de Penalidade de Multa

264110 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

Data: 17/10/2022 - Hora: 10:45:11

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO DE PENALIDADE DE MULTA

Placa	Nº Auto	Data Infração	Infração	Vlr. Multa
FLV0F40	5F000058800	03/08/2022	763-3 2	293,47
DQK6D02	5F000058803	03/08/2022	763-3 2	293,47
DVO1H62	5F000058802	03/08/2022	763-3 2	293,47
OPV3967	5F000058801	03/08/2022	763-3 2	293,47
FUY2086	5F000058795	03/08/2022	763-3 2	293,47
CUC1H87	5F000058799	03/08/2022	763-3 2	293,47
EYA4314	5F000058798	03/08/2022	763-3 2	293,47
DWK2220	5F000058797	03/08/2022	763-3 2	293,47
RFC7C85	5F000058796	03/08/2022	763-3 2	293,47
FJU5E02	26N43002689	16/08/2022	500-2 0	586,94
RGD2E84	26N43002690	16/08/2022	500-2 0	390,46

*03 (três) publicações em edições regulares consecutivas 3 de 3*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### DECRETO Nº 9.296 DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

#### DECRETO Nº 9.296 – DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

(Autoriza a contratar, em razão de necessidade temporária de excepcional interesse público e dá outras providências).

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS; ...**

**CONSIDERANDO** que está em andamento reforma administrava visando não só a regularização de cargos em Comissão e a criação de cargos de provimento Efetivo; adequação das carreiras isoladas, com extinção e criação de cargos;

**CONSIDERANDO** que somente após a finalização e aprovação da referida reforma será possível a realização de concurso público para provimento dos referidos cargos e contratação de empresas especializadas para prestação de serviços específicos de apoio;

**CONSIDERANDO**, ainda, a assinatura de Termo de Ajuste de Conduta com o Ministério Público do Trabalho para extinção do “Programa da Frentes de Trabalho”;

**CONSIDERANDO** a publicação da Lei Municipal nº 5.230, de 25 de janeiro de 2022, que autoriza a contratação de pessoal por prazo determinado pela urgente necessidade de suprir as funções administrativas abrangidas pelo Programa “Frentes de Trabalho”, a ser extinto pelo Termo de Ajustamento de Conduta celebrado com o Ministério Público do Trabalho, com fundamento no art. 216, VIII, Estatuto dos Servidores; bem como a edição do Decreto Municipal nº 9.260, de 16 de agosto de 2022, que dispõe sobre ampliação de vagas;

**CONSIDERANDO**, a ampliação do número de alunos, tornando-se imprescindível o atendimento das novas turmas criadas e das turmas já existentes;

**CONSIDERANDO**, ainda, a necessidade de suprir a demanda por Auxiliares dos alunos com deficiência em atendimento à Legislação vigente;

**CONSIDERANDO**, por fim, que não há como fazer as reposições adequadas para atender a demanda de médio e longo prazo no presente momento, o que exige um período de transição.

#### **DECRETA:**

Art. 1º Fica o Poder Executivo, nos termos do artigo 37, inciso IX da Constituição Federal, autorizado a contratar, em razão de necessidade temporária de excepcional interesse público, pessoal para realização das funções distribuídas conforme tabela a seguir:

Nomenclatura	AUXILIAR EDUCACIONAL
Descrição	a) Participar das atividades desenvolvidas pelo professor, em sala de aula, ou fora dela; b) Manter-se integrado(a) com o(a) professora e as crianças; c) Participar das reuniões pedagógicas e de grupos de estudos, na Unidade Educativa; d) Seguir a orientação da supervisão da Unidade Educativa; e) Orientar para que a criança adquira hábitos de higiene; f) Auxiliar na elaboração de materiais pedagógicos (jogos, materiais de sucata, e outros); g) Promover ambiente e de respeito mútuo e cooperação, entre as crianças e demais profissionais da Unidade Educativa, proporcionando o cuidado e educação; h) Atender as crianças respeitando a fase em que estão vivendo; i) Interessar-se e entender a proposta da Educação Infantil, da Rede Municipal de Fernandópolis; j) Participar das formações propostas pelo Departamento de Educação Infantil; k) Atender as solicitações das crianças; l) Auxiliar na adaptação das novas crianças; m) Comunicar ao professor e ao supervisor, anormalidades no processo de trabalho; n) Zelar pela guarda de materiais e equipamentos de trabalho; o) Participar ativamente, no processo de adaptação das crianças e atendendo as suas necessidades; p) Participar do processo de integração da unidade educativa, família e comunidade; q) Desenvolver hábitos de higiene, junto à criança; r) Atender as necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do trabalho; s) Conhecer o processo de desenvolvimento da criança, mantendo-se atualizado, através de leituras, encontros pedagógicos, formação continuada em serviço, seminários e outros eventos; t) Comunicar ao professor e/ou direção situações que requeiram atenção especial; u) Realizar outras atividades correlatas com a função.
C. H.	40h semanais
Quant.	20
Vencimento	R\$ 1.513,82

Art. 2º O recrutamento do pessoal a ser contratado será feito mediante processo seletivo simplificado, vigente ou a ser realizado, respeitando lista de classificação, sujeito a ampla divulgação, devendo o Edital expressar a fundamentação em que se dá a contratação temporária.

Art. 3º As funções temporárias descritas na tabela do artigo 1º, no que couber, estão sujeitas ao Regime Jurídico dos Servidores Públicos da Administração Municipal, ficando automaticamente extintas por advento do vencimento do prazo de vigência da contratação temporária.

Art. 4º As despesas com a execução desta Lei, caso existentes, correrão à conta de dotação orçamentária própria consignada no Orçamento Geral do Município de Fernandópolis/SP, ficando autorizado o Poder Executivo Municipal, se necessário, proceder com a abertura de crédito especial ou suplementar no orçamento.

Art. 5º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

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



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”, 19 de outubro de 2022.

**- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -**  
*Prefeito Municipal de Fernandópolis*

Registrado no livro próprio de decretos e publicado na Imprensa Oficial do Município.

**- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -**  
*Secretário Municipal de Gestão*

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### DECRETO Nº 9.297 DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

#### DECRETO Nº 9.297 – DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

(Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal, Instituído pela Lei Municipal nº 4.276 de 05 de novembro de 2014, e dá outras providências).

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS; ...**

#### DECRETA:

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Fernandópolis, instituído pela Lei Municipal nº 4.276 de 5 de Novembro de 2014, será executado pela Supervisão do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal da Saúde.

§1º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal editar e criar Instruções Normativas sobre matérias referentes a Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§2º A estrutura organizacional e hierárquica do S.I.M. obedece ao disposto na legislação municipal pertinente à estrutura da administração direta e deve compreender a Supervisão do Serviço de Inspeção Municipal como órgão de direção e como órgão de execução os cargos e funções de Médicos Veterinários, Fiscais Municipais, Agentes de Inspeção, Assistentes Administrativos e outros cargos que vierem a ser designados para a estrutura do órgão.

Art. 2º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Fernandópolis, sendo de sua competência a prévia fiscalização, sob o ponto de vista higiênico, sanitário e tecnológico das carnes, leite, peixes, ovos, mel, cera e demais produtos de abelhas assim como de todos produtos e subprodutos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal S.I.M., obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo da Supervisão do S.I.M. fazer cumprir estas normas, além de outras que vierem a ser implantadas sobre a matéria relacionado à Inspeção Industrial e Sanitária a que se refere o artigo 2º deste regulamento.

§1º O responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal será um médico veterinário do quadro permanente de servidores municipais.

§2º Na inspeção permanente, a realização do exame *ante mortem* e do *post mortem* dos animais para abate, poderá ser realizada tanto por um médico veterinário servidor municipal ou por um médico veterinário contratado por prazo determinado pelo município, a serviço do S.I.M.

§3º A inspeção industrial e sanitária exercida pelo S.I.M. abrange:

- a) a classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção “ante” e post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de produtos e seus rótulos;
- h) as análises laboratoriais;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

§4º Deverá ser elaborado um Plano de Trabalho de Inspeção e Fiscalização do S.I.M.,

detalhando todo o planejamento das ações a serem executadas e a metodologia de trabalho, devendo este plano ser atualizado anualmente ou quando necessário.

Art. 5º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos que abatem animais e de forma periódica nos demais estabelecimentos.

Art. 6º Os servidores designados para atuar no S.I.M. deverão portar carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo S.I.M., da qual constarão, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional,



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

quando convidados a se identificarem.

Art. 7º Os animais abatidos, formados das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constituem a “carcaça”.

§1º Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela Legislação em vigor, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/90).

#### REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 9º Estão sujeitos a inspeção de que trata o presente decreto:

I- os estabelecimentos que recebam, abatem, manipulem ou industrializem as diferentes espécies animais de açougue, destinadas ao consumo;

II- os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

III- as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

IV- os estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;

V- os estabelecimentos que produzem ou recebem mel, cera ou outros derivados de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI- os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII- nos estabelecimentos que recebam, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal.

§1º O registro dos estabelecimentos é atribuição exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal, que autoriza o seu funcionamento, depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

§2º O processo de equivalência do Serviço de Inspeção para adesão ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) deverá seguir a legislações federal, estadual e municipal, bem como observar os regulamentos equivalentes de inspeção que regem o serviço.

Art. 10 Os estabelecimentos a que se refere o artigo 9º receberão número de registro.

§1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente para o registro, e serão fornecidos pelo S.I.M.

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

§3º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

§4º Para registro de produtos, o estabelecimento deverá utilizar o formulário específico para registro de produto e encaminhar para o Serviço de Inspeção para processo de análise e aprovação, juntamente com a apresentação do croqui do rótulo com a denominação do produto, número de registro, bem como informações sobre ingredientes, processo de fabricação e informações do estabelecimento.

§5º Para o registro de produtos que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou não estejam previstos nas legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), os mesmos podem ser registrados pelo S.I.M., desde que sejam aprovados pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – MAPA), devendo o requerente apresentar:

I- proposta de denominação de venda do produto;

II- especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e qualidade e seus métodos de avaliação de conformidade;

III- informações acerca do produto, quando existentes;

IV- embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V- processo de fabricação do produto em questão.

§6º Após encaminhamento das documentações solicitadas, o S.I.M. solicitará abertura de processo de avaliação junto ao MAPA, para pleitear a aprovação no Cadastro Geral de produtos não regulamentados.

Art. 11 O processo de obtenção de registro, junto ao S.I.M., deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I- requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal solicitando o registro e a inspeção dos produtos e/ou subprodutos de origem animal;



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

- II- contrato social, registrado na junta comercial;
- III- planta baixa da construção com fluxograma operacional e de funcionários acompanhado do memorial descritivo de construção detalhado sala por sala;
- IV- planta hidrossanitária, com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água;
- V- relação discriminada do maquinário com especificações volumétricas;
- VI- documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- VII- cópias - Registro no cadastro geral dos contribuintes, CPF ou CNPJ do proprietário – CPF e CREA/CAU do Responsável Técnico – ART discriminando a participação do responsável técnico e comprovante de endereço;
- VIII- cronograma de execução da obra, quando se tratar de estabelecimentos novos;
- IX- licenciamento ambiental – CETESB;
- X- memorial econômico sanitário e memorial descritivo da construção – conforme modelo estabelecido pelo S.I.M.;
- XI- certidão da Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo - “SABESP” para certificar a existência de redes de água e rede de coleta de esgoto no local;
- XII- na inexistência da Certidão SABESP, referente a existência de rede água e esgoto, deverá ser apresentada outorga do Poço, análise de potabilidade da água, autorização CETESB, referente a instalação de fossa séptica;
- XIII- projeto aprovado junto ao Corpo de Bombeiros, para áreas acima de 750 m<sup>2</sup>;
- XIV- especificar em relação aos resíduos sólidos, armazenamento e coleta até sua destinação final;
- XV- planta baixa;
- XVI- cortes;
- XVII- fachada / elevação;
- XVIII- locação da obra;
- XIX- quadro de áreas para edificações novas e existentes;
- XX- habite-se da edificação pelo município;

XXI- atestado de vistoria do corpo de bombeiros “AVCB”, para área menores que 750 m<sup>2</sup>.

§1º O encaminhamento dos pedidos do registro do estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local do terreno;

§2º as plantas descritas acima devem seguir as seguintes escalas:

I- plantas de cortes e fachada 1/100;

II- plantas baixa – escala 1:100;

III- hidrossanitária – escala 1:50 ou 1:25;

IV- implantação – escala 1:500 – Informando a existência de vias públicas pavimentadas no entorno da edificação.

§3º Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

I- estabelecimentos novos – cor preta;

II- estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar;

III- cor preta: para partes a serem conservadas;

IV- cor vermelha: para partes a serem construídas;

V- cor amarela: para partes a serem demolidas;

VI- cor azul: para elementos construídos em ferro;

VII- cor cinza: para partes de concreto;

VIII- cor marrom claro: para partes de madeira.

§4º O departamento do S.I.M., determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, podendo ou não estar devidamente acompanhado pelos Engenheiros da Secretaria Municipal de Obras, tendo-se em vista o plano aprovado.

§5º As plantas solicitadas no artigo 11, deverão ser protocoladas sempre em 03 (três) vias.

§6º Após apresentar todos os documentos iniciais, e a aprovação da planta e dos documentos, o interessado deve apresentar todos os documentos do Responsável Técnico, bem como o registro no órgão competente.

Art. 12 Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples “croquis” ou desenhos.

Art. 13 Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 14 Aprovados os projetos e cronogramas de execução, o requerente poderá dar início às obras.

Art. 15 A aprovação prévia do local para construção do estabelecimento protocolada, não impede que as autoridades municipais competentes embarguem a obra por interesse maior da saúde pública e preservação do meio ambiente.

Art. 16 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 em vigor pertinente.

Art. 17 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 comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. 19 Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. a vistoria final da obra para autorização do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após a vistoria final, compete ao S.I.M. instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 20 O registro definitivo da Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos já construídos/edificados após cumprir todos os requisitos que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 21 O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 22 Após o registro, a 1º via dos documentos exigidos ficarão arquivados no órgão central do Serviço de Inspeção Municipal e a 2º

via ficará em poder do requerente, devidamente protocolada.

Art. 23 Aos estabelecimentos já existentes fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que se adequem às normas estabelecidas neste Decreto.

#### CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 24 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I- os de carnes e derivados;

II- os de leite e derivados;

III- os de pescado e derivados;

IV- os de ovos e derivados;

V- os de mel de abelhas e derivados;

VI- os de armazenagem;

VII- os de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

#### ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 25 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I- abatedouro frigorífico; e

II- unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

§3º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 26 Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação “frigorífico”, só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

#### ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 27 Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

- I- granja leiteira;
- II- posto de refrigeração;
- III- usina de beneficiamento;
- IV- fábrica de laticínios; e
- V- queijaria.

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de

expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

#### ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 28 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I- barco-fábrica;
- II- abatedouro frigorífico de pescado;
- III- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV- estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§2º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

#### ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

Art. 29 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I- granja avícola; e

II- unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º 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

### ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA E OUTROS PRODUTOS DE ABELHAS

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

I- unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II- entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§1º Entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º Entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída

pelo produtor rural, desde que atendido o disposto no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, e em normas complementares.

### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 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;

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;

VII- 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;

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

IX- 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;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

X- 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;

XI- 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;

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

XIII- dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de modo higiênico e sanitário;

XIV- 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;

XV- dispor de dispositivos adequados para acondicionamento de ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza;

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

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

XVIII- 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;

XIX- 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 a ponta do focinho distante do piso, no caso de esfolagem aérea;

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

XXI- a construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas nas normais municipais que disponha sobre obras, na Legislação Federal e Estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento;

XXII- os estabelecimentos devem possuir equipamentos de frio

suficiente para climatização, que garanta a temperatura ambiente de até 16°C quando necessário a adequação do produto armazenado, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, vedado o uso de ar condicionado;

XXIII- dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento, devendo a instalação frigorífica assegurar temperatura de armazenamento de produtos resfriados de 0°C a 4°C e temperatura de armazenamento de produtos congelados de -18°C ou mais frio;

XXIV- quando necessário dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, estas deverão estar localizada em local próprio de forma a não promover acidentes de trabalho e contaminação ao processo de produção;

XXV- os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização;

XXVI- dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo 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;

XXVII- 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 S.I.M.;

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

XXIX- dispor de programas de Autocontroles, conforme definidos e embasados na Norma Interna nº 01 do MAPA de 2017, sendo eles: PAC 01 – Manutenção; PAC 02 – Água de Abastecimento; PAC 03 – Controle Integrado de Pragas; PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional; PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários; PAC 06 – Procedimentos Sanitários Operacionais; PAC 07 – Controle de Matéria-Prima; PAC 08 – Controle de Temperatura; PAC 09 – Análises Laboratoriais; PAC 10 – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude; PAC 11 – Rastreabilidade e Recolhimento. Para os estabelecimentos de abate devem ser elaborados e implementados também os seguintes PACs: PAC 12 – Bem-estar Animal; PAC 13 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Após descritos, implantados, monitorados e verificados, implementar também o PAC 12 ou 14 – Programa de Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

Parágrafo único. A juízo do S.I.M., será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

#### DA HIGIENE

Art. 32 Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 33 Será exigido dos operários que lavem as mãos e botas antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 34 Os estabelecimentos deverão 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.

Parágrafo único. Para tais separações devem ser utilizadas marcações em cores, na qual a cor vermelha em caixas plásticas ou equipamentos e utensílios representa transporte ou depósito de produtos não comestíveis enquanto para produtos comestíveis devem ser utilizada a cor branca nas caixas e equipamentos ou utensílios sem marcações.

Art. 35 Os estabelecimentos deverão lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como todos os equipamentos e utensílios utilizados nos estabelecimentos, seguindo o programa implantado de higienização.

Parágrafo único. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 36 Os estabelecimentos registrados no S.I.M. 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, seguindo o programa implantado de controle de pragas.

Art. 37 Os estabelecimentos deverão 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. 38 Os estabelecimentos deverão exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, bem como uniformes diferenciados.

Art. 39 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. 40 Os estabelecimentos deverão realizar todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 41 Os estabelecimentos deverão 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 S.I.M.

Art. 42 Deverão as indústrias inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 43 Os estabelecimentos deverão conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 44 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. 45 Os estabelecimentos deverão exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente.

§1º 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.

§2º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, devendo ser imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade de saúde pública.

Art. 46 Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 47 Não será permitida a utilização do bloco industrial como residência, mesmo que provisoriamente.

Art. 48 Os estabelecimentos deverão higienizar diariamente e sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 49 Os estabelecimentos deverão vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como encarregado do S.I.M.

#### DAS CARNES EM NATUREZA

Art. 50 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:



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

§1º O abate, a industrialização e a comercialização de carnes e leite devem ser realizadas dentro do município, quando se tratar de estabelecimentos registrados apenas no Serviço de Inspeção Municipal de Fernandópolis.

§2º Para estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção e aderidos ao SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), a comercialização poderá ser realizada em todo território nacional.

§3º 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.

§4º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário.

§5º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

§6º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para geração ou manutenção do frio.

#### DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 51 Os estabelecimentos deverão permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria.

§1º O tempo de sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada por animais suspensos por um dos membros posteriores.

§2º A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 52 Em suínos, os estabelecimentos deverão depilar e raspar logo após o escaaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usado outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 53 No caso de aves, a escaaldamento será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênicas sanitárias.

I- AVES: entenda-se como as aves domésticas de criação:

- a) Gênero Gallus: galetos, frangos, galinhas e galos.
- b) Gênero Meleagridis: perus e perus maduros.
- c) Gênero Columba: pombos.
- d) Gênero Anas: patos e patos maduros.
- e) Gênero Anser: gansos e gansos maduros.

- f) Gênero Perdix: perdiz, chucar, codorna.
- g) Gênero Phasianus: faisão.
- h) Numida meleagris: galinha da angola ou guiné.

II- CARNE DE AVES: entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate;

III- CARCAÇA: entende-se pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça;

IV- CORTES: entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações;

V- RECORTES: entende-se por recorte a parte ou fração de um corte;

VI- MIÚDOS: entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido;

VII- RESFRIAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos;

VIII- PRÉ-RESFRIAMENTO: é o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada e/ou água e gelo ou passagem por túnel de resfriamento, obedecendo os respectivos critérios técnicos específicos;

IX- CONGELAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos;

X- TEMPERADO: é o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo DIPOA, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 54 Os estabelecimentos deverão eviscerar às vistas de um funcionário do S.I.M., em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos ainda com suas vísceras, nos



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

intervalos de trabalho.

Art. 55 Os estabelecimentos deverão executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por falhas operacionais.

§1º No caso de contaminação, os estabelecimentos deverão cumprir o programa APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), onde é necessário retirar toda contaminação presente.

§2º Em casos de contaminações extensas, o Serviço de Inspeção irá avaliar a carcaça para dar destinação a mesma, aplicando as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 56 Os estabelecimentos deverão marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir fácil identificação com a carcaça correspondente, devendo o mesmo procedimento ser adotado com relação às vísceras.

### DA INSPEÇÃO “ANTE – MORTEM” E “POST – MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 57 É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do S.I.M. e das condições de saúde do lote.

§1º Por ocasião da chegada de animais, o S.I.M. deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

§2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal, que cada caso exigir.

Art. 58 A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

Parágrafo único. É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 59 Para efeitos deste regulamento, conceitua-se matança de emergência como o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 60 Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, o S.I.M. lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver

inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 61 É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do S.I.M.

Art. 62 São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, enquadrem-se nos casos de condenação prevista neste Regulamento ou por outras razões justificadas pelo S.I.M.

Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para consumo.

Art. 63 Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo do S.I.M., poderão ser aproveitados.

Art. 64 O julgamento e destinação de carcaças em função dos achados na inspeção “post-mortem”, deverão atender o disposto na legislação federal em vigor.

Art. 65 O aproveitamento condicional de animais, carcaças e vísceras poderá ser realizada no estabelecimento apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 66 Os materiais condenados e o sangue oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser acondicionados em equipamento próprios destinados a esse fim.

§1º Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas forem destinadas para alimentação animal direta.

§2º A critério do S.I.M., será permitida a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos para este fim.

§3º Caberá ao S.I.M. adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

Art. 67 Após o abate a carcaça deverá permanecer nas dependências industriais até atingir a temperatura máxima de 7°C, devendo esta ser entregue ao comércio em temperatura máxima de 7°C e transportada de modo adequado.

### DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 68 Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 69 Considera-se leite normal, o produto que apresente:

I- caracteres normais;

II- teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

III- acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);

IV- densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);

V- lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);

VI- extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

VII- extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);

VIII- índice crioscópico mínimo - -0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);

IX- índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

Parágrafo único. O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Decreto.

Art. 70 Entende-se por “leite de retenção” o produto da ordenha, a partir do 30° (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 71 Entende-se por “colostró” o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo único. É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostró.

Art. 72 A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Decreto, satisfeitas às exigências para sua identificação.

Art. 73 A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

Art. 74 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas

desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 75 Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§1º O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos “A” e “B” e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:

I- o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;

II- a área mínima das pastagens por animal;

III- horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras;

IV- alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;

V- condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;

VI- água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;

VII- estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;

VIII- controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;

IX- higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;

X- exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;

XI- condições do transporte.

§2º É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

Art. 76 O S.I.M. e a D.D.S.A entrarão em entendimento a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Parágrafo único. Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Art. 77 Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I- as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II- não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrálica;

III- não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado, devendo as fêmeas em tais condições serem afastadas do rebanho em caráter provisório ou definitivo.

Art. 78 Será interdita a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infectocontagiosa que justifique a medida.

§1º Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§2º A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.M. se houver o restabelecimento completo do gado.

Art. 79 É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I- se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II- sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas;

III- se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único. O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário oficial.

Art. 80 São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B", e, conforme o caso, aqueles que produzem outros tipos de leite.

Parágrafo único. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 81 Para o leite tipo "A" e "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo único. Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Decreto.

Art. 82 A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

Parágrafo único. A ordenha deve ser feita observando-se:

I- horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Decreto;

II- vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

III- ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas;

IV- rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

§1º É permitida a ordenha mecânica, sendo em tal caso obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§2º Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizada.

Art. 83 Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Art. 84 O vasilhame com leite deve ser mantido sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 85 O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

Art. 86 É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnatado parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 87 Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

I- ser de material inerte, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II- estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

devidamente lavado após utilizado;

III- possuir tampa de modo a evitar vazamentos ou contaminação;

IV- ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;

V- trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;

VI- dispor, de preferência, de fecho inviolável.

Art. 88 É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 89 O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 90 Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos em abrigos.

Parágrafo único. Durante o transporte, o leite deverá estar protegido dos raios solares.

Art. 91 Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 92 No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

I- os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

II- com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 93 É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 94 O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino imediatamente após a ordenha.

§1º O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§2º Permite-se, como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 horas para o leite sem refrigeração.

§3º São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e

devidamente justificado.

Art. 95 Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

Art. 96 São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único. Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 97 É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

I- leite tipo "A" ou de granja;

II- leite tipo "B" ou de estábulo;

III- leite tipo "C" ou padronizado;

IV- leite magro;

V- leite desnatado;

VI- leite esterilizado.

Parágrafo único. As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo S.I.M.

Art. 98 Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Decreto.

Parágrafo único. Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

Art. 99 Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru.

Parágrafo único. O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

I- proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;

II- ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;

III- ser integral e satisfazer às características do padrão normal;

IV- ser distribuído engarrafado.



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

Art. 100 Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a) leite tipo “A”:

- 1 - ser produzido em granja leiteira;
- 2 - ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
- 3 - ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;
- 4 - ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;
- 5 - ser submetido periodicamente a exame;
- 6 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- 7 - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;
- 8 - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus centígrados) no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus centígrados);
- 9 - O leite tipo “A” pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Decreto.

§1º O leite da primeira ou da segunda ordenha, pode ser pasteurizado e engarrafado e assim mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

§2º Para o leite tipo “A” é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e o congelamento.

§3º Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo “A” só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro, permitindo-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M.

b) leite tipo “B”:

- 1 - pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;
- 2 - ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;
- 3 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- 4 - ser pasteurizado e logo depois de engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§4º Quando o leite tipo “B” não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

- 1 - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de

refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);

2 - quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

3 - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;

4 - no “posto de refrigeração”, ou no “entreposto usina” será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;

5 - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina.

§5º O leite tipo “B” pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§6º Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo “B” só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M.

§7º Não se permite para o leite tipo “B” a padronização, o pré-aquecimento e o congelamento.

§8º Para o beneficiamento do leite tipo “B” o S.I.M. organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

c) O leite tipo “C” deve satisfazer as seguintes condições:

1 - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pelo S.I.M., devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no “posto de refrigeração”;

3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Decreto;

4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

6 - os produtores de leite tipo “C” que efetuarem mais de uma ord-



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

enha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo em que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§9º Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelamento parcial, a juízo do S.I.M., atendidas as determinações do presente Decreto.

§10 É fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§11 Permite-se a pasteurização do leite tipo “C” em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperaturas e prazos previstos neste Decreto.

d) Os tipos de leite “magro” e o “desnatado” devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do S.I.M.;

2 - satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo “C”, exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Decreto.

§12 Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operação de pré-aquecimento e refrigeração.

§13 Vigoram para os leites “magro e desnatado” as mesmas exigências para o leite tipo “C”, quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§14 Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

I- refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5° C (cinco graus centígrados);

II- conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5°C (cinco graus centígrados);

III- refrigeração após a pasteurização: 5°C (cinco graus centígrados);

IV- conservação engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus centígrados);

V- entrega ao consumo, leite engarrafado: 10°C (dez graus centígrados);

VI- entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10° C (dez graus centígrados);

VII- entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 101 Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

Art. 102 É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Decreto, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do S.I.M.

Art. 103 Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelamento, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 104 Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

§1º Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§2º O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

Art. 105 Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§1º Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Decreto.

§2º O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§3º O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos “C”, “magro” e “desnatado” ou ser destinado à industrialização.

Art. 106 Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

§1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

I- pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65 °C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II- pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 a 75 °C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus centígrados) e em seguida envasado.

§3º Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§4º Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Decreto.

§6º É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§7º Toleram-se o aquecimento entre 68-70 °C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

Art. 107 Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 108 Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 109 Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar

sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§1º O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo S.I.M. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§2º O engarrafamento só será realizado em granjas leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e ainda nos casos previstos neste Decreto.

§3º O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

I- ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

II- a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

III- à boca será adaptado um fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

IV- ser o recipiente de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo S.I.M.;

V- ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.

Art. 110 A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, continua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a esterilização devem ser enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

Art. 111 Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado, e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo S.I.M.

Art. 112 Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

I- metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

II- adaptados de maneira inviolável;

III- impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

Art. 113 Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Art. 114 O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Parágrafo único. É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

Art. 115 As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 116 Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumo direto. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Decreto.

Art. 117 As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Art. 118 É permitido o transporte de leite em veículos-tanque para distribuição ao consumo:

I- só para leites “magro” e “desnatado”, pasteurizados, com tolerância para o tipo “C”, enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total;

II- os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10° C (dez graus centígrados);

III- o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

IV- as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

V- o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do S.I.M.;

VI- o distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina

e a composição do produto contido no tanque;

VII- externamente os carros-tanque trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido, bem como a relação dos preços de venda no varejo por litro ou fração.

Art. 119 A violação dos fechos dos carros-tanque entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento ou ao entreposto-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

Art. 120 Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Art. 121 Para efeito de aplicação deste Decreto considera-se “leite individual” o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; “leite de conjunto”, o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único. Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 122 Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado “integral” o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Decreto para o padrão de leite normal.

Art. 123 É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pelo S.I.M.

Art. 124 A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

I- caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto-filtração;

II- densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

III- acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol;

IV- gordura pelo método de Gerber;

V- extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

§ 1º Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

§2º Consideram-se provas de precisão:

I- determinação do índice de refração no soro cúprico;

II- determinação do índice crioscópico.

Art. 125 Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I- provenha de propriedade interdita;

II- revele presença de germes patogênicos;

III- esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV- apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) ou superior a 18º D (dezoito graus Dornic);

V- revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o tipo "A" 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2,30 (duas horas e meia) para os demais tipos;

VI- não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

§1º O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

I- caracteres organolépticos normais do leite cru;

II- teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

III- acidez não inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) nem superior a 20º D (vinte graus Dornic);

IV- extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

V- extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);

VI- densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033 (mil e trinta e três);

VII- ponto crioscópico - 0,55ºC (menos cinquenta e cinco graus centígrados);

VIII- índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC - (vinte graus centígrados) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

§2º As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Art. 126 O leite tipo "C" ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

I- teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;

II- extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);

III- extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);

IV- densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

Art. 127 O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

I- satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

II- apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

Parágrafo único. Serão determinados pelo S.I.M. os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

Art. 128 Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

§1º Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase positiva.

§2º O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

I- 10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

II- 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B";

III- para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

IV- o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§3º Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

§4º Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Art. 129 O teor de coliformes será julgado como se segue:

I- tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro);

II- tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

III- tipo "C" - e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

Art. 130 Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

I- revele acidez inferior a 15ºD (quinze graus Dornic) e superior a 20ºD (vinte graus Dornic);

II- contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III- não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

IV- revele presença de nitratos ou nitritos;

V- apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

VI- apresente elementos estranhos à sua composição normal;

VII- revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Art. 131 Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I- for adicionado de água;

II- tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";

III- for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

IV- estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V- for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§1º Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo do S.I.M. não possa ter aproveitamento condicional.

§2º Considera-se aproveitamento condicional:

I- a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II- a desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art. 132 Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único. Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo do S.I.M., será destinado a aproveitamento condicional.

Art. 133 Serão aplicadas as multas previstas neste Decreto ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

I- em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

II- em 5 (cinco) análises intercaladas no período de 1 (um) mês.

Parágrafo único. Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

#### CREME

Art. 134 Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 135 Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 136 Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 137 O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

Art. 138 O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### MANTEIGA

Art. 139 Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 140 As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Decreto:

I- quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

II- quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo S.I.M.;

III- quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV- quando contenham micro-organismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

V- quando revelem em exame microbiológico, presença de germes patogênicos ou coliformes, bolores e leveduras em número superior ao previsto nas técnicas padrões do S.I.M.

### QUEIJOS

Art. 141 Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

§4º Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico para os diferentes tipos de queijos.

### LEITES DESIDRATADOS

Art. 142 Entende-se por “Leite desidratado” o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo S.I.M.

Art. 143 Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art. 144 Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Decreto para o leite de consumo tipo “C”; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Art. 145 O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular, composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções sobre esta operação.

Art. 146 No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

Art. 147 Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação “leite desidratado para uso industrial” (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

§1º Considera-se deficiência da matéria-prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§2º Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

Art. 148 O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Art. 149 O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Art. 150 Entende-se por “leite condensado” ou “leite condensado com açúcar” o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único. São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose),



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Art. 151 O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

I- apresentar características organolépticas próprias;

II- apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

III- apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

Art. 152 Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 153 Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do S.I.M.

Art. 154 Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 155 Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

Parágrafo único. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

Art. 156 O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

I- ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Decreto;

II- apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;

III- apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

IV- não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

V- ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo S.I.M. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do S.I.M. será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifoldado.

Art. 157 Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

I- leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

II- leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimo por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

III- leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento).

Parágrafo único. O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturalizada.

Art. 158 Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem.

§1º Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos lácticos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada à técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO.

§2º Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art. 159 O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

I- ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente;

II- apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

III- estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

IV- ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

V- não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

VI- apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

VII- apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

VIII- ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

Art. 160 Entende-se por “leite em pó maltado” o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único. A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

Art. 161 O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

I- ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

II- apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;

III- umidade máxima de 3% (três por cento);

IV- gordura máxima de 9% (nove por cento);

V- resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);

VI- caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);

VII- proteínas totais: entre 12 e 15% (doze e quinze por cento);

VIII- lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);

IX- maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento).

Parágrafo único. O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

Art. 162 Entende-se por “farinha láctea” o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo único. É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo S.I.M.

Art. 163 A farinha láctea deve atender as seguintes especificações:

I- ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;

II- apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

III- ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;

IV- ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

V- não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

VI- ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

VII- não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

VIII- não conter substâncias conservadores.

Parágrafo único. O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

Art. 164 Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único. Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo S.I.M. ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Art. 165 A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

Parágrafo único. Não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

à dietética infantil como “leite maternizado”, “leite humanizado” ou outros congêneres.

Art. 166 Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

I- cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

II- defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

III- estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;

IV- presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

V- embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;

VI- substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

Art. 167 O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo S.I.M. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

Art. 168 O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura.

Parágrafo único. Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifoldado ou em caixas de papelão.

#### OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 169 Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactalbumina.

Art. 170 Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 171 Entende-se por “leite fermentado” o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, compreendendo vários tipos: o “quefir”, o “iogurte”, o “leite acidófilo”, o “leitelho” e a “coalhada”, os quais podem ser obtidos de

matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

Parágrafo único. Denomina-se “quefir” o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios, devendo apresentar:

I- homogeneidade e consistência cremosa;

II- sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;

III- teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento);

IV- teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;

V- germes da flora normal com vitalidade;

VI- ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

VII- acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

Art. 172 Entende-se por “Iogurte” o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

Parágrafo único. Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

Art. 173 Denomina-se “leite acidophilus” o produto resultante da ação dos lactobacilos acidophilus sobre o leite devendo apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o “iogurte”, com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Art. 174 O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 175 Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

I- contiver fermentos estranhos aos permitidos;

II- for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;

III- não corresponder às indicações dos rótulos.

Art. 176 Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

I- apresentar fermentação anormal;

II- contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

III- contiver mais ácido láctico do que o permitido;

IV- contiver elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

Art. 177 Denomina-se “leitelho” o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais, podendo ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, desde que apresente:

I- Leite fresco:

- a) máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
- b) máximo de 3% (três por cento) de proteínas;
- c) acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico;
- d) ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;
- e) acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- f) ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

II. Leite em pó:

- a) acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leite em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);
- b) umidade máxima de 6% (seis por cento);
- c) odor e sabor típicos do ácido láctico;
- d) ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antisépticos e de outras não aprovadas pelo S.I.M;
- e) solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);
- f) reprodução do leite fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;
- g) acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;
- h) ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo único. O leite fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Art. 178 Entende-se por “coalhada” o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§1º A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes

patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§2º Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado “coalhada de leite desnatado”.

§3º Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento).

§4º O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo S.I.M com fechos invioláveis.

§5º A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

Art. 179 Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da S.I.M., submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§1º No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§2º O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§3º O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§4º Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo S.I.M.

§5º O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade.

§6º O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§7º O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

Art. 180 Entende-se por “caseína” o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coágulo ou por ácidos minerais e orgânicos, compreendendo a “caseína alimentar” e a “caseína industrial”.

Art. 181 Denomina-se “Caseína Alimentar” o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à pH 4,6-4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deve atender à classificação e aos padrões de qual-



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

idade aprovados em Normas Técnicas específicas.

Art. 182 Denomina-se “Caseinato Alimentar” o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único. Deve atender à classificação e aos padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

Art. 183 Denomina-se “caseína industrial” o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, devendo apresentar:

- I- aspecto granuloso ou pulverizado;
- II- cor branca ou amarelada;
- III- odor levemente de soro azedo;
- IV- gordura não superior a 1% (um por cento);
- V- água não superior a 10% (dez por cento).

Parágrafo único. É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo S.I.M.

Art. 184 Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a “lactose refinada”, a “lactose bruta” e “lactose industrial”.

§1º A “lactose refinada” deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

§2º A “lactose bruta” deve ter:

- I- lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);
- II- água no máximo 15% (quinze por cento);
- III- protídeos no máximo 8% (oito por cento).

§3º A “lactose industrial” pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

Art. 185 Entende-se como “soro de leite” o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem atender além das disposições constantes neste Decreto, às Normas Técnicas específicas para o produto.

Art. 186 Entende-se por “lacto-albumina” o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína, podendo apresentar-se em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

#### INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 187 A inspeção de leite e seus derivados abrange:

I- o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

II- as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único. Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

I- na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

II- no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;

III- durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

IV- após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

V- depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

Art. 188 A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

I- lacto-filtração;

II- caracteres organolépticos;

III- densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

IV- verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

V- prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

VI- acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

VII- extrato seco e desengordurado.

§1º Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§2º Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, o S.I.M. verificará:

I- as condições higiênicas do estabelecimento;

II- controle de documentos de sanidade dos operários;

III- a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

IV- o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

V- os livros de registro e diagramas termo-registradores;

VI- as condições do leite recebido, por procedência;

VII- o produto final beneficiado.

Art. 189 Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6 (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

I- caracteres organolépticos;

II- lacto-filtração;

III- densidade a 15º C (quinze graus centígrados) e temperatura;

IV- acidez;

V- matéria gorda;

VI- extrato seco;

VII- prova de redutase.

Parágrafo único. Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pelo S.I.M. fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 190 Para o produto final beneficiado, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

Art. 191 Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

I- caracteres organolépticos;

II- acidez;

III- matéria gorda.

§1º Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

I- de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

II- de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§2º O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§3º O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

I- caracteres organolépticos;

II- acidez;

III- umidade, sal e insolúveis;

IV- matéria gorda.

Art. 192 Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo S.I.M.

Art. 193 O servidor do S.I.M. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 194 Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 195 Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por empregados das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela S.I.M.

Art. 196 Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

S.I.M. prestar o esclarecimento que for solicitado.

#### DA INSPEÇÃO DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 197 A denominação genérica, “PESCADO” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Decreto serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 198 O pescado em natureza pode ser:

I- fresco;

II- resfriado;

III- congelado.

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

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

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

Art. 199 Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados abaixo de zero) ou mais frio.

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

Art. 200 A juízo do S.I.M. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 201 O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I- PEIXES:

- superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

- escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- ânus fechado;
- cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

#### II- CRUSTÁCEOS:

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

#### III- MOLUSCOS:

a) Bivalves (Mariscos):

- devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- cheiro agradável e pronunciado;
- carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

- pele lisa e úmida;
- olhos vivos, salientes nas órbitas;
- carne consistente e elástica;
- ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- cheiro próprio.

#### IV - ANFÍBIOS

- superfície do corpo limpa, com relativo brilho;
- ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 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. 202 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 inter-



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

na, 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 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 203 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.

Art. 204 Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I- de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II- que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III- portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV- que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V- tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;

VI- provenientes de água contaminadas ou poluídas;

VII- procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII- em mau estado de conservação;

IX- quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

### DA INSPEÇÃO DOS OVOS E DERIVADOS.

Art. 205 Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Decreto.

Art. 206 Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Art. 207 Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o S.I.M. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam

locais apropriados.

§1º Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão registradas no S.I.M. recebendo o número correspondente ao registro.

§2º Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao registro.

§3º A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o S.I.M. julgar conveniente.

Art. 208 Pela simples designação “ovos” entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 209 Os ovos para consumo interno ou para comércio internacional devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados “Entrepósitos”.

Art. 210 O entreposto adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 211 A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I- verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II- apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;

III- o exame pela ovoscopia.

Art. 212 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 213 A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 214 Os ovos serão classificados em:

I- extra;

II- especial;

III- primeira qualidade;

IV- segunda qualidade;

V- terceira qualidade;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

VI - fabrico.

Art. 215 São características do ovo “Extra”:

I- ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);

II- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

III- os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 216 São características do ovo “especial”:

I- ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas) de peso;

II- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

III- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;

V- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 217 São características de ovo de primeira qualidade:

I- ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso;

II- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

III- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 218 São características do ovo de segunda qualidade:

I- ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;

II- apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

III- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV- apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 219 São características do ovo de terceira qualidade:

I- ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;

II- apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

III- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 220 Só os ovos de galinha podem ser classificados “extra”, especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 221 São considerados “fabrico” os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

Parágrafo único. Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados “fabrico”.

Art. 222 Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas exigências previstas para os classificados “Fabrico”.

Art. 223 Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 224 É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

processos aprovados pelo S.I.M.

Art. 225 A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0° e 1°C (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único. As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo, será tolerada a estocagem de produtos, a juízo do S.I.M.

Art. 226 Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o S.I.M. julgar necessário.

Art. 227 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I- alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II- mumificação (ovo seco);

III- podridão (vermelha, negra ou branca);

IV- presença de fungos, externa ou internamente);

V- cor, odor ou sabor anormais;

VI- ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII- rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII- quando contenham substâncias tóxicas;

IX- por outras razões a juízo da Inspeção Federal.

Art. 228 Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficando interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

Parágrafo único. Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada, ficando os entrepostos e fábricas proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver

liberação definitiva.

Art. 229 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do S.I.M.

Art. 230 Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 231 Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo S.I.M.

§ 1º Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 232 Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I- ovos oriundos de espécies diferentes;

II- ovos frescos e conservados;

III- ovos de classe ou categoria diferentes.

### DA INSPEÇÃO DO MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 233 Entende-se por Mel 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 partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

Art. 234 Entende-se por “Cera de abelha” o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 235 A cera de abelhas será classificada em:

I- cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

II- cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 236 A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

I- peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

II- ponto de fusão - 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

III- índice de acidez - 18 a 21 (dezoito a vinte e um);

IV- índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

V- índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

VI- índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Art. 237 É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

### DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 238 O S.I.M. deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante – mortem” e “post – mortem” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. O S.I.M. deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), podendo para isso realizar convênios com órgãos da administração pública ou privada.

Art. 239 O S.I.M. deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

### DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 240 As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou Municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos,

documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

Art. 241 Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

Parágrafo único. Qualquer produto derivado de produtos de origem animal, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo S.I.M., observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ quando couber.

Art. 242 Entende-se por “embalagens” o invólucro ou recipiente, aqueles destinados a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Art. 243 Todos os produtos e subprodutos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou *containers*, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

§1º As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M.

§2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 244 Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do S.I.M.

Art. 245 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 Regulamento;

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;

V- natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial



# DIÁRIO OFICIAL

## ELETRÔNICO

### MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

prevista neste Regulamento;

VI- CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento ou CPF quando couber;

VII- marca comercial do produto;

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

IX- pesos líquido e de embalagem, quando não for possível, constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR”;

X- composição do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;

XI- constar no rótulo da embalagem, o número de registro no Serviço de Inspeção Municipal;

XII- instruções básicas de conservação e uso para correta utilização do produto;

XIII- a especificação: “Indústria Brasileira – feito em FERNANDÓPOLIS – SP”;

XIV- outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor;

XV- constar o número de registro do produto: inserir o número sequencial, considerando-se uma numeração em ordem crescente, seguido de barra e do número de registro do estabelecimento produtor junto ao S.I.M.

Art. 246 O número do registro do estabelecimento, com as iniciais S.I.M. e, conforme o caso, as palavras “Inspeccionado” e “Reinspeccionado”, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão oportunamente definidos pelo S.I.M.

§1º As iniciais S.I.M. traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

§2º O carimbo de inspeção municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do S.I.M. e constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

Art. 247 Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos e marcação ou carimbos, são necessários:

I- requerimento encaminhado ao S.I.M., devidamente assinado pelo responsável técnico;

II- croqui de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em 2 (duas) vias;

III- memorial econômico sanitário do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo.

#### CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 248 O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” e, conforme o caso, as palavras “Inspeccionado” ou “Reinspeccionado”, tendo na parte inferior a palavra “Nome do Município-SP”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§1º As iniciais S.I.M. traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

§2º Os carimbos de Inspeção Municipal representam a marca oficial usado unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

Art. 249 Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente as descrições e os modelos estabelecidos em Instruções Normativas, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 250 Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

1 - dimensões: 0.07m (sete centímetros);

2 - forma: triangular (equilátero);

3 - dizeres: as iniciais S.I.M no topo do triângulo, seguido do número de registro do estabelecimento imediatamente abaixo, a palavra “INSPECCIONADO” abaixo do número de registro e, na parte inferior, acompanhando a linha basal do triângulo, “XXXXXXX – SP”;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto; para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto.

b) Modelo 2:

1 - dimensões: 0,04 m (quatro centímetros) quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,03m (três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

3 - uso: para rótulos de produtos acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo.

c) Modelo 3:

- 1 - Dimensões: 0,06m (seis centímetros);
- 2 - forma: quadrado;
- 3 - dizeres: idênticos ao modelo 1;
- 4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 251 A periodicidade das análises laboratoriais dos produtos fabricados deverá ser realizada conforme cronograma estabelecido pelo S.I.M., e as análises da água deverão ser feitas com intervalo máximo de 180 dias, devendo ser efetuadas pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Qualquer alteração nestes prazos deverá ser aprovada primeiramente pelo S.I.M., observando a legislação pertinente.

Art. 252 O S.I.M. determinará quais análises se farão necessárias através de Instruções Normativas.

### OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 253 É competência e responsabilidade dos responsáveis legal e técnico do estabelecimento:

I- observar e fazer observar as exigências contidas no presente decreto;

II- disponibilizar ao Serviço de Inspeção, a quantidade necessária de pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

III- fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;

IV- fornecer até o 10º dia de cada mês os dados estatísticos e planilhas de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal; ou de acordo com as exigências, podendo ser solicitada semanal ou quinzenalmente;

V- comunicar ao S.I.M., com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram

certificação sanitária;

VI- fornecer gratuitamente alimentação a equipe de inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;

VII- fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que serão remetidas ao laboratório;

VIII- fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal para seu uso exclusivo;

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

X- manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI- fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

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

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

XIV- manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XV- recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;

XVI- no caso de cancelamento de registro, encaminhar à sede da inspeção, a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente à inspeção municipal;

XVII- os funcionários colocados à disposição pelo estabelecimento para acompanhar o trabalho de inspeção do S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal, deverão apresentar todos os documentos e relatórios solicitados, sob a pena de responder criminalmente por desobediência;

XVIII- todo o estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos diariamente em livros próprios e mapas de acompanhamentos, também as entradas e saídas de matéria-prima e produtos, especificando a quantidade, qualidade e destino;



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

a) tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob a inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, e o número de registro do estabelecimento remetente;

b) os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

XIX- os proprietários dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, que utilizam a matéria-prima de origem animal, é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e judicialmente por quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito a higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade;

XX- o Responsável Técnico, fica responsável em implantar os programas de autocontrole de produção: elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), bem como sua aplicação; Procedimento Padrão de Higiene Pré-Operacional (PPHO); Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), Programa de Redução de Patógenos, Programa de Recolhimento de Produto (RECALL), Programa de Controle de Formulações (PCF), Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens, Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO), Cronograma Anual de Coleta de Análise, Treinamento de Higiene Pessoal, Controle Integrado de Pragas (CIP), Programa de Rastreabilidade.

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 254 O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo S.I.M. deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Art. 255 Todos os documentos a serem usados pelo S.I.M. seguirão os modelos padronizados e indicados em Instrução Normativa do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 256 Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no S.I.F., S.I.E. ou S.I.M., será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 257 A fiscalização dos produtos de origem animal no comércio local será executada pelo serviço de vigilância sanitária, podendo ser auxiliado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258 Serão fixadas através de Lei, as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Art. 259 O pagamento dos valores previstos no artigo anterior seguirá o disposto na legislação que o instituir, cabendo demais regulamentações em ato normativo específico.

Art. 260 Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos agentes.

Art. 261 Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Art. 262 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Aplica-se neste Decreto no que couber, as legislações estaduais e federais.

Art. 263 As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 264 O "Serviço de Inspeção Municipal" S.I.M. fica declarado como serviço de saúde pública de natureza essencial.

Art. 265 Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 7.951, de 14 de dezembro de 2017 e alterações.

Paço Municipal "Massanobu Rui Okuma", 19 de outubro de 2022.

**- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -**  
**Prefeito Municipal de Fernandópolis**

Registrado no livro próprio de decretos e publicado na Imprensa Oficial do Município.

**- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -**  
**Secretário Municipal de Gestão**



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### EXTRATO DE JUSTIFICATIVA TERMO DE INEXIGIBILIDADE DE CHAMAMENTO PÚBLICO

##### EXTRATO DE JUSTIFICATIVA

**TERMO DE INEXIGIBILIDADE DE CHAMAMENTO PÚBLICO.** Justificativa de inexigibilidade de chamamento público para firmar de parceria mediante Emenda Parlamentar

**Processo nº:** 44615/2022

**Base legal:** Inciso II, do art 31, combinado com o art. 33, da Lei Federal nº. 13.019/2014 e, inciso II, do artigo 41 e artigo 42, do Decreto Municipal nº 7.719, de 10 de fevereiro de 2017.

**OSC'S: PARQUE RESIDENCIAL SÃO VICENTE DE PAULO**

**A) Objeto da parceria:** Estruturação da Rede Socioassistencial- Serviço de Acolhimento Institucional - ILPI

**Valor total :** R\$ 100.000,00

**Período de Execução:** até 31/12/2022

**Tipo da Parceria:** Termo de Colaboração.

**JUSTIFICATIVAS PARA INEXIGIBILIDADE DE CHAMAMENTO PÚBLICO:** Especificidades da Lei nº 13.019/2014 quanto à inexigibilidade do chamamento público, ato respaldado na mesma lei, em seu artigo 31, II bem como, no Decreto Municipal nº 7.719, de 10 de fevereiro de; parecer técnico da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania; parecer da Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos e Controle Interno.

Fernandópolis, 19 de OUTUBRO de 2022

**Daiane Ramos de Jesus**  
Secretária Municipal de Assistência Social e Cidadania

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### PORTARIA Nº 20.423 DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

##### PORTARIA Nº 20.423 – DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

(Dispõe sobre a designação da **Comissão de Monitoramento e Avaliação** para as parcerias celebradas com as Organizações da Sociedade Civil na **área da Assistência Social**).

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, Prefeito do Município de Fernandópolis, Estado de São Paulo, no exercício de suas atribuições legais;**

CONSIDERANDO a necessidade de monitorar e avaliar as parcerias celebradas entre a Administração Pública e as Organizações da Sociedade Civil, em atendimento ao disposto na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014 e suas posteriores alterações e o Decreto Municipal nº 7.719, de 10 de fevereiro de 2017 e alterações, que estabelecem e regulamentam respectivamente o regime jurídico das parcerias entre a administração

pública e as organizações da sociedade civil;

#### RESOLVE:

Art. 1º Designar como membros para monitorar e avaliar as parcerias firmadas entre a Administração Pública e as Organizações da Sociedade Civil, vinculadas ao **Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS**, os seguintes servidores:

I – MARY TANAKA DE MORAES (Titular);

II – DAYANA DE FÁTIMA SANCHEZ (Titular);

III – MAYSA ALANA DA SILVA PEDREIRO (Titular);

IV – AMANDA CRISTINA SILVA (Suplente).

§ 1º. Os efeitos desta portaria se aplicam aos termos aditivos.

§ 2º. O servidor nomeado está impedido de participar desta comissão, em caso específico, se nos últimos 5 (cinco) anos, tenha mantido relação jurídica com, ao menos, 1 (uma) das entidades parceiras.

§ 3º. Fica impedido de atuar como membro da comissão em parceria o servidor que seja parente do dirigente da entidade, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau, inclusive de seus cônjuges ou companheiros.

§ 4º. Confirmado a relação de que trata os §§ 2º e 3º deste artigo, o membro impedido deverá ser imediatamente substituído, a fim de viabilizar a realização ou continuidade do processo de seleção.

Art. 2º Compete aos membros da comissão de monitoramento e avaliação homologar os relatórios técnicos de monitoramento, elaborados pelo gestor e sua equipe, conforme previsto no art. 59 da Lei 13.019 de 31 de julho de 2014.

Parágrafo Único. A comissão de monitoramento e avaliação poderá vistoriar e fiscalizar a parceria no local onde se realiza o objeto, sem descaracterização das funções do gestor.

Art. 3º Os trabalhos dos membros acima designados não serão remunerados, mas sim considerados como prestação de relevantes serviços ao Município de Fernandópolis.

Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”, 19 de outubro de 2022.

**- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -**  
Prefeito Municipal de Fernandópolis

Registrada no livro próprio de portarias e publicada na Imprensa Oficial do Município.

**- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -**  
Secretário Municipal de Gestão



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### ATOS ADMINISTRATIVOS

#### PORTARIA Nº 20.424 DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

##### PORTARIA Nº 20.424 – DE 19 DE OUTUBRO DE 2022

(Institui a **Comissão de Seleção** para processamento e julgamento de Chamamento Público na área da Assistência Social).

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO, Prefeito do Município de Fernandópolis, Estado de São Paulo, no exercício de suas atribuições legais;**

CONSIDERANDO o disposto na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014 e suas posteriores alterações e o Decreto Municipal nº 7.719, de 10 de fevereiro de 2017 e suas alterações posteriores, que estabelecem e regulamentam respectivamente o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil;

#### RESOLVE:

Art. 1º Fica constituída, como órgão colegiado, a **Comissão de Seleção** que terá como competência o processamento e julgamento de Chamamento Público na área da Assistência Social, respeitadas as condições e os critérios de seleção estabelecidos em Edital de Chamamento Público.

Art. 2º A Comissão de Seleção de que trata o artigo anterior será composta pelos seguintes membros, sob a presidência do primeiro nomeado:

I – VANESSA GIANINI DE OLIVEIRA (Titular);

II – VITOR HUGO MENDONÇA (Titular);

III – JANE APARECIDA SIGECAZU (Titular);

IV – ELENIR RODRIGUES DAN (Suplente).

Art. 3º O membro da comissão de seleção que ora se constitui deverá se declarar impedido de participar do processo de seleção quando:

I – verificar que tenha participado, nos últimos cinco anos, como associado, cooperado, dirigente, conselheiro ou empregado de qualquer organização da sociedade civil participante do chamamento público, ou;

II – quando for cônjuge ou parente, até segundo grau, inclusive por afinidade, dos administradores da OSC ou quando sua atuação configurar em qualquer outra situação de conflito de interesse, entendendo-se por conflito de interesse:

a) situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de

maneira imprópria, o desempenho da função pública.

§ 1º A declaração de impedimento de membro da comissão de seleção não obsta a continuidade do processo de seleção e a celebração de parceria entre a organização da sociedade civil e o órgão ou a entidade pública federal.

§ 2º Na hipótese do § 1º, o membro impedido deverá ser imediatamente substituído por membro substituto nomeado através do presente ato, a fim de viabilizar a realização ou continuidade do processo de seleção.

Art. 4º Para subsidiar seus trabalhos, a comissão de seleção poderá solicitar assessoramento técnico de especialista que não seja membro desse colegiado.

Art. 5º A Comissão de Seleção bem como a nomeação de seus membros terá vigência a contar da publicação da presente portaria até o término do chamamento público, momento esse em que a presente portaria será automaticamente revogada independentemente de novo ato.

Art. 6º Os trabalhos dos membros acima designados não serão remunerados, mas sim considerados como prestação de relevantes serviços ao Município de Fernandópolis.

Art. 7º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”, 19 de outubro de 2022.

**- ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO -**  
*Prefeito Municipal de Fernandópolis*

Registrada no livro próprio de portarias e publicada na Imprensa Oficial do Município.

**- JOSÉ CASSADANTE JUNIOR -**  
*Secretário Municipal de Gestão*



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### LICITAÇÕES

#### "TERMO DE ADJUDICAÇÃO" PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

##### "TERMO DE ADJUDICAÇÃO"

Extrato da Ata de Adjudicação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022. Após abertura das propostas e verificadas condições de habilitação, verificando-se a adequação do preço oferecido aos praticados no mercado deste município, fica adjudicado para as empresas: **DÉCIO CAMARGO PRODUTOS E EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS LTDA EPP**. Apresentou o menor preço para os itens: 2, 3. **NATIVA LAB PRODUTOS LABORATORIAIS EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 1, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**LEONARDO BARBOSA SEGUNDO  
PREGOEIRO**

### LICITAÇÕES

#### "TERMO DE ADJUDICAÇÃO" PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022

##### "TERMO DE ADJUDICAÇÃO"

Extrato da Ata de Adjudicação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022. Após abertura das propostas e verificadas condições de habilitação, verificando-se a adequação do preço oferecido aos praticados no mercado deste município, fica adjudicado para as empresas: **NUTRIPOINT COMERCIAL LTDA**. Apresentou o menor preço para os itens: 6, 8. **RIOMEDICA RIO PRETO LTDA**. Apresentou o menor preço para os itens: 2, 9. **FORCE MEDICAL DISTRIBUIDORA EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 11. **A.L.V. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 5. **OPÇÃO CIRÚRGICA RIO PRETO - EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 7. **BEM ESTAR COMERCIAL HOSPITALAR LTDA**. Apresentou o menor preço para o item: 12. **CLNA7 COMERCIAL LTDA**. Apresentou o menor preço para o item: 13, objeto deste pregão. Fracassaram os itens 1, 3, 4 e 10.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**LEONARDO BARBOSA SEGUNDO  
PREGOEIRO**

### LICITAÇÕES

#### "TERMO DE HOMOLOGAÇÃO" PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

##### "TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"

Prefeitura Municipal de Fernandópolis, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022, que tem por objeto a **ELABORAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO PARA COMPRA DE MATERIAIS QUE SERÃO UTILIZADOS NO LABORATÓRIO MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS-SP, NO DIAGNÓSTICO DOS EXAMES LABORATORIAIS PELO PERÍODO DE 12 MESES**. HOMOLOGA o julgamento proferido pela Comissão Municipal de PREGÃO ELETRÔNICO, nomeada pela Portaria n.º 20225, 10 de maio de 2022, sobre o PROCESSO N.º 345/2022, em favor das empresas: **DÉCIO CAMARGO PRODUTOS E EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS LTDA EPP**. Apresentou o menor preço para os itens: 2, 3. **NATIVA LAB PRODUTOS LABORATORIAIS EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 1, objeto deste pregão.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
Prefeito Municipal

### LICITAÇÕES

#### "TERMO DE HOMOLOGAÇÃO" PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022

##### "TERMO DE HOMOLOGAÇÃO"

Prefeitura Municipal de Fernandópolis, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 155/2022, que tem por objeto a **ELABORAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE FRALDAS DESCARTÁVEIS, DIETAS ALIMENTARES, SUPLEMENTOS E INSUMOS QUE SERÃO UTILIZADOS PARA ATENDER AOS PACIENTES COM DETERMINAÇÃO JUDICIAL (MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE PRESCRIÇÃO MÉDICA/ NUTRICIONISTA) PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP, COM PREVISÃO DE CONSUMO PARCELADAMENTE NO DECORRER DE 12 (DOZE) MESES**. HOMOLOGA o julgamento proferido pela Comissão Municipal de PREGÃO ELETRÔNICO, nomeada pela Portaria n.º 20225, 10 de maio de 2022, sobre o PROCESSO N.º 353/2022, em favor das empresas: **NUTRIPOINT COMERCIAL LTDA**. Apresentou o menor preço para os itens: 6, 8. **RIOMEDICA RIO PRETO LTDA**. Apresentou o menor preço para os itens: 2, 9. **FORCE MEDICAL DISTRIBUIDORA EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 11. **A.L.V. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 5. **OPÇÃO CIRÚRGICA RIO PRETO - EIRELI**. Apresentou o menor preço para o item: 7. **BEM ESTAR COMERCIAL HOSPITALAR LTDA**. Apresentou



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

o menor preço para o item: 12. CLNA7 COMERCIAL LTDA. Apresentou o menor preço para o item: 13, objeto deste pregão. Fracassaram os itens 1, 3, 4 e 10.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
Prefeito Municipal

### LICITAÇÕES

#### TOMADA DE PREÇOS Nº 019/2022

TOMADA DE PREÇOS Nº 019/2022 - EDITAL Nº 029/2022

**PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS/SP, FAZ SABER**, a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tiverem, que se acha aberta a **TOMADA DE PREÇOS** pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, para a contratação de empresa especializada para execução de passarela e calçamento em praça localizada à av. dos Arnaldos, 1590, Jd. Residencial Pôr do Sol no município de Fernandópolis/SP, com fornecimento de material e mão de obra; conforme memorial descritivo, memorial de cálculo, planilha orçamentária, cronograma físico-financeiro e projeto. **ABERTURA** às 09h00 do dia **04 (quatro) de novembro de 2022. O EDITAL COMPLETO** está disponível no site: [www.fernandopolis.sp.gov.br](http://www.fernandopolis.sp.gov.br). Maiores informações serão fornecidas no Departamento de Compras e Licitações, sito à Rua Porto Alegre, n.º 350 - Jardim Santa Rita, em horários de expediente ou pelo telefone 17-3465-0150.

Fernandópolis-SP., 19 de outubro de 2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
Prefeito Municipal

### LICITAÇÕES

#### EXTRATO DE CONTRATO Nº 569/2022

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 569/2022**  
PROCESSO Nº. 216/2022  
CONTRATANTE: PREFEITURA DE FERNANDÓPOLIS.  
CONTRATADO: CALEJON RELÓGIOS DE PONTO LTDA  
VALOR: R\$ 69.799,92 - ASSINATURA: 17/10/2022  
OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE SISTEMA DE PONTO ELETRÔNICO, PARA TODA A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.** MOD. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 82/2022.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**CIBELE BERGER SANCHES CARBONE**  
Gerente de Suprimentos

### LICITAÇÕES

#### EXTRATO DE CONTRATO Nº 578/2022

**EXTRATO DE CONTRATO Nº. 578/2022.**  
**CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS.**  
PROCESSO Nº. 261/2022.  
Contratado: **FERREIRA COMERCIO DE ARTIGOS MEDICOS E ORTOPEDICOS EIRELI**  
VALOR: R\$ 59.665,00 ASSINATURA: 18/10/2022  
OBJETO: "AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SEREM UTILIZADOS PELAS UNIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. OS MATERIAIS DEVERÃO SER ENTREGUES DENTRO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL E, ENTREGUES EM ATÉ 15 DIAS A CONTAR DA SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE". ATA DE REGISTRO DE PREÇO N. 237/2022. MOD. PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 110/2022.

Fernandópolis-SP, 19 de outubro de 2022.

**- Cibele Berger Sanches Carbone -**  
Gerente de Suprimentos

### LICITAÇÕES

#### EXTRATO DE CONTRATO Nº 560/2022

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 560/2022**  
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.  
CONTRATADA: Construtora Atual Ltda  
VALOR: R\$ 39.549,35 ASSINATURA: 11/10/2022  
OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de reforma dos sanitários públicos, localizado na Praça Joaquim Antônio Pereira, com fornecimento de material e mão de obra; conforme Termo de Referência, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Memória de Cálculo, Cronograma Físico Financeiro e Projetos. MODALIDADE: Tomada de Preços nº 014/2022 – LOTE 01.

Fernandópolis, 19 de outubro de 2022.

**CIBELE BERGER SANCHES CARBONE**  
Gerente de Suprimentos



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046

### LICITAÇÕES

#### EXTRATO DE CONTRATO Nº 563/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 563/2022  
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.  
CONTRATADA: Construtora Atual Ltda.  
VALOR: R\$ 160.597,21 ASSINATURA: 11/10/2022  
OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de reforma da antiga Secretaria Municipal da Educação, localizado na Rua Minas Gerais, nº 990 – Centro - Fernandópolis, com fornecimento de material e mão de obra; conforme Termo de Referência, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Memória de Cálculo, Cronograma Físico Financeiro e Projetos. MODALIDADE: Tomada de Preços nº 014/2022 – LOTE 04.

Fernandópolis, 19 de outubro de 2022.

**CIBELE BERGER SANCHES CARBONE**  
Gerente de Suprimentos

### LICITAÇÕES

#### EXTRATO DE CONTRATO Nº 566/2022

EXTRATO DO CONTRATO Nº 566/2022  
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.  
CONTRATADA: Construtora Atual Ltda.  
VALOR: R\$ 47.789,16 ASSINATURA: 11/10/2022  
OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de reforma e adequação da quadra dos skatistas, localizado na Rua Erasmo Vieira dos Santos, Jardim Residencial Benez - Fernandópolis, com fornecimento de material e mão de obra; conforme Termo de Referência, Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Memória de Cálculo, Cronograma Físico Financeiro e Projetos. MODALIDADE: Tomada de Preços nº 014/2022 – LOTE 07.

Fernandópolis, 19 de outubro de 2022.

**CIBELE BERGER SANCHES CARBONE**  
Gerente de Suprimentos

### LICITAÇÕES

#### TERMO DE RATIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO INEXIGIBILIDADE Nº 038/2022

#### TERMO DE RATIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO INEXIGIBILIDADE N.º 038/2022

O Prefeito Municipal no uso de suas atribuições legais, **RATIFICA, ADJUDICA E HOMOLOGA** o Termo de Inexigibilidade n.º 038/2022, acolhendo o parecer jurídico, para que surta os seus efeitos jurídicos e legais, para contratação da empresa: **MENEZES & MENEZES PRODUÇÃO MUSICAL LTDA. - ME**, no valor de R\$ 18.000,00 (dezoito mil reais), para “**CONTRATAÇÃO DE BANDA**

**PARA APRESENTAÇÃO NA CHEGADA DO PAPI NOEL NO DIA 10/11/2022, NA PRAÇA JOAQUIM ANTONIO PEREIRA”,** de acordo com o art. 25, caput da Lei 8.666/93.

Fernandópolis-SP, 18 de outubro de 2022

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
Prefeito Municipal

### LICITAÇÕES

#### TERMO DE RATIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO INEXIGIBILIDADE Nº 039/2022

#### TERMO DE RATIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO INEXIGIBILIDADE N.º 039/2022

O Prefeito Municipal no uso de suas atribuições legais, **RATIFICA, ADJUDICA E HOMOLOGA** o Termo de Inexigibilidade n.º 039/2022, acolhendo o parecer jurídico, para que surta os seus efeitos jurídicos e legais, para contratação da empresa: **APRAVEL VEÍCULOS LTDA.**, no valor de R\$ 1.474,00 (mil, quatrocentos e setenta e quatro reais), para “**AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS E PRODUTOS REFERENTE A TROCA DE ÓLEO DOS VEÍCULOS 198 E 193 DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**”, de acordo com o art. 25, caput da Lei 8.666/93.

Fernandópolis/SP, 19 de julho de 2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
Prefeito Municipal



# DIÁRIO OFICIAL

ELETRÔNICO

## MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS - SP

Instituído pela Lei Municipal nº 4774/2018, de 05 de Setembro de 2018

Quinta-feira, 20 de Outubro de 2022

Edição 1.046



ATOS OFICIAIS

### CISARF Consórcio Intermunicipal de Saúde

#### ATO AVISO DE ALTERAÇÃO ATO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2022

#### ATO AVISO DE ALTERAÇÃO ATO PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2.022 PROCESSO Nº 006/2.022

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DA REGIÃO DE FERNANDÓPOLIS, Termo de Alteração - A Gerência Administrativa do CISARF, publica a presente alteração ao Edital de Pregão Presencial nº 003/2022, Processo 006/2022, esclarecendo que os itens alterados não alteram as condições gerais da proposta, razão pela qual o prazo inicial estabelecido não sofrerá alteração. Data para apresentação dos envelopes: às 08h 30min do dia 28 DE outubro de 2022. O Edital completo encontra-se à disposição no Departamento Administrativo, situado na Rua Sergipe. 660, Centro, CEP: 15.600-000 - Fernandópolis - SP, podendo também ser solicitado pelo e-mail: [cisarf@hotmail.com](mailto:cisarf@hotmail.com) e visualizado no site da Prefeitura Municipal de Fernandópolis [www.fernandopolis.sp.gov.br](http://www.fernandopolis.sp.gov.br) Todos os esclarecimentos poderão ser obtidos no endereço supra ou pelo telefone (017) 3463.1539

Fernandópolis/SP 19/10/2022.

**ANDRÉ GIOVANNI PESSUTO CÂNDIDO**  
*Presidente do Conselho de Prefeitos*