

# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO



## PORTO NACIONAL ESTADO DO TOCANTINS

ANO III, SEXTA-FEIRA, 27 DE JANEIRO DE 2023

EDIÇÃO **436**

### SUMÁRIO

ATOS DO PODER EXECUTIVO	1
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO	19
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL	19
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO	20
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE	20
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	20
CÂMARA MUNICIPAL	20

de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, em conformidade à Lei Federal nº 7.889/1989, à Lei Federal nº 8.171/1991 e suas alterações, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e suas alterações, e demais legislações especiais em vigor.

Parágrafo único.: O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Porto Nacional adotará todos os procedimentos, normas e penalidades estabelecidas na legislação pertinente, em especial o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 3º. Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

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

### CAPÍTULO II

#### DAS COMPETÊNCIAS

Art. 4º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de acordo com a legislação pertinente:

I - inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal de acordo com o estabelecido em legislação específica;

II - realizar o registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal, de acordo com o estabelecido em legislação específica;

III - realizar a coleta de amostra de água de estabelecimento, de matérias primas, ingredientes e produtos para análises fiscais, de acordo com o estabelecido em legislação específica;

IV - notificar, emitir Auto de Infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos, levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos, de acordo com o estabelecido em legislação específica;

V - realizar ações de prevenção e combate à clandestinidade,

## ATOS DO PODER EXECUTIVO

### DECRETO Nº 31, DE 25 DE JANEIRO DE 2023.

“;Altera o Decreto nº 424, de 13 de junho de 2013, e regulamenta a Lei Complementar Municipal nº 2.031, de 07 de julho de 2011, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal”;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, no uso das atribuições que lhe confere o inciso XIV do art.70 da lei Orgânica do Município e com fulcro na Lei Complementar Municipal 2.031, de 07 de julho de 2011,

DECRETA:

### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Decreto regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Porto Nacional, instituído pela Lei nº 2.031, de 07 de julho de 2011, para estabelecer normas para a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Porto Nacional será prestado de acordo com os princípios e regras de sanidade agropecuária, dentro dos padrões e normas técnicas do Sistema Unificado



Autenticidade da edição garantida quando visualizada diretamente no site: [diariooficial.portonacional.to.gov.br](http://diariooficial.portonacional.to.gov.br)



Instituído pela lei LEI MUNICIPAL Nº 2479, de 15 de fevereiro de 2021



Responsável

**RONIVON MACIEL GAMA**  
Prefeito Municipal

em conjunto com o outros órgãos fiscalizatórios e em especial com o setor de Vigilância Sanitária Municipal, quando da venda a varejo e em demais situações legalmente previstas;

VI - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que por força legal forem delegadas ao SIM.

Art. 5º. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 5º.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.»

### CAPÍTULO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS

#### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 6º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 9º. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar também sua industrialização.

§ 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.

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- 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 e 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.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, 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 Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário, entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 13. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal;

II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

### CAPÍTULO IV

#### DO REGISTRO

Art. 14. Devem ser registrados os estabelecimentos de que trata o artigo 6º deste Decreto.

Art. 15. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, por meio do respectivo Título de Registro, excetuando-se aqueles que são objeto de interesse da Vigilância Sanitária, na forma da Lei.

Parágrafo único.: O Título de Registro é o documento emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto e na legislação específica em vigor.

Art. 16. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do presente Decreto e nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal - SIM; e

IV - concessão do estabelecimento.

Art. 17. Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

I - o número do registro;

II - o nome empresarial;

III - a classificação do estabelecimento;

IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único.: O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município de Porto Nacional.

Art. 18. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante Ata de Instalação, expedida pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 19. O título de registro emitido pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM é documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, nos termos do artigo 15 deste Decreto, além do título de registro, o início das atividades industriais estará condicionado à designação, pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de equipe de servidores para as atividades de inspeção.

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências apontadas quando da concessão do título de registro, anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 20. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares, nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade

Parágrafo único. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 21. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto;

II - atualização da documentação depositada.

Art. 22. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de 01 (um) ano será cancelado.

Art. 23. No caso de cancelamento do registro será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 24. A empresa deverá realizar o recredenciamento anual até o dia 31 de março, seguindo as orientações de Instrução Normativa própria, expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

## CAPÍTULO V

### DO FUNCIONAMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

#### APROVAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE NOVOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I - a documentação de que trata o artigo 16 deste Decreto, devidamente depositada;

II - o projeto arquitetônico aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput deste artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 26. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com

a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização; como regra geral, 2,5m de altura, no mínimo e, total ou parcialmente, quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será pintada com tinta lavável;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de

dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, quando necessário;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXIX - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXX - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 27. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 28. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 29. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 30. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 31. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 32. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Art. 33. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 34. Para a solicitação de registro de funcionamento de estabelecimentos é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM (Anexo I);

II - Dados do proprietário - ANEXO II;

III - Dados do estabelecimento - ANEXO III;

IV - Dados do responsável técnico - ANEXO IV;

V - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento - ANEXO V;

VI - Cadastro do produto - ANEXO VI;

VII - Declaração - ANEXO VII;

VIII - Início de atividades - ANEXO VIII;

IX - Fluxograma de produção - ANEXO IX;

X - Composição dos produtos - ANEXO X;

XI - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção - ANEXO XI;

XII - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e Memorial Descritivo simples e sucinto da obra, com

destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais, e proteção empregada contra insetos;

XIII - Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

XIV - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;

XV - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área sub-urbana ou rural, onde garanta a saúde pública;

XVI - Cópia do alvará de funcionamento e localização;

XVII - Certidão Negativa de Débito - CND;

XVIII - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e responsável técnico (RG, CPF e carteira profissional).

XIX - Registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;

XX - Licença Ambiental emitida pelo Órgão Ambiental competente, de acordo com o Decreto nº. 583 de 12 de junho de 2017, Resolução do CONAMA nº 385/2006 e demais legislações vigentes, observando o § 1º deste artigo.

XXI - Boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

XXII - Programas de Auto Controle PAC's.;

XXIII - Comprovante de pagamento de taxa de registro (quando exigível).

§1º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte em que o produtor rural deverá apresentar o CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), para que se possa ser realizado entre o Município e o Pequeno Produtor um Termo de Cooperação com a finalidade de que o Município possa ceder um técnico para elaborar a licença ambiental.

Art. 35. As plantas ou croquis a serem apresentados devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração, e conter:

I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II - planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§1º. As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§2º. Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis, a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 36. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal,

destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, exceto para unidade móvel de beneficiamentos de produtos de abelha, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 37. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM no estabelecimento, além das demais exigências fixadas neste Decreto, o mesmo deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação - BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, ou programas considerados equivalentes, para serem implementados no estabelecimento em referência.

## INSTALAÇÃO E EQUIPAMENTOS

Art. 38. A instalação de estabelecimentos de que trata este Decreto, bem como de seus respectivos equipamentos, devem obedecer às exigências previstas em legislação específica, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, ou atos complementares.

Art. 39. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

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

## CAPÍTULO VI

### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 40. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 41. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 42. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

Art. 43. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 44. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 45. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 46. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 47. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 48. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 49. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 50. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 51. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 52. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 53. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 54. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu

armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 55. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

#### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art.56. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

III - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

IV - comunicar ao SIM, 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;

V - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VI - arcar com o custo das análises fiscais;

VII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIII - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

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

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

XI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares; e

XIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio

no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 57. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 58. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 60. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 61. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

## CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO  
CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

## DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 62. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Serviço de Inspeção Municipal de Porto Nacional.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 63. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 64. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art.63, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

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

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

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

V - literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art.65. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 66. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 67. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 68. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação

## DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 69. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 70. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM;

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

V - marca comercial do produto, quando houver

VI - prazo de validade e identificação do lote;

VII - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VIII - instruções sobre a conservação do produto;

IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

X - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “;Fabricado por”;; ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “;Para”;; ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “;Fracionado por”;; ou “;Embalado por”;;, respectivamente, em substituição à expressão “;fabricado por”;;.

§ 3º Nos casos de que trata o § 2º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 71. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de

texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 72. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso

Art. 73. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

#### DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 74. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “;Secretaria Municipal da Agricultura”;, na borda superior interna;

II - as iniciais “;S.I.M.”, abaixo, o número de registro do estabelecimento, e abaixo a palavra “;Inspeccionado”;, ao centro e horizontalmente;

III - o nome “;PORTO NACIONAL - TO”;, na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais “;S.I.M.”; significam “;Serviço de Inspeção Municipal”;

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “;número”; ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 76. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testas das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 77. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 78. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1: (Ver anexo XII)

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “;Inspeccionado”;, colocada horizontalmente; “;SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA”;, que acompanha a curva superior da elipse; e o nome “;PORTO NACIONAL-TO.”;,, acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaças ou quartos de bovino e bubalino em condições de consumo em natureza aplicado externamente sobre as massas musculares.

II - modelo 2: (Ver anexo XII)

a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1;

d) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre as quartos das carcaças;

III- modelo 3: (Ver anexo XII)

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar as iniciais “;S.I.M.”; abaixo, o número de registro do estabelecimento, e abaixo a palavra “;Inspeccionado”;; ao centro e horizontalmente; “;SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA”;; que acompanha a curva superior interna do círculo; e acompanhando a curva inferior interna o nome “;PORTO NACIONAL-TO”;;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

Art. 79. Para a confecção do carimbo de Inspeção Municipal, obrigatoriamente, deverá ser utilizado a letra no formato “;ARIAL”;; com tamanho mínimo 10, cor preta, em negrito para todos os modelos.

## CAPÍTULO VIII

### DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 80. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 81. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 82. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

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

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;

V - se tratar de ensaios para detecção de an23alitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade 85 exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 83. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 84. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 2º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 3º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 86. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 87. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrários.

### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 88. O Serviço de Inspeção Municipal atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõem a Legislação Municipal, Estadual e Federal.

Art. 89. Fica revogado em sua totalidade o Decreto Municipal nº 424, de 13 de junho de 2013,

Art. 90. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO TOCANTINS, GABINETE DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL, Estado



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

Porto Nacional, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura

**ANEXO VI**

**AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**CADASTRAMENTO DO PRODUTO**

**1. Identificação da Empresa**

Razão Social: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_

Telefone: ( ) \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ - Tocantins

Representante Legal: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

**2. Registro do Produto**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Marca em Destaque: \_\_\_\_\_

Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_

Tipo de Produto: \_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

Aditivos: \_\_\_\_\_

Embalagem: \_\_\_\_\_

Registro: \_\_\_\_\_

Nome do Fabricante da embalagem: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Assinatura

**ANEXO VII**

**AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal da Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Decreto \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Porto Nacional - TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura

### ANEXO VIII

AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Porto Nacional - TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura

### ANEXO IX

AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Porto Nacional - TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura

### ANEXO X

AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: \_\_\_\_\_

S.I.M: \_\_\_\_\_ REG: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

Matéria-prima: Ingredientes Secos: Ingredientes Líquidos:  
Outros Ingredientes (Aromatizantes, Conservadores, Corantes):

Porto Nacional, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura

### ANEXO XI

AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal da Agricultura, que o Sr. \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Porto Nacional - TO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Assinatura do Responsável pela coordenação de produção

Assinatura do Proprietário

### ANEXO XII

CARIMBOS DE INSPEÇÃO

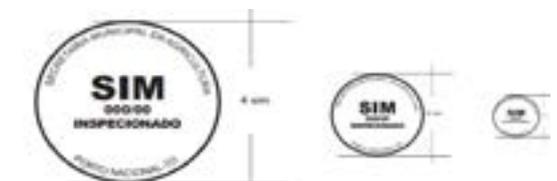
Modelo 1:



Modelo 2:



Modelo 3:



SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, aos 10 dias do mês de janeiro de 2022.

RONIVON MACIEL GAMA  
Prefeito Municipal

**DECRETO Nº 34, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.**

“;Dispõe sobre nomeação na forma que especifica”;

CONSIDERANDO a Lei Complementar nº. 087, de 29 de Dezembro de 2021, que dispõe sobre “;Dispõe sobre a estrutura organizacional e operacional da Administração Direta e Indireta do Poder Executivo Municipal, e adota outras providências.”;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL-TO, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VII, do art.70 da lei Orgânica do Município.

DECRETA:

Art.1º. Fica nomeado para exercer o cargo Coordenador de Limpeza Urbana, com lotação na Secretaria Municipal de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano, o Sr. NÉLIO LOPES BASTOS.

Art.2º. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 01 de janeiro de 2023.

PALÁCIO DO TOCANTINS, GABINETE DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, aos 27, dias do mês de janeiro de 2023.

RONIVON MACIEL GAMA  
Prefeito Municipal

**DECRETO Nº 35, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.**

“;AUTORIZAA FORMA DE PAGAMENTO DOS TRIBUTOS MUNICIPAIS E DE OUTRAS RECEITAS ADMINISTRADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA, ATRAVÉS DE CARTÕES DE CRÉDITO OU DÉBITO, DE ACORDO COM O PREVISTO NO ART. 552 DA LEI Nº 07, 29 DE DEZEMBRO DE 2009 (CTM), NA FORMA QUE INDICA”;

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, e considerando o disposto no Art. 552, da Lei 07, de 29 de dezembro de 2009,

DECRETA:

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O credenciamento de instituições financeiras e operadoras de meios eletrônicos de pagamento com a finalidade de viabilizar o recebimento de tributos e de outras receitas públicas de competência do Município de Porto Nacional, por meio de cartão de crédito e débito, inscritas ou não em dívida ativa, observará o disposto

neste Decreto.

Art. 2º Para fins deste Decreto, considera-se:

I - emissor do cartão: instituição de pagamento responsável pela emissão do cartão de crédito e débito com seus respectivos limites de uso;

II - adquirente: empresa autorizada pelo Banco Central do Brasil - BACEN para rotear transações financeiras de débito e crédito;

III - subadquirente: empresa credenciada pela adquirente, para fazer captura de transação financeira de débito e crédito;

IV - facilitador: empresa credenciada pela adquirente ou subadquirente para captura de transação financeira de débitos e créditos;

V - arranjo de pagamento: conjunto de regras e procedimentos que a disciplina à realização de determinado tipo de pagamento ao público aceito por mais de um recebedor, mediante acesso direto pelos usuários finais, pagadores e recebedores;

VI - Sistema de Pagamentos Brasileiro - SPB: compreende as entidades, os sistemas e os procedimentos relacionados com o processamento e a liquidação de operações de transferência de fundos, de operações com moeda estrangeira ou com ativos financeiros e valores mobiliários;

VII - estabelecimento arrecadador: instituição bancária contratada pelo Município de Porto Nacional para prestação de serviço de arrecadação de tributos e outras receitas públicas, nos termos do Decreto nº 517, de 05 de abril de 2021;

VIII - contribuinte: pessoa física ou jurídica que tem relação pessoal e direta com o fato gerador do tributo e das receitas de que se trata este Decreto e se apresenta junto à empresa credenciada a fim de obter o pagamento de débito tributário ou de outras receitas municipais, inscritos ou não na dívida ativa, por meio de cartão de crédito ou débito.

Art. 3º A Secretaria Municipal da Fazenda - SEMF firmará, sem ônus para si, contrato, convênio ou acordo de cooperação técnica com instituições financeiras e operadoras de meios eletrônicos de pagamento para viabilizar o recebimento de tributos e de outras receitas públicas de que se trata este Decreto.

Parágrafo único. O credenciamento, de natureza jurídica precária, não implica compromissos, nem obrigações financeiras ou transferência de recursos entre as partes, bem como não gera direito, de uma à outra, a indenização, contraprestações pecuniárias, ressarcimento e/ou reembolsos.

Art. 4º A empresa credenciada deverá disponibilizar solução informatizada para realizar a captura de transações de pagamento por meio de cartão de crédito ou débito nas seguintes plataformas:

I - Balcão ou Totem (presencial);

II - Website na internet; ou

III - Aplicativo - APP para Smartphone.

A solução de que trata o caput deverá estar integrada aos sistemas de arrecadação da SEMF para permitir o acesso ao valor presente do débito, o controle da transação, a conciliação com os recebimentos dos bancos e a emissão em tempo real de relatórios diversos. A segurança da operação, tanto por via presencial quanto pela internet,

é de responsabilidade da empresa credenciada, consubstanciando um risco operacional inerente do negócio financeiro que realiza. A SEMF poderá ceder espaço em suas instalações para que os procedimentos relacionados à quitação de débitos por cartão de pagamento ocorram no mesmo ambiente de atendimento ao contribuinte, sendo que todos os custos decorrentes da instalação, funcionamento e desmobilização correrão por conta da empresa credenciada.

## CAPÍTULO II

### DAS NORMAS GERAIS PARA RECOLHIMENTO DE TRIBUTOS E OUTRAS RECEITAS PÚBLICAS

Art. 5º As empresas de que trata o Art. 3º devem ser autorizadas como adquirentes, subadquirentes, operadoras de meios eletrônicos ou empresas facilitadoras por instituição credenciadora supervisionada pelo Banco Central do Brasil (BACEN), a processar recebimento, inclusive parcelados, mediante uso de cartões de débito ou crédito normalmente aceitos no mercado.

Art. 6º Na integração de sistemas prevista no § 1º do Art. 4º, a comunicação entre aplicações da empresa credenciada e da SEMF será de forma online, sem intervenção manual, e através de webservice.

Parágrafo único. É vedada a divulgação ou utilização para outros fins de informações obtidas por meio de quaisquer dos sistemas indicados no caput fora do escopo do arranjo de pagamento.

Art. 7º As empresas credenciadas devem apresentar ao interessado os planos de pagamento à vista ou em parcelas dos débitos em aberto, possibilitando ao titular do cartão de crédito ou débito conhecer previamente os custos adicionais de cada forma de pagamento e decidir pela opção que melhor atenda às suas necessidades.

Art. 8º O pagamento de tributos e demais receitas municipais por meio de cartão de crédito ou débito, à vista ou em parcelas, compreende o recolhimento do valor à vista e de forma integral na rede arrecadadora e a respectiva prestação de contas.

Após a confirmação da aprovação e efetivação da operação por meio do cartão de crédito ou débito pela operadora, a empresa credenciada deverá:

I - proceder ao recolhimento integral do valor do débito junto ao estabelecimento arrecadador no mesmo dia da operação financeira relativa ao cartão, quando a operação for realizada até o horário limite para liquidação de pagamento estabelecido pela instituição bancária, e até o dia seguinte, quando a operação for realizada após esse horário;

II - prestar contas por transmissão eletrônica de dados no prazo, forma e condições a ser estabelecida pela SEMF;

III - fornecer ao contribuinte a comprovação da quitação do débito emitida pelo estabelecimento arrecadador, mediante autenticação mecânica ou comprovante de pagamento, conforme previsto no inciso III, do caput do Art. 12, do Decreto nº 517, de 05 de abril de 2021.

A transmissão de arquivos digitais de arrecadação deverá ser realizada através de uma Rede de Valor Agregado ou Value-Added Network (VAN) do mercado, sendo que:

I - todo o tráfego de arquivos enviados e recebidos entre a empresa credenciada e a SEMF deverá ocorrer de forma segura, com a transferência sendo realizada mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas as suas fases;

II - os produtos e serviços da VAN deverão incluir a prestação de serviços de gestão do tráfego de arquivos de arrecadação, consistindo na prestação de serviços de recepção, validação, transmissão, tradução,

renomeação, controles e alertas referente aos arquivos trafegados entre a empresa credenciada e a SEMF;

III - os custos provenientes da transmissão de dados via VAN ficarão a cargo da empresa credenciada.

É vedado, por parte da empresa credenciada, o estorno do pagamento de que trata o inciso I, do § 1º, deste artigo, exceto quando se tratar de ocorrência de duplicidade ou de quitação irregular e, ainda, desde que seja identificado o erro e processado o acerto contábil-financeiro antes do recolhimento da receita arrecadada. A SEMF procederá à restituição do indébito mediante processo administrativo, na forma do disposto nos Arts. 565 e 566 da Lei nº 007/2009 (CTM). Eventual repasse a maior poderá ser compensado em período subsequente, desde que autorizado pela SEMF. A mera apresentação de recibo da operação financeira realizada entre o titular do cartão de crédito ou débito e a operadora do respectivo cartão não comprova a extinção do débito do contribuinte com o Município.

Art. 9º Os encargos e eventuais diferenças de valores a serem cobrados por conta da utilização do cartão de crédito ou débito ficam exclusivamente a cargo do seu titular.

Art. 10. A operação será realizada por conta e risco das instituições integrantes do Sistema de Pagamento Brasileiro - SPB, de modo que eventual inadimplemento por parte do titular do cartão em relação à respectiva fatura não produzirá qualquer efeito em relação ao valor recolhido aos cofres públicos, nem gerará ônus ao Município de Porto Nacional.

## CAPÍTULO III DO CREDENCIAMENTO

Art. 11. A empresa interessada no credenciamento deverá apresentar o pedido de credenciamento, conforme Anexo Único, acompanhado dos seguintes documentos:

I - contrato ou estatuto social e/ou regimento e suas alterações devidamente registrados;

II - declaração do agente arrecadador com quem possui vínculo ou balanço patrimonial vigente que comprove a integralização de capital social maior que R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

III - ata de eleição da diretoria em exercício, devidamente registrada, quando couber;

IV - ato de outorga de poderes ao representante legal da empresa, se for o caso;

V - cédula de identidade e Cadastro de Pessoa Física - CPF do(s) representante(s) legal(is);

VI - cópia do cartão de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

VII - prova de regularidade fiscal referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

VIII - prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente, na forma da lei;

IX - prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública do Município de Porto Nacional;

X - prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

XI - certificado de Regularidade do FGTS - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, que comprove a regularidade de situação junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;

XII - certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica e/ou certidão específica de homologação de plano de recuperação judicial, expedida pelo juízo no qual tramita a ação, conforme o caso;

XIII - atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que a empresa executa ou executou serviços, similares em características técnicas, objeto deste credenciamento;

XIV - comprovação de ser entidade com representação junto a adquirentes ou subadquirentes integrantes do Sistema Brasileiro de Pagamentos (SBP) e em conformidade com as normas do Banco Central do Brasil (BACEN), podendo processar pagamentos, inclusive parcelados, mediante uso de cartões de crédito ou débito normalmente aceitos no mercado financeiro;

XV - comprovação de ter aderido e estar cumprindo as regras determinadas por bandeiras de cartões, mediante instrumento de contrato de participação nos arranjos de pagamento, firmado com bandeiras de cartão de crédito, cuja fatia de mercado represente a maior parte dos negócios com cartões no país;

XVI - certificação PCI FULL AOC válida expedida por empresa de auditoria oficialmente credenciada pelo PCI-DSS-Payment Card Industry Data Security Standards de que a empresa opera em plena conformidade com os padrões por ele estabelecidos;

XVII - declaração de estabelecimento arrecadador informando:

a) que a empresa credenciada possui contrato de correspondente bancário firmado ou outro vínculo jurídico equivalente;

b) que o estabelecimento arrecadador efetuará os repasses financeiros à conta de arrecadação, conforme Contratos de Arrecadação em vigor, quando do recebimento de receitas municipais através da empresa credenciada, nos termos do Art. 3º.

c) que a empresa credenciada está habilitada a emitir e/ou disponibilizar a autenticação bancária ou comprovante de pagamento do estabelecimento arrecadador após a operação financeira de crédito ou débito.

A SEMF poderá estabelecer outros requisitos, bem como requisitar outros documentos ou substituir os indicados neste artigo. As empresas credenciadas deverão compatibilizar seus sistemas informatizados ao que for estabelecido pela SEMF, especialmente no que se refere à:

I - integração de sistemas, de modo que o contribuinte consiga acessar dentro da mesma solução tecnológica:

a) consulta de todos os seus débitos vencidos e vincendos;

b) seleção dos débitos a pagar;

c) efetivação da transação de pagamento por cartão de crédito ou débito;

d) emissão do recibo da operação financeira realizada entre o titular do cartão e a operadora e;

e) emissão do comprovante da quitação do débito emitida pelo estabelecimento arrecadador;

II - disponibilização de serviços de prevenção contra fraudes no uso de cartão de crédito ou débito de forma parametrizada e em tempo real;

III - utilização de aplicativo ou/e transmissão de arquivos, estes na forma do disposto no § 2º do Art. 8º, para informar acerca dos valores arrecadados, fazendo uso, inclusive, de certificação digital;

IV - periodicidade para o envio dos arquivos a que se refere o inciso III, se for o caso;

V - implantação de rotina de agendamento eletrônico ou de débito automático de valores, na forma estabelecida pela SEMF;

VI - possibilidade de estorno de transações financeiras devolvendo a situação de débito a pagar no sistema da SEMF, aos débitos cujos pagamentos foram cancelados, observado o disposto no § 3º, do Art. 8º.

Formalizado o instrumento de que trata o Art. 3º, a empresa credenciada deverá apresentar em até 30 (trinta) dias o projeto detalhado da solução para realização de transações financeiras por meio de cartão de crédito ou débito para pagamento de tributos e outras receitas municipais, inclusive com o cronograma de implantação.

#### **CAPÍTULO IV DOS DEVERES DAS EMPRESAS CREDENCIADAS**

Art. 12. A empresa credenciada tem o dever de:

I - conhecer as normas e procedimentos aplicáveis às atividades disciplinadas por este Decreto;

II - manter o sigilo das informações obtidas da SEMF e do contribuinte;

III - na hipótese de perder a qualidade de credenciada, cessar imediatamente os acessos aos sistemas de arrecadação da SEMF;

IV - manter os registros que comprovem todas as operações efetuadas, pelo prazo de 5 (cinco) anos após o final do credenciamento;

V - manter e preservar o sigilo das operações financeiras consultadas e realizadas;

VI - disponibilizar as informações necessárias ao contribuinte para que este tenha ciência dos encargos e outros acréscimos que lhe estão sendo cobrados para efetivação da operação financeira;

VII - efetuar o recolhimento dos débitos junto à rede arrecadadora, independentemente de o titular do cartão ser ou não o contribuinte dos recolhimentos pretendidos;

VIII - devolver ao contribuinte o documento de arrecadação municipal devidamente autenticado ou emitir o correspondente comprovante de pagamento em nome do estabelecimento arrecadador;

IX - prestar informações concernentes à arrecadação e sobre as operações financeiras realizadas, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da ciência da solicitação, prorrogável mediante autorização da SEMF;

X - certificar, a qualquer tempo, a legitimidade de autenticação aposta em documento de arrecadação ou de comprovante de pagamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de ciência da solicitação, prorrogável quando apresentado motivo relevante;

XI - informar ao contribuinte custos totais da operação financeira

aos quais estará submetido, os valores de parcela aos quais estará sujeito e o montante do débito que está submetendo para pagamento;

XII - emitir e entregar ao contribuinte o comprovante de pagamento a que se refere o Art. 8º, § 1º, inciso III, e o comprovante da operação financeira realizada entre o titular do cartão e a respectiva operadora, a ser entregue ao contribuinte no momento da autorização da transação pela operadora.

O abuso ou desvirtuamento no uso das ferramentas de arrecadação sujeitam a empresa às sanções administrativas fixadas no ajuste e às previstas em lei ou regulamento. É responsabilidade da empresa credenciada garantir a lisura da confirmação da operação financeira, a qual, uma vez realizada, torna obrigatório o recolhimento do débito correspondente junto à rede arrecadadora. Aceitas as condições do inciso XI do caput, é responsabilidade exclusiva do titular do cartão arcar com a quitação da operação financeira realizada entre este e a operadora do cartão. Independentemente de o titular do cartão ser ou não o contribuinte dos recolhimentos pretendidos junto à SEMF, a quitação dos débitos favorece o contribuinte elencado nas operações junto à empresa credenciada. O comprovante de pagamento a que se refere o Art. 8º, § 1º, inciso III, é essencial para comprovar o recolhimento.

#### **CAPÍTULO V DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES**

Art. 13.A empresa credenciada fica passível das seguintes sanções constantes na Lei de Licitações e no Código Tributário Municipal, principalmente:

I - em decorrência da falta de recolhimento do débito junto à rede arrecadadora, no prazo estabelecido no inciso I do § 1º do Art. 8º deste Decreto, ao pagamento de multa de mora de 0,33% (trinta e três décimos por cento) ao dia, até o limite de 10% (dez por cento), sobre o valor não recolhido, atualizado monetariamente, com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, para esse fim, apurada desde a data prevista para o cumprimento da obrigação do recolhimento até a do efetivo repasse;

II - em decorrência do descumprimento de obrigações assumidas na execução das atividades de arrecadação, as sanções administrativas fixadas no ajuste e as previstas em lei ou regulamento;

III - cancelamento do credenciamento.

Art. 14.Para a aplicação de qualquer penalidade deve ser instaurado processo administrativo pela Secretaria Municipal da Fazenda, com observância dos procedimentos administrativos constantes na Lei de Licitações.

#### **CAPÍTULO VI DO CANCELAMENTO DO CREDENCIAMENTO**

Art. 15.O credenciamento poderá ser cancelado nos seguintes casos:

I - por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XIII do Art. 78 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei das Licitações e Contratações Públicas) e/ ou de acordo com a Lei nº 14.133/2021.

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de credenciamento;

III - judicial, nos termos da legislação processual.

As despesas decorrentes do cancelamento do credenciamento serão de responsabilidade da empresa. A empresa desabilitada deve efetuar a comunicação imediata de sua condição aos contribuintes.

Art. 16.A perda da qualidade de credenciada obriga a empresa a:

I - cessar imediatamente os acessos aos sistemas de arrecadação do Município de Porto Nacional;

II - comunicar e divulgar a perda da condição de credenciada junto aos seus canais de comunicação e aos estabelecimentos arrecadadores com os quais mantiver vínculo.

Os custos de desmobilização correrão por conta da empresa descredenciada. Os estabelecimentos arrecadadores com os quais a empresa mantiver vínculo deverão suspender os acessos ao webservice referido no Art. 6º.

#### **CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 17.A SEMF estabelecerá prazo, forma e condições para a fiscalização e prestação de contas das atividades disciplinadas por este Decreto.

Parágrafo único. A empresa credenciada deverá fornecer ferramentas para acompanhar, fiscalizar e auditar a solução tecnológica utilizada para realização de transações financeiras por meio de cartão de pagamento.

Art. 18.Aplicam-se subsidiariamente a este Decreto as disposições do Decreto nº 517, de 05 de abril de 2021.

Art. 19.Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

PALÁCIO DO TOCANTINS, GABINETE DO  
EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL de Porto  
Nacional, Estado do Tocantins, aos 05 dias do mês de abril de 2021.

RONIVON MACIEL GAMA  
Prefeito

#### **ANEXO ÚNICO**

##### PEDIDO DE CREDENCIAMENTO

EXCELENTÍSSIMO SENHOR SECRETÁRIO MUNICIPAL  
DA FAZENDA

##### I - IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO REQUERENTE

NOME:	
CNPJ:	INSC. MUNICIPAL:
ENDEREÇO COMPLETO:	CEP:
TELEFONE:	E-MAIL:

##### II - SOLICITAÇÃO

Com a finalidade de receber tributos e outras receitas públicas de competência do Município de Porto Nacional, inscritas ou não em dívida ativa, por cartão de crédito ou débito, requer a V.

Exa. o credenciamento desta empresa, nos termos do Dec. nº /2021, cujas disposições se compromete a observar integralmente.

Ademais, informa a disponibilidade de instalações, aparelhamento (incluindo hardwares e software) e pessoal técnico para a realização desse serviço sem quaisquer ônus para esta municipalidade.

Termos em que,

Pede deferimento.

### III - LOCAL, DATA, IDENTIFICAÇÃO DO SUBSCRITOR E ASSINATURA.

LOCAL, DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

FUNÇÃO: \_\_\_\_\_

PALÁCIO TOCANTINS, GABINETE DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, aos 10 dias do mês de janeiro de 2022.

RONIVON MACIEL GAMA  
Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 841, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022.

“;Dispõe sobre Nomeação na forma que especifica”;

CONSIDERANDO a Lei Complementar nº. 087, de 29 de Dezembro de 2021, que dispõe sobre: “;Dispõe sobre a estrutura organizacional e operacional da Administração Direta e Indireta do Poder Executivo Municipal, e adota outras providências.”;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL-TO, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VII, do art.70 da lei Orgânica do Município.

DECRETA:

Art.1º. Fica nomeada para exercer o cargo de Assessora Técnica Nível II, com lotação na Secretaria Municipal de Planejamento e Inovação e lotação na Secretaria Municipal de Cultura e Turismo a Sra. ANGELA MARIA DANTAS DE MACEDO.

Art.2º. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

PALÁCIO DO TOCANTINS, GABINETE DO EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, aos 29, dias do mês de dezembro de 2022.

RONIVON MACIEL GAMA  
Prefeito Municipal

## SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO

### PORTARIA Nº 3, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.

“;Dispõe sobre a prorrogação de prazo acerca do Recadastramento dos Servidores Públicos Municipais Efetivos na forma específica.”;

A COORDENADORA DA COMISSÃO MUNICIPAL DE RECADASTRAMENTO, no uso de suas atribuições e;

CONSIDERANDO o Decreto nº 835 de 22 de dezembro de 2022, publicado no Diário Oficial do Município nº 413, que institui o Recadastramento Obrigatório dos servidores efetivos do Município de Porto Nacional - TO;

CONSIDERANDO, que conforme previsto no Art. 7, do respectivo Decreto, o Servidor Público municipal que, sem justificativa, deixar de se recadastrar no prazo estabelecido, terá suspenso o pagamento dos seus vencimentos, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CONSIDERANDO, a finalização do prazo para recadastramento;

RESOLVE

Art. 1º - Prorrogar o prazo para o recadastramento obrigatório dos servidores efetivos da Prefeitura Municipal de Porto Nacional - TO, provisoriamente, por mais 01 (um) dia, a saber a data de 31 de janeiro de 2023.

LOCAL: CENTRO DE CONVENÇÕES VICENTE DE PAULA OLIVEIRA - COMANDANTE VICENTÃO.

HORÁRIO: 08:00 ÀS 12:00 - 14:00 ÀS 18:00.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor a partir de sua publicação.

PUBLICA-SE E CUMPRASE.

PALÁCIO DO TOCANTINS, COORDENAÇÃO DA COMISSÃO MUNICIPAL DE RECADASTRAMENTO, ESTADO DO TOCANTINS, 27 DE JANEIRO DE 2023.

LETÍCIA DA SILVA LIMA

Coordenadora da Comissão de Recadastramento  
Decreto nº 730/2022

### PORTARIA Nº 14, DE 19 DE JANEIRO DE 2023.

“;Determina a anulação total de empenho não processado e dá outras providências.”;

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO DE PORTO NACIONAL - TO, no uso das atribuições que lhe confere o inciso XIV do art. 70 da Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO que o empenho, mesmo depois de efetuado,

pode ser totalmente cancelado pela autoridade competente, em razão do não cumprimento da segunda etapa da despesa, a liquidação;

CONSIDERANDO que dentro da classificação de despesas a pagar o valor apresentado refere-se a despesas empenhadas, porém não processadas, que nada mais são do que as despesas não liquidadas previsto na Lei Nº 4.320/64.

CONSIDERANDO, por fim, a necessidade de alteração das quantidades de páginas impressa/copiada laser monocromática na Requisição Nº6402023 do Processo Nº2023000252.

#### RESOLVE:

Art. 1º - DETERMINAR ao Departamento de Contabilidade proceder com a anulação total do saldo do empenho 361/Autorização de empenho 27194, proveniente da Fonte 0010, no valor total de R\$ 69.750,80 (sessenta e nove mil e setecentos e cinquenta reais e oitenta centavos).

Art. 2º - Os saldos anulados em decorrência da determinação constante do artigo anterior retornarão à sua dotação orçamentária originária, em cumprimento ao disposto no Art. 38, da Lei Federal Nº 4.320/64, futuramente apresentado os documentos da anulação, mediante autorização do gestor poderá efetuar seus respectivos reprocessamentos.

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua assinatura.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS, 19 DE JANEIRO DE 2023.

EMIVALDO PIRES DE SOUZA  
Secretário Municipal da Administração  
Decreto Nº 763/2022

## SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL

### PORTARIA Nº 14, DE 17 DE JANEIRO DE 2023.

Dispõe sobre dispensa de procedimento licitatório e dá outras providências.

O SECRETARIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL DE PORTO NACIONAL - TO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 77 da Lei Orgânica do Município, conforme Decreto 010 de 01 de janeiro de 2021.

Considerando, que a empresa M GONÇALVES DE OLIVEIRA E CIA LTDA-ME, inscrita no CNPJ sob o nº 21.013.566/0001-28, FORNECIMENTO DE CONFECÇÕES DE UNIFORMES PARA OS SERVIDORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL, encontra-se dentro dos padrões considerados de mercado e limite para dispensa de licitação;

Considerando ainda, que o preço da contratação encontra-se dentro do limite estipulado no artigo 75, inciso II, da Nova lei de Licitações nº 14.133/2021.

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

Art. 1º - Fica declarada a dispensa de procedimento licitatório para Contratação da empresa M GONÇALVES DE OLIVEIRA E CIA LTDA-ME E, inscrita no CNPJ sob o nº 21.013.566/0001-28, relativa ao FORNECIMENTO DE CONFECÇÕES DE UNIFORMES PARA OS SERVIDORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL, no valor de: R\$ 7.596,80 (sete mil quinhentos e noventa e seis e oitenta centavos), por meio do Processo Administrativo nº 2022010842.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura.

GABINETE DO SENHOR SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DISTRITAL DE PORTO NACIONAL - TO, Estado do Tocantins, 17 de janeiro de 2023.

FABRÍCIO MACHADO SILVA  
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Distrital  
Decreto nº581/2022

## SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

### PORTARIA Nº 4, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PORTO NACIONAL/TO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 77 da Lei Orgânica do Município e Decreto nº 013 de 13 de janeiro de 2023.

#### RESOLVE:

Art. 1º - Alterar o valor unitário/aluno para custear despesas de manutenção das Unidades Escolares para aquisição de material de limpeza, material de expediente, material de copa e cozinha, materiais pedagógicos e esportivos, bens permanentes e pequenos reparos relevantes à manutenção das Unidades de Ensino. (Materiais pedagógicos e esportivos mediante projeto e bens permanentes mediante autorização). Conforme critérios a seguir:

I - Creche Parcial - R\$ 17,00 (dezesete reais) por aluno;

II - Creche Integral - R\$ 34,00 (trinta e quatro reais) por aluno;

III - Pré-escola - R\$ 17,00 (dezesete reais) por aluno;

IV - Ensino fundamental anos iniciais e finais - R\$ 17,00 (dezesete reais) por aluno;

V - Educação de Jovens e Adultos - EJA - R\$ 17,00 (dezesete reais) por aluno;

VI - Atendimento Educacional Especializado - AEE - R\$ 17,00 (dezesete reais) por aluno;

VII - Para as Unidades Escolares Educação por Alternância - R\$ 25,00 (vinte e cinco reais) por aluno;

VIII - Para as Unidades Escolares de Tempo Integral - R\$ 34,00 (trinta e quatro reais) por aluno.

Art. 2º - Os valores serão repassados para as Unidades Executoras conforme a Lei de Descentralização nº 2195 de 22 de agosto de 2014 e Normativa Interna nº 02/2022.

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

Publique-se e cumpra-se.

GABINETE DA SENHORA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DE PORTO NACIONAL ESTADO DO TOCANTINS, aos vinte e sete dias do mês de janeiro de 2023.

Domingas da Conceição F. de Oliveira  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto Nº 013/2023

## SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

### PORTARIA Nº 32, DE 24 DE JANEIRO DE 2023.

“;Dispõe sobre a nomeação da Comissão para análise dos critérios de avaliação técnica, estabelecidos no Edital do Processo nº 20220006292 de Credenciamento para Procedimentos Oftalmológicos. “;

A GESTORA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL-TO, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Decreto nº 004 de 1º de janeiro de 2021.

Considerando o disposto no item 16.2 do Edital de Credenciamento de Nº 004/2022.

RESOLVE:

Designar os nomes a seguir para compor a Comissão para a análise dos Critérios de Avaliação Técnica previstos no referido Edital. Sendo a primeira nomeada designada presidente.

NOME COMPLETO	FUNÇÃO
Säyma Cristina de Oliveira	Diretora do Complexo Regulador
Gutemberg Farias de Alencar	Coordenador de Avaliação e Controle
Silvia Cristina Cândido de Lira	Assistente Administrativo

Art.2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições contrárias.

GABINETE DA SENHORA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, aos 24 de janeiro de 2023.

LORENA MARTINS VILELA  
Secretária Municipal de Saúde

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

### RETIFICAÇÃO Nº 2, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.

#### EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No Extrato da Ata de Registro de Preços 001/2023 FMS, Publicado no Diário Oficial de Porto Nacional, nº 435 de 26 de janeiro de 2023 página 8.

#### ONDE SE LÊ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2023 FMS - PREGAO ELETRONICO SRP Nº 005/2022 FMS - Processo administrativo nº 202101150

#### LEIA-SE

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 002/2023 FMS - PREGAO ELETRONICO SRP Nº 005/2022 FMS - Processo administrativo nº 202101150

## CÂMARA MUNICIPAL

### AVISO DE COTAÇÃO Nº 1, DE 27 DE JANEIRO DE 2023.

Torna-se público que a Câmara Municipal de Porto Nacional - TO, por meio da Coordenação de Compras e Contratos, realizará uma DISPENSA DE LICITAÇÃO, conforme objeto abaixo relacionado, com critério de julgamento MENOR PREÇO, objetivando a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS JUNTO AO DEPARTAMENTO DE RECURSOS NA ORIENTAÇÃO DA ELABORAÇÃO E SUPORTE NA TRANSMISSÃO DOS DADOS DO E-SOCIAL, RAIS, DIRF, PASEP E SEFIP, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO NACIONAL - TO, na hipótese do Art. 75, inciso II, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e demais legislação aplicável. Os interessados deverão encaminhar proposta de preços a partir do dia 27 até 01 de fevereiro de 2023, pessoalmente à Coordenação de Compras e Contratos da Câmara Municipal de Porto Nacional - TO, situada na Av. Murilo Braga, nº 1887, Bairro Centro, Cep: 77.500-000, Cidade de Porto Nacional, a partir da 8:00 as 14:00 horas ou pelo seguinte endereço eletrônico: [comprascamaraporto@gmail.com](mailto:comprascamaraporto@gmail.com).

A retirada do Termo de Referência, assim, como os esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do Termo de Referência deverá ser encaminhado, por escrito ou pessoalmente a Coordenação de Compras e Contratos, a partir da 8:00 as 14:00 horas ou pelo seguinte endereço eletrônico: [comprascamaraporto@gmail.com](mailto:comprascamaraporto@gmail.com).

Câmara Municipal de Porto Nacional - TO, 27 de janeiro de 2023.

CHARLES RODRIGUES DE SOUSA  
Presidente da Câmara Municipal de Porto Nacional - TO