DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA

www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais | **Decretos**

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

D E C R E T O Nº 7.444
DE 04 DE AGOSTO DE 2022

"Regulamenta a Lei Municipal nº 3.232, de 31 de maio de 2022, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Mongaguá – SIM, e dá outras providências."

MARCIO MELO GOMES, prefeito municipal da Estância Balneária de Mongaguá, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições constitucionais e Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 3.232, de 31 de maio de 2022,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 1º - A inspeção e a fiscalização sanitárias dos produtos de origem animal em todo o Município de Mongaguá serão exercidas nos termos xxda Lei nº 3.232, de 31 de maio de 2022, da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989, do Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2.006, sem o prejuízo da incidência de demais normas técnicas expedidas por órgãos competentes.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não acondicionados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, depositados e em trânsito, no âmbito do município de Mongaguá.

§2º Compete à Diretoria Municipal de Agricultura e Abastecimento disponibilizar e coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 3º - A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Diretoria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal, observadas as normas da legislação vigente.

Art. 4º - Os produtos e matérias-primas devem ser inspecionados e reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem disponibilizados ao consumo final.

- segue -

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 02)

§1º Os produtos contaminados ou alterados, não passíveis de aproveitamento, serão incinerados ou inutilizados mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termos.

§2º Os produtos e matérias primas que forem julgados impróprios para o consumo humano na reinspeção poderão, mediante fundamentada manifestação do Serviço de Inspeção Municipal, ser destinados ao aproveitamento condicional, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e para alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, conforme o caso.

Art. 5º - É proibido o ingresso de produto ou matéria-prima de origem animal em estabelecimento sob inspeção municipal cujo estabelecimento de origem não possa ser claramente identificado, devendo tal estabelecimento estar obrigatoriamente registrado:

I – no Serviço de Inspeção Municipal;
II – no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (S.I.S.P); ou
III – no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.).

Parágrafo único – É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover o seu aproveitamento condicional, nos termos do artigo 4º deste decreto, ou inutilização.

Art. 6º - Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 7º - Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar a:

I – conferir a documentação sanitária que acompanha o produto, quando for o caso;
II – identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como o número de registro, a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
III – verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização; e
IV – verificar os caracteres organolépticos, coletando amostras para análise físico-química e microbiológica, quando necessário.

Art. 8º - Os procedimentos relativos à inspeção "ante mortem" e "post mortem", assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento serão executados conforme estabelecido em legislação federal, bem como em normas técnicas expedidas por órgãos competentes.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 03)

Art. 9º - Os procedimentos relativos à inspeção de leite e derivados, mel e produtos das abelhas serão executados conforme estabelecido em legislação federal, bem como em normas técnicas expedidas por órgãos competentes.

CAPÍTULO II
DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10 - As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da fiscalização prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e pé direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo detalhadamente a procedência, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 11 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se estiverem devidamente instalados e equipados com dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;

II – dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;

III – dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades em ordem tecnológicas cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza a natureza do trabalho nelas desenvolvido, sendo que, se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ser adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração de produtos;

IV – dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo a sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências;

V – possuir piso de material liso, resistente à abrasão e corrosão, impermeável, lavável, ligeiramente inclinado, de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

VI – ter paredes lisas, resistentes, impermeáveis, com material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, de cor clara, de fácil lavagem e higienização;

VII – possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acumulo de sujeira e contaminação que propicie boa higienização, podendo o forro ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira e animais sinantrópicos e que propicie perfeita higienização;

VIII – dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

IX – dispor de eficiente controle de pragas;

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

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 04)

XI – dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para as mãos e botas;

XII – dispor de rede de abastecimento de águas para atender suficientemente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento, sendo que a água utilizada nos estabelecimentos deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação vigente;

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

XIV – dispor de mesas recobertas de material liso, resistente, impermeável, e suficiente lisa e de fácil lavagem e higienização, ou aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização, sendo vedado o uso de estrutura de madeira pura e simples;

XV – dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de inox ou material impermeável, de superfície lisa e fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo suas finalidades, poderão ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado de forma a não acúmulo de resíduos nos cantos;

XVI – dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento;

XVII – dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento condicional previsto no §1º do art. 4º deste decreto, bem como para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XVIII – dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento; e

XIX – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 12 – Os estabelecimentos, além de satisfazer as condições presentes neste decreto, devem satisfazer as condições da sua categoria, em atendimento à legislação vigente e às normas técnicas aplicáveis expedidas por órgãos competentes.

Art. 13 – Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO III
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 – Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destinado às águas servidas e residuais.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fls. 05)

Art. 15 – É obrigatória a implementação de programas de autocontrole conforme particularidades de cada estabelecimento.

Art. 16 – Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos e equipamentos do estabelecimento.

Art. 17 – A critério do Serviço de Inspeção Municipal, sempre mediante decisão fundamentada, poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

Art. 18 – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e devidamente limpas.

Art. 19 – Os maquinários, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios utilizados para transporte, depósito de produtos de origem animal não comestíveis, deverão estar convenientemente identificados e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 20 – As câmaras frias devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal, sendo obrigatória a exibição, em local de fácil visualização, a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

Art. 21 – É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, aves, pássaros e outros animais no estabelecimento.

Art. 22 – Os funcionários que manipulem produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem estar devidamente paramentados, conforme legislação em vigor, usando uniformes próprios e limpos em cor clara, adequados à natureza do serviço.

§1º Os funcionários devem:
I – vestir gorro ou touca que contenha todo o cabelo;
II – vestir calça comprida, sapato ou bota, camiseta e avental; e
III – não utilizar adornos nos pulsos, dedos, pescoço e orelhas.

§2º É obrigação do proprietário do estabelecimento fornecer todos os equipamentos para que os funcionários possam desempenhar suas atividades.

Art. 23 – Fica proibida a utilização de áreas nas quais se procedam a manipulações de alimentos para realização de outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade na dependência.

§1º Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos de manipulação de alimentos.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 06)

§2º É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

§3º É proibido varrer a seco nas áreas de manipulação do estabelecimento.

Art. 24 – Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente paramentadas.

Art. 25 – É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana qualquer utensílio que, pela forma, composição ou conservação, possa contaminar as matérias-primas ou produtos, colocando em risco iminente a saúde pública e saúde dos consumidores.

Art. 26 – Os estabelecimentos deverão dispor de vestiários, sanitários e demais dependências necessárias, em número suficiente, proporcional ao funcionamento do estabelecimento, instalados separadamente para cada sexo, sem acesso direto a área de produção/manipulação.

Parágrafo único – Os sanitários devem estar providos de sabonete líquido e toalha de papel não reciclável.

Art. 27 – Os funcionários do estabelecimento deverão portar atestado de saúde ocupacional, atestando sua aptidão a manipulação de alimentos além de curso de boas práticas de fabricação.

Parágrafo único – Sempre que for comprovada qualquer condição que represente risco à inocuidade do produto, o manipulador deverá ser afastado de suas funções.

Art. 28 – Nos estabelecimentos que manipulem leite e seus derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 29 – Nas áreas destinadas aos abates de animais e suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante e/ou descarga de vapor para esterilização das facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho ou utensílios.

Art. 30 – O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

Art. 31 – As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

Art. 32 – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e devidamente limpas.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 07)

CAPÍTULO IV
DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 33 – Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou contêineres, quer quando diretamente destinados ao consumo público, que quando destinados a outros estabelecimentos.

§1º Os produtos de origem animal manipulados, ou a serem fracionados, devem conservar a rotulagem ou manter identificação do estabelecimento de origem.

§2º Considera-se rótulo, para efeito deste artigo, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

Art. 34 – A aprovação e o registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado, que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

I – exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos; e
II – memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens, o qual deverá atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal (RTQIs) definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Parágrafo único – Quando o peso, a data de fabricação e a data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

Art. 35 – Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação, devendo arquivar a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 36 – Os rótulos registrados devem trazer impressa a declaração de seu registro no Serviço de Inspeção Municipal, seguida do produto.

Art. 37 – Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos poderá ser feita sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 38 – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 39 – Além das exigências previstas neste decreto, na legislação federal vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 08)

I – nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas federais e estaduais;

II – nome da empresa responsável;

III – nome da empresa que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV – carimbo oficial da inspeção municipal;

V – identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;

VI – marca oficial do produto;

VII – data de fabricação, prazo de validade e número de lote;

VIII – fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

IX – peso bruto, líquido ou volume;

X – o número do registro, sendo os 3 (três) primeiros algarismos destinados ao número do estabelecimento e os demais referentes ao produto; e

XI – a especificação: "Indústria Brasileira".

Art. 40 – A data de fabricação e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório deve ser impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois algarismos.

Art. 41 – É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender, conforme fundamentada decisão do Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

Art. 42 – Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo de inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também às embalagens a fogo por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 43 – No tocante à embalagem e à rotulagem de produtos de origem animal, devem ser observadas as legislações federais dos órgãos correlatos, assim como o Código de Defesa do Consumidor.

Art. 44 – Os estabelecimentos devem comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Art. 45 – Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados por normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 46 – No caso de cassação de registro ou de fechamento do estabelecimento, fica o estabelecimento responsável obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fl.s 09)

Art. 47 – 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 Serviço de Inspeção Municipal, seguindo as diretrizes constantes na legislação federal.

CAPÍTULO V
DOS EXAMES LABORATORIAIS

Art. 48 – Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que participe de sua elaboração, estão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos, em conformidade com a legislação vigente e com as normas técnicas aplicáveis expedidas por órgãos competentes.

Art. 49 – A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando a legislação vigente e as normas técnicas aplicáveis expedidas por órgãos competentes.

Parágrafo único – Os resultados das análises laboratoriais oficiais, bem como aquelas realizadas por laboratórios credenciados, quando encaminhados ao estabelecimento, devem estar em envelopes lacrados, só podendo ser abertos pelo veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 50 – As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação vigente e com as normas técnicas aplicáveis expedidas por órgãos competentes.

§1º Deve ser preenchido, em todos os seus itens, o Termo de Colheita pelo Serviço de Inspeção Municipal, e conter assinatura do funcionário que coletou a amostra.

§2º A amostra deve ser coletada em triplicata, representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, sendo as demais encaminhadas ao laboratório credenciado, lavrando-se um termo de coleta em três vias, sendo a primeira via do termo entregue ao interessado, a segunda via entregue no laboratório anexada as amostras e a terceira via arquivada no Serviço de Inspeção Municipal.

§3º Tanto a amostra, como a contra prova, devem ser colocadas em invólucros apropriados e aprovados pelo S.I.M., que deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta, correndo o custo do envio e das análises ao ônus do interessado.

§4º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§5º O requerimento deve ser dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal.

- segue -

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fls. 10)

§6º O exame de contra prova deve ser realizado no mesmo laboratório oficial e/ou credenciado que procedeu ao exame da prova, podendo o interessado fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§7º Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal e da perícia de contra prova, novo recurso pode ser encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal, que determinará novo exame a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório.

§8º Confirmado o resultado da análise, o Serviço de Inspeção Municipal determinará a sua destinação.

§9º A violação das amostras coletadas pela equipe do Serviço de Inspeção Municipal será caracterizada como fraude, aplicando-se as sanções previstas na Lei nº 3.232, de 31 de maio de 2022.

Art. 51 – No caso de suspeita de contaminação de produtos e matérias-primas, deve ser coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, ficando suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.

CAPÍTULO VI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 52 – Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes da entrada em vigor do presente decreto.

Art. 53 – A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do Serviço de Inspeção Municipal mediante instruções definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária municipal, estadual ou federal em vigor.

Art. 54 – Os estabelecimentos oficiais estatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares no que diz respeito às observâncias e responsabilidades das disposições deste decreto.

Art. 55 – Fica o Serviço de Inspeção Municipal autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para o cumprimento deste Decreto, os quais deverão ser obrigatoriamente visados pela Diretoria de Agricultura e Abastecimento.

- segue –

PREFEITURA DA ESTÂNCIA BALNEARIA DE MONGAGUÁ
GABINETE DO PREFEITO

(cont. Dec. 7.444/2022 – fls. 11)

Art. 56 – Este decreto será suplementado, no que couber, pelas legislações estadual e federal correlatas, bem como por normas técnicas aplicáveis expedidas por órgãos competentes.

Art. 57 – Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, Publique-se.
Prefeitura da Estância Balneária de Mongaguá, 04 de agosto de 2022.

Marcio Melo Gomes
Prefeito

DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA
ESTADO DE SÃO PAULO
www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

Licitações e Contratos

Extrato de Contrato

Extrato do Contrato nº 097/2022 - Processo nº 92-22– Edital da Modalidade Convite nº 058-22.

Objeto: Fornecimento de extintores novos, recarga e recuperação.

Empresa: Simões e Felix LTDA- ME - Valor Global R$ 156.427,97- Vigência 540 (quinhentos e quarenta) dias.

Firmado em 01 de agosto de 2022 - Marcio Melo Gomes – Prefeito Municipal.

.....

Extrato do Contrato nº 095/2022 - Processo nº 101-22– Edital da Modalidade Convite nº 064-22.

Objeto: Iluminação frontal na EMEF Joaquim Monteiro e EMEI Tio Patinhas.

Empresa: Somar engenharia eletricidade e serviços LTDA- EPP - Valor Global R$ 292.438,70- Vigência 270 (duzentos e setenta) dias.

Firmado em 25 de julho de 2022 - Marcio Melo Gomes – Prefeito Municipal.

.....

Atas

ATA SESSÃO RESERVADA PARA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS: Modalidade: Tomada de Preço nº 006/2022 – Processo nº 025/2022 -Objeto: Requalificação da Av. Getúlio Vargas – trecho 01, conforme Memorial Descritivo, Planilha orçamentaria, Cronograma físico-financeiro projeto arquitetônico básico em anexo. Aberta a sessão pela Presidente da Comissão Permanente de Licitações Sra. Ana Carolina Lopes Lima, membros a Sra. Karla Soares Araujo e Sra. Izabella Lelis Gomes. Analisada os documentos pela Comissão Permanente de Licitações, conforme parecer técnico do Diretor de Obras Públicas ficam habilitadas as seguintes empresas: Agile PG Eireli- EPP, Agnus Engenharia Eireli – EPP, Comandaí Engenharia e Comércio Eireli e K.Pavimentação e Artefatos de Concreto Eireli EPP, NO ENTANTO A EMPRESA k. Pavimentação e Artefatos de Concreto Eireli - EPP, apresentou carta de desistência de participação do certame datada de 26 de julho de 2022 conforme consta em anexo no processo .Este resultado será publicado no Jornal Diário Oficial Eletrônico do Município de Mongaguá e no endereço eletrônico www.mongagua.sp.gov.br, fica aberto o prazo de 5 dias úteis para recurso, caso não haja interposição, desde já, fixa o dia 22 de agosto de 2022 às 10h00 min. para abertura dos envelopes 02 - Proposta.

.....

Aviso de Licitação

AVISO DE LICITAÇÃO - Processo nº 104/2022, Concorrência nº 005/2022 - objeto: Construção de Creche na Vila Atlântica, conforme Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro, e Projeto Arquitetônico Básico em anexo. Encerramento no dia 16/09/2022 as 09h: 30min; Abertura às 10h: 00min. O Edital na integra encontra-se a disposição dos interessados no endereço eletrônico www.mongagua.sp.gov.br, através do aplicativo ACESSO A INFORMAÇÃO- PORTAL LICITAÇÕES - Tomada de Preços, ou através do Portal de Transparência. Para qualquer esclarecimento, entrar em contato: telefone (13) 3445-3067 e e-mail: licitacao@mongagua.sp.gov.br - Márcio Melo Gomes Prefeito Municipal.

.....

Homologação

José Carlos de Cerqueira Júnior, Autoridade Competente, designada pela portaria nº 012/2.022, no exercício de suas atribuições legais, de acordo com a Adjudicação, datada de 03/08/2022, torno público para o conhecimento de todos os interessados que, HOMOLOGO do Lote 01 item 01 – R$ 14,58; 02 – R$ 12,26; 03 - R$ 12,08; 04 – R$ 12,08; 05 – R$ 7,81 - referente a cota principal a Licitante Quality Medical Comércio e Distribuidora de Medicamentos LTDA; Lote 02 - item 06 – R$ 18,72; 07 – R$ 18,72; 08 – R$ 18,72; 09 – R$ 18,72; 10 – R$ 18,05; 11 – R$ 20,62; 12 – R$ 20,62 referente a cota principal a Licitante Medimport Comércio de Produtos Hospitalares EIRLEI; Lote 03 - item 13 – R$ 32,00 referente a cota principal a licitante Loggen Produtos para Saúde EIRELI EPP; Lote 04 – item 14 – R$ 97,56; 15 – R$ 67,09; 16 – R$ 55,16; 17 – 87,03; 18 – R$ 55,16; 19 – R$ 54,31 re-ferente a cota reservada a Licitante Imparmedi Comercial Importadora e Exportadora de

DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA
ESTADO DE SÃO PAULO
www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

Material Hospitalar LTDA, tendo como objeto Registro de Preços para Aquisição de Fraldas Geriátricas e Leite em Pó para a rede de Saúde, pelo período de 12 (doze) meses, confor-me descrição e quantidades constantes do Anexo I – Termo de Referência do Edital.

.....