DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA DE

PILAR DO SUL

Sexta-feira, 24 de janeiro de 2025 | Ano IV | Edição nº 591



PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Decretos

Decreto nº 4.476/2024 - Lei nº 3.902/2025
De 16 de Janeiro de 2025

"DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL ESPECIAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

CLAYTON ÁLVARO MACHADO, Prefeito do Município de Pilar do Sul, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Orgânica, através do artigo 89, Inciso IV.

DECRETA:

Artigo 1º - Fica aberto no orçamento vigente, um crédito adicional Especial na importância **R$ R650.000,00 (seiscentos e cinqüenta mil reais)**, com a inclusão no PPA – Plano Plurianual 2.022/2.025, LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias 2.024 e Lei Orçamentária vigente, com a criação das seguintes dotações orçamentárias:

U. O.	FUNCIONAL PROGRAMATICA	CAT. ECONOMICA	VALOR R$	RECURSO	COD. APLIC	FICHA
02.05 - Secretaria de Saúde e Bem Estar (SSABES)	10.301.0014.2033 Manutenção Fundo Municipal de Saúde	3.3.90.39	500.000,00	Estadual	301.013	460
02.05 - Secretaria de Saúde e Bem Estar (SSABES)	10.301.0014.2033 Manutenção Fundo Municipal de Saúde	3.3.90.39	150.000,00	Estadual	301.012	461

Artigo 2° - A cobertura do crédito adicional ESPECIAL aberto no artigo anterior no valor total de **R$ 650.000,00 (seiscentos e cinqüenta mil reais),** será proveniente do superávit financeiro, apurado no exercício anterior, demonstrado no Balanço Patrimonial, conforme disposto no inciso I, parágrafo 1º, artigo 43 da Lei Federal nº 4.320/1.964, sendo:

I- R$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), conforme Emenda Parlamentar nº 2022.099.44272, transferidos do Fundo Estadual de Saúde, para o financiamento de ações e serviços para assistência integral à saúde.

II- R$ 150.000,00 (cento e cinqüenta mil reais), conforme Emenda Parlamentar nº 2022.177.43221, transferidos do Fundo Estadual de Saúde, para o financiamento de ações e serviços para assistência integral à saúde.

Artigo 3º - O crédito adicional ESPECIAL aberto no artigo 1º terá vigência no exercício financeiro de 2.024, podendo ser suplementado se necessário nos termos da autorização em Lei.

Artigo 4º– Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Artigo 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

Pilar do Sul, 16 de Janeiro de 2025.
CLAYTON ÁLVARO MACHADO
Prefeito do Município de Pilar do Sul
MILENA GUEDES C. P. DOS SANTOS
Secretária Gestora Jurídica de Controle de Legalidade, Licitações e Tributos
FÁBIO DE DEUS CAMARGO
Secretário Gestor da Fazenda Municipal

Registrado e publicado na Secretaria da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, na data supra.

Juliana de Almeida Gomes
Encarregada de Contratos e Proc. Administrativos

.....

DECRETO N° 4.477/2025
DE 20 DE JANEIRO DE 2025

"REGULAMENTA A LEI Nº 3.850, DE 17 DE JULHO DE 2024, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PILAR DO SUL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

CLAYTON ÁLVARO MACHADO, Prefeito Municipal de Pilar do Sul, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, decreta:

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - Este decreto regulamenta a Lei nº 3.850, de 17 de julho de 2024, no que tange à inspeção, fiscalização, categorização e registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal do município de Pilar do Sul.

Parágrafo único - As atividades de inspeção e fiscalização previstas no "caput" deste artigo serão exercidas nos termos deste decreto e das normas técnicas municipais editadas pelos órgãos competentes, observando-se:

I - As competências previstas nas Leis federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, n° 7.889, de 23 de novembro de 1989, e nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;

II - Subsidiariamente, no que couber, o disposto nos Decretos federais nº 9.013, de 29 de março de 2017, nº 10.419, de 7 de julho de 2020, e as normas técnicas federais complementares;

III - Os produtos de origem animal produzidos de forma artesanal são regulamentados pelo Decreto federal n° 11.099 de 21 de junho de 2022 e normas técnicas complementares.

CAPÍTULO II
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Artigo 2º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Artigo 3º - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III - barco fábrica;

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

Artigo 4º- Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 3º - 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.

§ 4º - A granja agrícola que disponha de estrutura e condições apropriadas poderá realizar a quebra de ovos, com destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto em normas complementares.

Artigo 5º - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração de leite;

III - unidade de beneficiamento de leite e produtos lácteos;

IV - queijaria.

Parágrafo único - Somente será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de Queijos se os processos tecnológicos estiverem em conformidade com os requisitos dispostos na Portaria n° 146 de 07 de março de 1996 – RTIQ (MAPA), Instrução Normativa n° 30, de 07 de agosto de 2013 - MAPA e demais atos complementares ou substitutivos.

Artigo 6º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

Parágrafo único - As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas poderão receber e manipular matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto em normas complementares.

CAPÍTULO III
DA ESTRUTURA

Artigo 7° - A estrutura dos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal será estabelecida de acordo com as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face de capacidade de produção de cada estabelecimento.

Parágrafo único – As estruturas das unidades de beneficiamento agroindustrial tange as diretrizes do decreto federal n°9.013, 29 de março de 2017 (RIISPOA), e nº 10.419, de 7 de julho de 2020, e as normas técnicas federais complementares. Para os estabelecimentos de pequeno porte são estabelecidas para regulamentação as instruções normativas federais, IN n°05 de 14 de fevereiro de 2017, alterada pela IN n°09 de 08 de janeiro de 2018,

Artigo 8°- O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns:

I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de odores e de potenciais contaminantes indesejáveis, de qualquer natureza;

II – localização em terreno com área suficiente para circulação de veículos de transporte, onde no pátio não deve-se formar poeira ou lama;

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

IV – disporem em todas as dependências de luz natural e artificial, também de ventilação suficiente, respeitadas as particularidades cabíveis aos estabelecimentos, para evitar que raios solares prejudiquem o trabalho desenvolvido;

V – iluminação artificial preconiza-se lâmpadas adequadas e protegidas, evitando-se luzes de natureza colorida que possam mascarar ou determinar falsas impressões da coloração dos produtos;

VI – disporem de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos;

VII – pisos das dependências e instalações de material impermeável e resistente, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento de águas residuais, e facilitando a higienização;

VIII – paredes lisas e impermeabilizadas com material adequado, de cores claras e que facilitem a limpeza e higienização;

IX – preconiza-se o pé direito com três metros, podendo admitir-se altura inferior pelo serviço de inspeção, desde que apresente as condições adequadas de ventilação, iluminação e temperatura satisfatória, cabíveis ao estabelecimento;

X – forro de material resistente à umidade e a vapores, elaborado de modo a evitar acúmulo de sujidades e potenciais e contaminantes e que proporcionem uma boa higienização, sendo vedada a utilização de materiais permeáveis como madeira;

XI – janelas, portas e demais aberturas devidamente protegidas, de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XII – água de abastecimento potável, de modo a atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, utilizando-se dosador de cloro para o tratamento da água, e submetendo-se periodicamente amostras para análise de segurança;

XIII – disporem de água fria abundante, e quando necessário, de instalações de produção de água quente, sendo vedado o uso de equipamentos inadequados para o aquecimento da água;

XIV – rede de esgoto devidamente instalada em toda a disposição do estabelecimento, de modo que evite refluxo de odores e a entrada de animais fonte de contaminação, como roedores;

XV – dispor de instalação frigorífica com capacidade

adequada, de acordo com o estabelecimento e como prevista em legislação específica dos órgãos competentes;

XVI – dispor de vestuários e sanitários instalados de maneira adequada e proporcional ao estabelecimento, que tenham acesso indireto as dependência da unidade produtora industrial;

XVII – dispor de barreira sanitária com instalação para higienização de mãos e botas, no local de acesso as dependências de manipulação de materiais comestíveis;

XVIII – dispor de equipamentos de frio para climatização, quando necessário, de modo que contemple a finalidade do estabelecimento e suas necessidades, vedando-se o uso de ar condicionado;

XIX – dispor de mesas e utensílios de aço inoxidável ou outro material apropriado, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, preconizando a fácil e perfeita higienização dos mesmos, sendo vedado o uso de materiais absorvíveis como madeira;

XX – dispor de tanques, caixas, bandejas, e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa, de fácil e perfeita higienização, ressalva-se os tanques de alvenaria devidamente revestidos com material cerâmico e rejuntamento reforçado, segundo sua finalidade;

XXI – dispor de depósitos adequados para armazenamento de ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza, utilizados nos estabelecimentos;

XXII – dispor de adequado e eficaz controle de roedores;

XXIII – dispor de sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPC);

XXIV - laboratório adequadamente equipado, caso necessário de acordo com o estabelecimento, de modo a garantir a qualidade e a inocuidade do produto.

CAPÍTULO IV
DO REGISTRO

Artigo 9° - Deverão ser registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da secretaria de desenvolvimento rural e meio ambiente, do município de Pilar do Sul:

I - os estabelecimentos que realizem o comércio municipal de produtos de origem animal, no âmbito do município de Pilar do Sul, observadas as competências previstas na Lei municipal nº 3.850, de 17 de julho de 2024, salvo se já registrados junto ao serviço de inspeção estadual ou federal, e aos serviços de inspeção com adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

II - os produtos de origem animal comestíveis, abrangendo sua formulação, processo de fabricação e rótulo, em formas agroindustriais ou artesanais.

§ 1º - O disposto no inciso I deste artigo não se aplica às casas atacadistas e varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, submetidas à fiscalização da Secretaria da Saúde, observadas as normas da legislação vigente.

§ 2º - A Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente poderá, por meio de normas complementares, isentar de registro produtos de origem animal observado a classificação de risco de produtos.

§ 3º - As exigências referentes à estrutura física, as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos industriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão orientados pela lei federal n° 8.171/1997 e suas normas regulamentadoras, além das instruções normativas elaboradas por órgãos competentes, visando o risco mínimo de disseminação de doenças para a saúde única.

Artigo 10 - O registro será requerido na secretaria de desenvolvimento rural e meio ambiente, instruindo-se o processo eletrônico, pela plataforma do município, com os seguintes documentos:

I – Requerimento dirigido ao secretário de desenvolvimento rural e meio ambiente, solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. (ANEXO);

II – Croqui da agroindústria ou planta baixa com corte e fachadas da construção de acordo com a capacidade da indústria, á juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.;

III – Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

IV – Registro da junta comercial de Pilar do Sul (fotocópias da constituição e demais documentos), quando necessário;

V – Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica C.N.P.J. (fotocópias) ou Cadastro de Pessoa Física C.P.F., conforme necessário;

VI – Alvará de funcionamento liberado pela Administração Municipal, quando aplicável;

VII – Comprovante de residência;

VIII – Anotação de responsabilidade técnica, emitido por médico veterinário ou engenheiro de alimentos credenciado no órgão oficial, de acordo com o estabelecimento;

IX – Exame de qualidade da água de serviço;

X – Licença do órgão ambiental (CETESB);

XI – Atestado de saúde ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos (anual);

XII – Atestado de sanidade do rebanho, quando aplicável ao tipo de animal;

XIII – Manual de boas práticas de fabricação;

XIV – Registro dos produtos e rótulos;

§ 1º - A análise da água em estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é considerado essencial, enquadrando-se nos padrões microbiológicos e físico-químicos, visando a segurança alimentar.

§ 2º - Para manutenção do registro, os documentos requeridos nos incisos: VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII e XIV, deverão ser reapresentados anualmente (12 meses contados a partir da emissão do registro) ao Serviço de Inspeção Municipal sob o risco de suspensão do mesmo.

§ 3º - Compete ao responsável técnico à aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e a execução dos demais programas de serviço do estabelecimento.

Artigo 11 - Qualquer ampliação, remodelação, ou construção dos estabelecimentos registrados, nas dependências e/ou instalações, só poderão ser realizadas após a aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de

Inspeção Municipal – S.I.M.;

Artigo 12 – O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá retornar ás atividades após a inspeção prévia de todas as instalações, equipamentos e dependências.

Artigo 13 – Em casos de interrupção do funcionamento do estabelecimento superior a 12 (doze) meses, o respectivo registro será cancelado.

Artigo 14 – Quando houver mudança do proprietário e/ou administrador do estabelecimento registrado, os novos membros deverão proceder com as devidas transferências no Serviço de Inspeção Municipal, de forma imediata.

Artigo 15 – Estão sujeitos os registros os seguintes estabelecimentos:

I – Fábrica de conservas, embutidos e defumados (taxa de 1 VRM)

II – Fábrica de laticínios e usina de leite (taxa de 1 VRM)

III – Fábrica de conservas de pescado (taxa de 1 VRM)

IV – Fábrica de conservas de ovos (taxa de 1 VRM)

V – Apiário, entreposto de mel e derivados de colmeia (taxa de 1 VRM)

VI – Abatedouro (taxa de 2 VRM)

Parágrafo Único – Os estabelecimentos produtores em escala artesanal de produtos de origem animal, segundo os limites estabelecidos em normas complementares, estão isentos de taxas de registro á partir deste decreto.

Artigo 16 – De forma individual, o registro dos produtos e rótulos deverão ser realizado no Serviço de Inspeção Municipal (taxa de ¼ de VRM).

Parágrafo Único – Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal receberão um número de registro como inscrição (421- 000 – 00) e para os estabelecimentos artesanais como inscrição (A – 421- 000 – 00), em ambos os casos os últimos dois números serão dos algarismos correspondentes ao ano de registro.

CAPÍTULO V
DAS OBRIGAÇÕES

Artigo 17 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal sujeitos à inspeção e fiscalização de que trata este decreto deverão:

I - Assegurar que todas as etapas de armazenamento, fabricação e transporte 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;

II - Desenvolver e executar programas de autocontrole, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste decreto e em normas complementares, para assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal, desde a obtenção e a recepção até a expedição da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até as análises laboratoriais.

III – Manter atualizado os dados cadastrais.

IV – Quando se tratar de estabelecimento de caráter permanente, comunicar ao SIM a realização das atividades de abate, os horários de início e provável conclusão.

V - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme o estabelecido.

VI - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede da inspeção, toda a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente à inspeção municipal.

VII - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimentos de derivados de leite.

VIII - Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;

Artigo 18 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

CAPÍTULO VI
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 19 – As condições de higiene dos estabelecimentos devem ser mantidas atendendo aos seguintes itens:

I – As condições de higiene devem ser mantidas nos estabelecimentos antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina nas dependências, destinando-se às águas servidas e residuais de forma conveniente.

II – Os programas de autocontrole deverão ser implementados, conforme a particularidade de cada estabelecimento.

III – Quando necessário, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a reparação de pinturas, pisos, paredes, tetos e equipamentos do estabelecimento.

IV – Á ser julgado de maneira fundamentada, o Serviço de Inspeção Municipal poderá dispensar a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

V – As caixas ou latões de sedimentação de substâncias devem ser inspecionadas e devidamente limpas, periodicamente.

VI – Maquinários, caixas, tanques, materiais e utensílios destinados ao transporte e ao depósito de produtos de origem animal não comestível, não poderão ser utilizados para produtos comestíveis e deverão estar identificados.

VII – As dependências da câmara fria dos estabelecimentos devem atender rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, mantendo a limpeza e desinfecção anual ou á critérios pré-estabelecidos, sendo obrigatório um controle com a data e o responsável pela limpeza e desinfecção, com exibição em local de fácil visualização.

VIII – É vedada a entrada e permanecia de outros animais no estabelecimento, como cães, gatos, pássaros, etc.

IX – Os manipuladores devem estar devidamente paramentados, conforme as legislações vigentes, utilizando uniformes limpos e de cores clara, adequados à natureza do serviço.

X – É proibido a utilização de adornos nos pulsos, dedos, pescoços e orelhas, por parte dos manipuladores

dos alimentos.

XI – É obrigação do proprietário do estabelecimento fornecer todos os equipamentos necessários para os funcionários desempenharem suas atividades.

XII – É vedada a utilização de áreas nas quais se manipula alimentos para a realização de outras atividades que divergem de sua finalidade, como a realização de refeições.

XIII – É proibido fumar nas dependências do estabelecimento.

XIV – É proibido varrer a seco nas áreas de manipulação de alimentos.

XV – Fica vedada a entrada de pessoas externas nas dependências, exceto se paramentadas devidamente.

XVI – É proibido empregar na linha de produção materiais que possam de alguma forma contaminar as matérias-primas ou produtos, colocando em risco iminente a saúde única.

XVII – Os estabelecimentos deverão dispor de vestiários e sanitários de acordo com a particularidade do mesmo e segundo o número de funcionários, sem acesso direto para a área de produção.

XVIII – Os funcionários deverão portar atestado de saúde ocupacional, além do curso de boas práticas de fabricação.

XIX – Nos estabelecimentos processadores de leite e derivados, é obrigatória a lavagem e esterilização dos vasilhames antes de retornarem aos postos de origem, controlados de forma rigorosa.

XX – Nas áreas de abate e suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipientes com desinfetantes ou descarga de vapor para esterilização de utensílios e outros instrumentos de trabalho.

XXI – Fica a critério do Serviço de Inspeção Municipal exigir, quando necessário e cabível, qualquer outra medida higiênico-sanitária nos estabelecimentos e suas dependências.

CAPÍTULO VII
DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Artigo 20 - Todos os produtos de origem animal registrados devem trazer a identificação dos selos de inspeção do Serviço de Inspeção do Município - SIM em suas embalagens, rotulagens ou em suas superfícies.

§ 1º - O selo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto de origem animal é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - Considera-se rótulo, para efeitos 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.

Artigo 21 – A aprovação e o registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado, que deverá apresentar os seguintes documentos:

I – Exemplares dos rótulos a registrar ou usar;

II – Memorial descritivo do processo de fabricação do produto detalhado.

Artigo 22 – O serviço de inspeção municipal irá comunicar o estabelecimento interessado sobre a aprovação.

Artigo 23 – Os rótulos registrados devem apresentar a declaração do registro no serviço de inspeção municipal.

Artigo 24 – Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados, e nenhuma alteração poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

Parágrafo Único – Além das exigências deste decreto, deverão ser seguidas as exigências das legislações federais vigentes.

Artigo 25 – A data de fabricação e prazo de validade deverá especificar o dia, mês e ano, podendo esse último ser representado pelos dois algarismos.

Artigo 26 – É proibida qualquer denominação que transmita falsa impressão ou forneça indicação errônea de origem e qualidade dos produtos, conforme as denominações do Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 27 – Os rótulos de produtos que não sejam destinados à alimentação humana, deve conter além do selo de inspeção a especificação “NÃO COMESTÍVEL”, em caracteres evidentes.

Artigo 28 – No que se refere à embalagem e rotulagem de produtos de origem animal, devem ser observados as legislações federais vigentes, assim como o código de defesa do consumidor.

Artigo 29 – Os estabelecimentos são responsáveis pela comunicação ao Serviço de Inspeção Municipal sobre a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

Artigo 30 – Os selos oficiais, para qualquer estabelecimento, devem reproduzir fielmente os modelos determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 31 – Em caso do fechamento do estabelecimento ou suspensão do registro fica sob-responsabilidade do estabelecimento inutilizar os rótulos em estoque, e conforme necessário á critério do Serviço de Inspeção Municipal, ás matrizes deverão ser entregues ao S.I.M.

CAPÍTULO VIII
DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO

Artigo 32 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, realizada em caráter preventivo e informativo, será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vinculada à Secretária de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente:

I - inspeção “ante mortem” e “post mortem” das diferentes espécies animais;

II - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

III - verificação dos processos e controles de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem e expedição, rotulagem, trânsito de qualquer produto de origem animal.

Parágrafo Único – O Serviço de Inspeção Municipal deverá ser coordenado e supervisionado por servidor público da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente de Pilar do Sul, habilitado para o exercício da Medicina Veterinária.

Artigo 33 - 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.

Artigo 34 – Os produtos e matérias-primas devem ser inspecionados e reinspecionados quantas vezes forem necessário, antes de serem disponibilizados ao consumo.

Artigo 35 – A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Secretária Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal (VISA), observando as normas da legislação vigente.

Artigo 36 – Os produtos e matérias-primas que forem denominados como impróprios para consumo humano na reinspeção poderão, mediante fundamentada manifestação do Serviço de Inspeção Municipal, serem destinados ao aproveitamento parcial, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e para alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação, de acordo com o caso.

Artigo 37 – É vedada a entrada de matéria prima ou produto de origem animal em estabelecimento sob inspeção municipal, onde o estabelecimento de origem não possa ser identificado, devendo tal estabelecimento estar obrigatoriamente registrado em um serviço de inspeção oficial.

Artigo 38 – Na reinspeção de produtos cárneos, os mesmos devem ser condenados em caso de alterações suspeitas de processos de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Artigo 39 – Em entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeções oficiais, a reinspeção deve revisar:

I – A documentação sanitária que acompanhar o produto.

II – Os rótulos com as devidas composições e marcas oficias, número de registro, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, e informações referentes a conservação do mesmo.

III – As condições de higiene dos envoltórios, recipientes e sua padronização, além da integridade física.

IV - As características organolépticas e, quando necessário, coletar amostras para análises laboratoriais.

Artigo 40 – A inspeção relativa a “ante mortem” e “post mortem”, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamentos, serão executados em consonância as legislações federais, bem como normas técnicas elaboradas por órgãos competentes.

Artigo 41 – A inspeção de leite e derivados, mel e produtos de abelhas, ovos e derivados, pescados e derivados, serão executados conforme estabelecidos nas legislações federais, bem como normas técnicas elaboradas por órgãos competentes.

Artigo 42 – Na inspeção permanente, a realização do exame *ante mortem* e *post mortem* dos animais para abate, poderá ser realizada tanto por um médico veterinário servidor municipal, ou por um médico veterinário contratado pelo estabelecimento para executar a função, em que o servidor municipal terá livre acesso as disposições das instalações para inspecionar e reinspecionar toda a linha do abate, conforme a necessidade.

Parágrafo Único – Os agentes responsáveis, designados por decreto, que iram atuar no S.I.M. deverão portar carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal, a qual deverá constar o n° do decreto de nomeação, nome completo, fotografia, cargo e data de expedição, para identificação.

CAPÍTULO IX
DOS EXAMES LABORATORIAIS

Artigo 43 - Os produtos de origem animal, prontos para consumo, assim como as substâncias que participam de sua elaboração, estão sujeitos a análises microbiológicas e físico-químicas, de acordo com os critérios estabelecidos pelas legislações vigentes e normas complementares.

Artigo 44 – A respeito da frequência e dos tipos de exames laboratoriais a serem realizados pelos estabelecimentos será definido pelo Serviço de Inspeção Municipal de acordo com as legislações vigentes, os riscos dos produtos e as escala produtiva dos estabelecimentos.

Artigo 45 - As técnicas utilizadas para a realização dos exames e as orientações analíticas serão padronizadas de acordo com as legislações vigentes e normas técnicas expedidas por órgão competente.

Parágrafo Único – Os resultados das análises laboratoriais oficiais, bem como a de laboratórios credenciados, só podem ser abertos pelo responsável do Serviço de Inspeção Municipal, onde os envelopes devem estar obrigatoriamente lacrados, conferindo credibilidade aos resultados.

Artigo 46 - Para a coleta da amostra que será encaminhada ao laboratório oficial ou credenciada, é necessário o preenchimento do termo de coleta pelo Serviço de Inspeção Municipal, e conter assinatura do funcionário responsável pela coleta.

Artigo 47 – A amostra dever ser coletada em triplicata, sendo uma delas de posse do estabelecimento a critérios de contra prova, e as demais encaminhadas ao laboratório, lavrando-se um termo de colheita de três vias, uma via destinada ao laboratório, as demais ao estabelecimento e ao S.I.M., respectivamente.

Artigo 48 – Tanto a amostra e a contra prova devem ser colocadas em locais apropriados e determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde deverão ser fechados, lacrados, e rubricados pelo estabelecimento e pelo responsável pela colheita, correndo o custo de envio e das análises ao ônus do interessado.

Artigo 49 – A análise da contra prova pode ser requerida dentro de 48 (quarenta e oito) horas, em caso de divergência do resultado dos exames, a critério do interessado, a ser realizado no mesmo laboratório oficial ou credenciado.

Artigo 50 – Em caso de divergência persistente após a análise da contra prova, pode-se solicitar ao Serviço de Inspeção Municipal um novo recurso, que irá solicitar um novo exame sobre a amostra em poder do laboratório.

Artigo 51 – A violação das amostras coletadas pela equipe do Serviço de Inspeção Municipal será caracterizada como fraude, aplicando sansões previstos neste decreto.

Artigo 52 – Em 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.

Artigo 53 – As análises em laboratórios credenciados serão custeadas integralmente pelos responsáveis dos estabelecimentos.

CAPÍTULO X
DAS PENALIDADES

Artigo 54 – As multas previstas na lei municipal n°3.850 de 17 de julho de 2024, ficam fixadas nos seguintes valores:

I – 1 (um) VRM:

a) Aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

b) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, dos rótulos ou em produtos;

c) Aos que infringirem quaisquer exigências sobre rotulagem, para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

d) Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

f) Aos responsáveis por estabelecimentos que, após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

g) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas nas normas técnicas;

h) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e a higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

i) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que, de acordo com as normas técnicas, devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

j) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

k) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do serviço de inspeção, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

l) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo serviço de inspeção;

m) Aos que se utilizarem de rótulos e carimbos oficiais do serviço de inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

n) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

o) Aos que adquirirem, manipularem, expuserem a venda ou distribuírem produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção;

p) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

q) Aos que infringirem os dispositivos deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

r) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no serviço de inspeção as transferências de responsabilidade ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência legal por ocasião do processamento da venda ou locação;

s) Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos da inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no serviço municipal;

t) Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à inspeção sanitária;

II – 2 (dois) VRM:

a) Aos que durante e após a manipulação dos produtos, não realize a higienização e limpeza das dependências e equipamentos, de forma correta e rigorosa.

b) Aos que não realizarem análises, pré-determinadas pelo S.I.M., das matérias-primas, conforme a necessidade e risco de cada estabelecimento.

c) Aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição aprovada previamente pelo S.I.M.

d) Aos que não comunicarem ao S.I.M. a transferência de propriedade, locação ou arrendamento.

e) Aos que utilizarem água não potável e não tratada no processo de fabricação.

III – 3 (três) VRM:

a) Aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem aprovação prévia do S.I.M.

b) Aos que enviarem para consumo produtos sem rótulos.

IV – 4 (quatro) VRM:

a) Aos que comercializarem produtos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados anteriormente pelo S.I.M. – Pilar do Sul.

b) Aos que fraudarem falsificarem ou adulterarem produtos de origem animal.

c) Aos que reaproveitarem matérias- primas, embalagens, produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados pelo S.I.M.

V – 5 (cinco) VRM:

a) Às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do serviço de inspeção no exercício de suas funções;

b) Às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo serviço de inspeção;

c) Aos que se utilizar de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção para facilitar o

escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo serviço municipal;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção municipal;

e) Aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;

f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob inspeção municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo serviço de inspeção estadual.

h) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

i) Aos que despacharem produtos de origem animal em desacordo com as determinações do serviço de inspeção;

j) Aos que subornarem tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do serviço de inspeção no exercício de suas atribuições.

k) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço de inspeção;

l) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

m) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal;

n) Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes e falsificações de produtos de origem animal, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado e falsificado;

o) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

p) Aos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no serviço de inspeção estadual;

q) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados na legislação municipal ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

r) Às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço municipal em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob inspeção do Estado;

s) Às faltas de natureza graves relativas a outras infrações ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal do município não previstas neste artigo.

§ 1º - no caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro.

§ 2º - será responsável pelo pagamento da multa, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento, de acordo com o caso em particular.

§ 3º - para o cálculo das multas, deverá ser considerado o valor do VRM vigente no dia em que se lavrar o Auto de Infração.

Artigo 55 - Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o servidor credenciado do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal lavrará, em três (03) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal; e a terceira constituirá o próprio talão de infração e deve conter:

I – Nome, qualificação, endereço do autuado, data e local da infração.

II – Descrição da circunstância e menção do dispositivo legal que foi infringido.

III – Assinatura do infrator ou responsável pelo estabelecimento.

IV – Notificação de prazo e local, para realização da defesa, em ciência de 15 dias.

Parágrafo Único – A defesa deve ser protocolada através de protocolo digital e enviada para a Secretária de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente de Pilar do Sul.

Artigo 56 – O responsável legal pelo Serviço de Inspeção Municipal, e quando necessário, em conjunto de um conselho municipal existente, irá determinar sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que definir, bem como o seu prazo e, julgando procedente a autuação, e aplicará a penalidade. Em caso de acolhimento da defesa, o responsável irá determinar o cancelamento do Auto de Infração.

Artigo 57 - O infrator deverá ser comunicado pessoalmente ou via postal com aviso sobre a procedência ou improcedência da referida autuação.

Artigo 58 – O prazo de pagamento da multa é até o último dia útil do mês subsequente, após a notificação oficial.

Artigo 59 - Mantida a decisão e decorrido o prazo para recolhimento sem o respectivo pagamento, será remetido o processo à Procuradoria do Município para inscrição do débito na divida ativa e sua cobrança judicial.

CAPÍTULO XI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 60 - O responsável pelo estabelecimento irá responder legalmente pelas consequências à saúde publica, caso seja comprovada negligência ou omissão no que se refere aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte, prazo de validade e comercialização dos produtos comestíveis de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Pilar do Sul.

Artigo 61 - Motivada pelo proprietário, a paralisação das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, fica estabelecido o prazo de até 90 dias para o reinicio das atividades, sob pena de cancelamento do registro.

§ 1 º - O reinício das atividades dependerá de nova vistoria do estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal de Pilar do Sul.

§ 2 º - No caso de cancelamento do registro, deverá o

proprietário encaminhar ao S.I.M. à documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização.

Artigo 62 – O Serviço de Inspeção Municipal tem acesso, em qualquer dia e horário, a qualquer estabelecimento cujo funcionamento é regido por este regulamento.

Artigo 63 – Cabem as autoridades de saúde pública colaborar com a execução e unidade dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal, estabelecidos na legislação municipal e normas complementares.

Artigo 64 – É de competência do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal a elaboração de instruções internas em virtude da organização do plano de trabalho e a sua aplicabilidade.

Artigo 65 – Fica sob responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal autorizar ou editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessárias para o cumprimento deste decreto.

Artigo 66 – Este decreto será suplementado, caso necessário e plausível, pelas legislações estaduais e federais em vigor, assim como normas técnicas aplicáveis, expedidas por órgãos competentes.

Artigo 67 – A classificação dos estabelecimentos, aprovação de produtos de origem animal e as suas formulações, rotulagem e selos, são atribuídos ao S.I.M. de Pilar do Sul, de acordo com as instruções definidas para cada caso, em consonância com a legislação municipal, estadual ou federal em vigor, para os produtos comercializados nos limites territoriais da cidade e em casos específicos.

Artigo 68 – Este documento entra em vigor na data de sua publicação, e os estabelecimentos que já possuem registro ativo no S.I.M. deverão se adequar ao disposto neste decreto no prazo de 12 (doze) meses.

Pilar do Sul, 20 de Janeiro de 2025.

CLAYTON ÁLVARO MACHADO
Prefeito Municipal

MILENA GUEDES C. P. DOS SANTOS
Secretária Gestora Jurídica de Controle de Legalidade, Licitações e Tributos

FÁBIO DE DEUS CAMARGO
Secretário Gestor da Fazenda Municipal

SABRINA BUENO CORREA ROSSI
Secretária de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente

Registrado e publicado na Secretaria da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, na data supra.

Juliana de Almeida Gomes
Encarregada de Contratos e Proc. Administrativos

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PILAR DO SUL – S.I.M.

ANEXO I

REQUERIMENTO
Sr(a). Responsável Técnico (a) do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

DADOS DO REQUERENTE	
NOME	
REGISTRO GERAL (RG)	CADASTRO DE PESSOA FÍSICA (CPF)
TELEFONE:	

DADOS DA ATIVIDADE	
Nome Fantasia/Razão Social	
CNPJ	Inscrição Estadual
Endereço	
Telefone	
E-mail:	

Requeiro registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. – de Pilar do Sul/São Paulo do estabelecimento classificado como:

1. ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS
☐Abatedouro – Frigorífico ☐Unidade de beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
2. ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS
☐Abatedouro – Frigorífico ☐Unidade de beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado
3. ESTABELECIMENTOS DE LEITE
☐Granja Leiteira ☐Posto de Refrigeração ☐Usina de Beneficiamento ☐Fábrica de Laticínios ☐Queijaria
4. ESTABELECIMENTOS DE OVOS
☐Granja Avícola ☐ Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
5. ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS
☐Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas ☐ Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados
6. ESTABELECIMENTO DE ARMAZENAGEM
☐ Entreposto de produtos de origem animal ☐ Casa Atacadista

Que irá produzir:_____

Solicito a análise da documentação anexa necessária ao requerido e assumo o compromisso de acatar todos os requisitos constantes nas Legislações relacionadas à prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, principalmente a Lei Municipal nº 3.850/2024 e seus regulamentos.

Pilar do Sul, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Proprietário (a) ou Representante Legal.

.....

DECRETO N.º 4.478/2025
De 22 de Janeiro de 2025

"DISPÕE SOBRE A NOMEAÇÃO/

INCLUSÃO DE MEMBRO PARA ATUAR NO CONVÊNIO SISTEMA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL – CIDADANIA NO CAMPO – COMPARTILHAMENTO DE BENS, DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

CLAYTON ÁLVARO MACHADO, Prefeito Municipal de Pilar do Sul, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1° - Ficam designados para atuarem no Convênio Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável – Cidadania no Campo – Compartilhamento de bens, do Município, para a execução das atividades previstas no convênio a ser celebrado com a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, os seguintes membros:

Monica Tiemi Majima	RG 42.573.845-0	Médica Veterinária
Maria Katiane Dias Oliveira	RG 2.403.842	Engenheira Agrônoma
Sueli Aparecida Rodrigues Ferreira	RG 32.670.695-1	Técnica Veterinária
Jamile Gonçalves	RG 35.775.035-4	Engenheira Ambiental

Art. 2° - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando expressamente o Decreto nº 3.806, de 08 de outubro de 2.020.

Pilar do Sul, 22 de janeiro de 2025.

CLAYTON ÁLVARO MACHADO
Prefeito do Município de Pilar do Sul
MILENA GUEDES C. P. DOS SANTOS
Secretária Gestora Jurídica de Controle de Legalidade, Licitações e Tributos

Registrado e publicado na Secretaria da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, na data supra.

Juliana de Almeida Gomes
Encarregada de Contratos e Proc. Administrativos

.....

Licitações e Contratos

Dispensas

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 04/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 41/2025

Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

Contratado: YAOSKA SERVIÇOS MEDICOS LTDA

CNPJ: 41.630.288/0001-65

Objeto: REFERENTE A CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAL ESPECIALISTA EM ELABORAÇÃO DE AVALIAÇÃO PSIQUIÁTRICA, EM ATENDIMENTO AO CUMPRIMENTO DE DEMANDA JUDICIAL N° 1001272-38.2023.8.26.0444.

Valor: R$ 1.000,00

Pilar do Sul, 20 de Janeiro de 2025

.....

.....

PODER LEGISLATIVO

Licitações e Contratos

Aviso de Contratação Direta

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 4/2025

A Câmara Municipal de Pilar do Sul está recebendo **propostas** para a Contratação de Empresa especializada na prestação de serviços de seguros de veículos para a frota oficial da Câmara Municipal de Pilar do Sul, de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência localizado no site da Câmara Municipal.

Dessa forma, **SOLICITA-SE O ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS** para os e-mails: cmpilardosul@hotmail.com ou secretaria@camarapilardosul.sp.gov.br, ou por meio de entrega presencial **até o 28/01/2024 (terça-feira), às 16h.** A proposta pode ser encaminhada utilizando modelo próprio ou o modelo contido no Termo de Referência, devidamente assinada, carimbada e datada pelo proponente.

Ao formalizar sua proposta, a empresa declara que está de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência que foi disponibilizado no site oficial da Câmara *Municipal e divulgado por meio deste aviso de contratação direta.*

O Aviso de Contratação se encontra em "Editais – Relação de Compras e Serviços – Dispensa – 2025", no site da Câmara Municipal: www.camarapilardosul.sp.gov.br.

Pilar do Sul, 23 de janeiro de 2025.

.....

PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL
CNPJ 46.634.473/0001-41
Rua Tenente Almeida, 265 – Centro
www.pilardosul.sp.gov.br
(15) 3278-9700

SEGTRAN
Secretaria de Governo, Segurança Comunitária e Trânsito
Rua Tenente Almeida, 265 – Centro
(15) 3278-9700 l gabinete@pilardosul.sp.gov.br

SEGJUR
Secretaria Gestora Jurídica de Controle de Legalidade, Licitações e Tributos
Rua Tenente Almeida, 265 – Centro
(15) 3278-9700 l juridico@pilardosul.sp.gov.br

SARH
Secretaria de Administração e Recursos Humanos
Rua Tenente Almeida, 265 – Centro
(15) 3278-9700 l administracao@pilardosul.sp.gov.br

SEGFAZ
Secretaria Gestora da Fazenda Municipal
Rua Tenente Almeida, 265 – Centro
(15) 3278-9700 l financas@pilardosul.sp.gov.br

SOIURB
Secretaria de Obras, Infraestrutura e Urbanismo
Rua João Batista Ribeiro, 295 – Centro
(15) 3278-2526 l soiurb@pilardosul.sp.gov.br

SSABES
Secretaria de Saúde e Bem Estar
Av. Papa João XXIII, 1010 – Campo Grande
(15) 3278-4250 l ssabes.saude@pilardosul.sp.gov.br

SEDRUMA
Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente
Rua Major Euzébio de Moraes Cunha, 312 – Centro
(15) 3278-2505 l sedruma@pilardosul.sp.gov.br

SEDIS
Secretaria de Desenvolvimento e Integração Social
Av. Presbítero Adolfo de Góes, 250 – Nova Pilar
(15) 3278-1209 l sedis@pilardosul.sp.gov.br

SEED
Secretaria de Educação
Av. Papa João XXIII, 1175 – Campo Grande
(15) 3278-9710 l educacao@pilardosul.sp.gov.br

SECTUR
Secretaria de Cultura e Turismo
Rua Major Euzébio de Moraes Cunha, 297 – Centro
(15) 3278-3676 l sectur@pilardosul.sp.gov.br

SELJ
Secretaria de Esportes, Lazer e Juventude
Rua Joaquim Carvalho, 151 – Centro
(15) 3278-1633 l esportes.selj@pilardosul.sp.gov.br

CÂMARA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL
CNPJ 60.112.554/0001-02
Rua Coronel Moraes Cunha, 457 – Centro
www.camarapilardosul.sp.gov.br
(15) 3278-1354 l legislativo@camarapilardosul.sp.gov.br

DIARIO OFICIAL ELETRÔNICO
O Diário Oficial Eletrônico de Pilar do Sul, instituído pela Lei nº 3.645/2022
e Regulamentado pelo Decreto nº 4.094/2022, é o órgão oficial de publicações do município.