

LEI No. 1534/2014

DATA: 21 DE MAIO DE 2014.

EMENTA: CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – **SIM/POA** DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Eu, Prefeito Municipal de Santa Terezinha de Itaipu, Estado do Paraná, FAÇO SABER a todos os habitantes do Município que a Câmara Municipal aprovou e eu, sanciono a seguinte Alteração de LEI:

CAPÍTULO I **Parte Geral**

Art. 1º Fica criada no âmbito do município de Santa Terezinha de Itaipu o Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal – SIM/POA, vinculado a Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

§ 1º Ficam sujeitos ao registro no SIM/POA, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionam, depositem ou industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei e que não possuam registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção do Paraná - SIP.

§ 2º Esta Lei esta em conformidade a Lei Federal nº. 9.712/1998, ao Decreto Federal nº. 5.741/2006 e ao Decreto nº. 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art. 2º Ficam obrigatoriamente sujeitos a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial, no Município de Santa Terezinha de Itaipu, todos os estabelecimentos que industrializem, beneficiem e comercializem produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Paragrafo Único. Para efeito da presente Lei, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, toda e qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 3º O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do SIM/POA, centralizado na Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, e será efetuado somente após cumpridas todas as exigências constantes nesta Lei.

§ 1º Os estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializam produtos de origem animal, só poderão funcionar após registro no SIM/POA e concessão de licença sanitária.

§ 2º Todos os produtos de origem animal já transformados em alimento humano, deverão ser registrados na Secretaria Municipal de Saúde e Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA, antes de sua comercialização.

Art. 4º Compete à Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, no que se refere aos estabelecimentos mencionados no artigo 2º.

- I** – realizar a inspeção, o registro e a fiscalização;
- II** – normatizar a implantação, construção, reforma ou reaparelhamento dos estabelecimentos, bem como do transporte de produtos de origem animal;
- III** – normatizar a execução das atividades de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

Art. 5º Compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- I** – expedir licença sanitária;
- II** – realizar o registro de alimentos prontos, segundo a legislação pertinente;
- III** – fiscalizar, sob o aspecto higiênico-sanitário, os estabelecimentos de que tratam o artigo 2º e § 1º do artigo 3º desta Lei;
- IV** – normatizar as atividades de vigilância sanitária.

Art. 6º Sem prejuízo do dever de colaboração recíproca dos órgãos executores desta Lei, fica proibida a duplicidade de inspeção e/ou fiscalização sanitária e industrial.

Art. 7º Nenhum estabelecimento realizará comércio em nível municipal com produtos de origem animal sem estar devidamente registrado no SIM/POA, SIP ou SIF.

Art. 8 Além do registro, será exigido dos estabelecimentos o cumprimento dos critérios técnico-sanitários fixados pelo SIM/POA.

Art. 9º A ação do SIM/POA será exercida:

- I** - nas propriedades rurais ou fontes produtoras de Alimentos e Produtos de Origem Animal e no trânsito de produtos de origem animal, destinados à industrialização ou ao consumo humano e animal;
- II** - nos estabelecimentos industriais especializados;
- III** - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;
- IV** - nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal, destinados à alimentação humana ou animal.

Art. 10 A requisição de registro dirigida ao SIM/POA, ANEXO II desta Lei, deverá ser acompanhada pelos seguintes documentos:

- I** - Contrato social da empresa;
- II** - Cartão do CNPJ ou CPF;
- III** - Requerimento de adesão (Vistoria inicial) ao SIM/POA, conforme Anexo III da presente Lei;
- IV** - Cadastro da Empresa;
- V** - Termo de compromisso ao SIM/POA, conforme Anexo V da presente Lei;
- VI** - Declaração de Vazão de Água, conforme Anexo VI da presente Lei;
- VII** - Requerimento de Vistoria Final, conforme Anexo IV da presente Lei;
- VIII** - Plantas do estabelecimento, seus anexos, filiais ou unidades desmembradas, compreendendo:
 - a) planta baixa dos diversos pavimentos, com os detalhes de aparelhagem e equipamentos;
 - b) planta de corte transversal ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
 - c) planta de situação.
- IX** - Memorial descritivo da obra;
- X** - Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com a atividade e modelo elaborado pelo SIM/POA, conforme Anexos X a XX da presente Lei;
- XI** - Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão ambiental competente, ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
 - a) os estabelecimentos que se enquadrarem na Resolução do CONAMA nº 385/2006, são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar as suas atividades, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

XII - Parecer da Secretaria Municipal de Planejamento;

XII - Parecer do Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social;

XIV - Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

XV - Taxas do SIM/POA.

§ 1º O registro será providenciado junto à Coordenação do SIM/POA, após o recolhimento das taxas respectivas junto à Secretaria Municipal da Fazenda, conforme a classificação constante no artigo 11 da presente Lei, respeitados os seguintes valores:

I – para Consulta Prévia para registro de estabelecimento, 01 (um) VRSTI;

II – para o registro de estabelecimento:

a) 05 (cinco) VRSTI's, para os do inciso II e III;

b) 03 (três) VRSTI's, para os do inciso IV; e

c) 01 (um) VRSTI's, para o do inciso I.

III – para registro de produtos ou de rótulos:

a) 02 (dois) VRSTI'S, para o do inciso I,

b) 05 (cinco) VRSTI'S nos demais casos.

IV – para ampliação, remodelação e reconstrução, 01 (um) VRSTI;

V – para alteração Social/Objeto Social, 01 (um) VRSTI;

VI – para autorização de Guias de Trânsito, 0,50 (meio) VRSTI;

VII – para ingresso e/ou baixa de Responsável Técnico, 1,5 (um e meio) VRSTI;

VIII – para Vistoria de Veículo de Transporte de Produtos de Origem Animal, 0,50 (meio) VRSTI.

Art. 11 As plantas ou projetos conterão:

I – Posicionamento da construção com relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

II – Orientação quanto aos pontos cardeais;

III – Localização da captação de água de abastecimento;

IV – Localização os equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento;

V – Localização dos pontos de escoamento de água;

VI – Localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;

VII – Localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;

VIII – Localização dos cursos d'água, quando for o caso.

§ 1º As plantas devem ser de fácil entendimento visual, indicada a escala utilizada.

§ 2º Os projetos de que tratam este artigo devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações técnicas exigidas na legislação vigente.

§ 3º Não serão aceitos projetos grosseiramente desenhados, ou com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

§ 4º A apresentação de simples 'croquis' ou desenho esquemático será aceita apenas para orientação do interessado em estudos preliminares.

Art. 12 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerada indispensável, para efeito do registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento e quando for o caso exame bacteriológico dos produtos que pretende trabalhar.

Parágrafo Único. Quando se revelar, no exame das águas, mais de 500 (quinhentos) microorganismos por mililitro, o requerente terá direito a realizar exame de confirmação, antes de ter o manancial condenado.

Art. 13 Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, em suas dependências ou instalações, será feita após a aprovação dos respectivos projetos.

Art. 14 Não será concedido registro a estabelecimento destinado à produção de alimentos se situado nas proximidades de outro, já registrado, que, por sua natureza, possa ser prejudicado sanitariamente.

Parágrafo Único. Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados na zona urbana.

Art. 15 Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerá no SIM/POA.

Art. 16 Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o SIM/POA expedirá o registro, que indicará o número, o nome da empresa, a classificação do estabelecimento, a espécie de produtos, e outras informações necessárias.

Parágrafo Único. O registro somente será emitido após a competente autorização do órgão regulamentador do meio-ambiente.

Art. 17 O registro será renovado anualmente, após vistoria do SIM/POA no estabelecimento.

Art. 18 O SIM/POA fará inspeções periódicas nas obras do estabelecimento em construção ou reforma, verificando sua adequação e fidelidade ao projeto apresentado.

Art. 19 Será concedido prazo de até 30 (trinta) dias para regularização dos estabelecimentos em desacordo com a presente Lei, contados a partir da notificação do SIM/POA, prorrogáveis por igual prazo.

Parágrafo Único. Esgotados os prazos sem que tenha havido a alteração exigida, suspender-se-á a inspeção ou ocorrerá a cassação do registro, conforme critério do SIM/POA.

Art. 20 A Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente do Município de Santa Terezinha de Itaipu poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Suasa.

Parágrafo Único. Após a adesão do SIM ao Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO II

Da Inspeção

Art. 21 A Inspeção Municipal pelos órgãos executores desta Lei, nos estabelecimentos industriais e comerciais de produtos de origem animal, será executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e

seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 4º As barreiras sanitárias fiscalizadoras serão realizadas isoladamente ou em conjunto pelos órgãos competentes.

Art. 22 A inspeção do SIM/POA estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo re-inspecionar produtos de origem animal e verificar a existência de produtos não inspecionados na origem ou, quando tenham sido, se infringem dispositivos desta Lei.

Art. 23 Todo estabelecimento registrado será objeto de inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área de Medicina Veterinária, pertencente ao SIM/POA, que se aterá aos dispositivos estabelecidos pela legislação estadual e/ou federal.

Art. 24 Por ocasião do registro inicial ou de sua renovação, na forma prevista por esta Lei, será exigida, a apresentação pela empresa de responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

Parágrafo Único. Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos os profissionais de nível superior que cursaram a cadeia específica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão, a atribuição específica para tal atividade. Para produtos de origem animal exclusivamente Médico Veterinário.

CAPÍTULO III **Da Classificação**

Art. 25 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.

Parágrafo Único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando os limites previstos em Lei.

Art. 26 Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

- a) Matadouros: aqueles dotados de instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne in natura.
- b) Matadouros-frigoríficos: aqueles especificados no item a, mas dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais.
- c) Industriais: aqueles destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos, destinados ao consumo humano ou animal, também as charqueadas, fábricas de produtos comestíveis, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis, e outras assemelhadas.

d) Entrepósitos de carnes e derivados: aqueles destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes, frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades rurais: aquelas situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo.

b) Entrepósitos de leite e derivados: aqueles destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas lácteas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria.

c) Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

III - Estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) Propriedades rurais: aquelas dotadas de tanques e lagos, ou outras águas, destinadas à criação de pescados ou anfíbios, seu abate e comercialização direta ou indireta.

b) Entrepósitos de pescados e derivados: aqueles dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado.

c) Industriais: aqueles dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas avícolas: aquelas destinadas à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos.

b) Industriais: aqueles destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.

c) Entrepósitos de ovos: aqueles destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

V - Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) Apiários: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e a seus produtos, tais como mel, cera, própolis, pólen, geleia, geleia real e outros.

b) Casas de mel: aqueles destinados à recepção da produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

c) Entrepósitos de mel e cera de abelhas: aqueles destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

CAPÍTULO IV

Do Funcionamento do Serviço de Inspeção

Art. 27 O SIM/POA será composto exclusivamente por médicos-veterinários e fiscais de abate.

Art. 28 Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM/POA e analisados pelo Grupo Consultivo.

Parágrafo Único. O Grupo Consultivo será composto por 02 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

Art. 29 As liberações para o funcionamento dos estabelecimentos sob inspeção serão de competência exclusiva do SIM/POA.

Art. 30 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA, a quem cabe determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

§ 1º Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

§ 2º A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente

Art. 31 Os carimbos de inspeção serão liberados pelo SIM/POA, mediante requerimento do Médico-Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências desta Lei.

Parágrafo Único. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão às seguintes especificações:

I – Para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte – com forma, dimensões e dizeres conforme Modelo 1 do Anexo VIII dessa Lei;

II – Para carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte – com forma, dimensões e dizeres conforme Modelo 2 do Anexo VIII desta Lei;

III – Em embalagens e outras identificações, para carcaças de aves e cortes de aves e para carcaças de coelho e rãs – com forma, dimensões e dizeres conforme Modelo 3 do Anexo VIII desta Lei;

IV – Para produtos condenados - com forma, dimensões e dizeres conforme Modelo 4 do Anexo VIII desta Lei.

CAPÍTULO V **Dos Estabelecimento**

Art. 32 A autorização para funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, se dará de acordo com as condições mínimas exigidas nesta Lei, estendendo-se assim as que se referem às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 33 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I – Localização na zona rural, no caso de matadouros.

II – Localização em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza.

III – Existência de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao seu bom funcionamento.

IV – Disponibilidade de luz natural ou artificial em abundância, bem como de condições adequadas de ventilação em todas as suas dependências.

V – Existência de pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado.

VI – Impermeabilização das paredes e divisórias, como regra geral, revestidas até, no mínimo, 2 (dois) metros de altura.

VII – Colocação de forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento.

VIII – Existência de dependências, quando for o caso, e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis.

IX – Construção de mesas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos.

X – Acondicionamento das matérias-primas em recipientes adequados, bem como dos produtos.

XI – Colocação em recipientes de cor vermelha dos produtos não-comestíveis.

XII – Existência de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

XIII – Manutenção de sistema de cloração da água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento.

XIV – Disponibilidade em quantidade suficiente de água fria e quente, de forma a garantir a higienização do estabelecimento.

XV – Existência, em todas as dependências, de rede de esgotamento sanitário, bem como de

sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.

XVI – Disponibilidade de vestiários e banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao de pessoal, separados por sexos, com acesso independente da área industrial, quando necessário.

XVII – Existência de pátios pavimentados.

XVIII – Nos estabelecimentos com inspeção permanente, destinação de um local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal.

XIX – Colocação de janelas e portas e fâceis aberturas, dotadas de tela à prova de insetos.

XX – Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidades adequadas.

XXI – Disponibilidade de equipamentos necessários adequados à execução da atividade do estabelecimento, e, quando for o caso, inclusive para o aproveitamento de subprodutos.

XXII – Colocação de telhados em meia-água somente se mantido o pé-direito na altura mínima exigida da dependência correspondente.

XXIII – Existência de local e equipamentos para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância.

XXIV – Manutenção do estabelecimento livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, sendo proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto.

XXV – As alturas, distância e outras medidas serão estipuladas em normas próprias a cada espécie ou produto de origem animal, aprovadas pelo SIM/POA.

XXVI – Quando localizados em propriedades rurais, os estabelecimentos de produtos de origem animal, deverão estar afastados das instalações de criação tais como estábulos, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários, a uma distância mínima de 500 (quinhentos) metros, exceto no caso de existência de barreiras naturais, como mata nativa e reflorestamento, em que a distância mínima poderá ser reduzida a critério do SIM/POA.

XXVII – As lagoas de tratamento, quando exigidas, situar-se-ão à distância prevista na legislação vigente.

CAPÍTULO VI Do Pessoal

Art. 34 O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentarem-se munidos de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental e protetor de cabelos, de cor branca e limpa, que deverão ser trocados, no mínimo, diariamente.

Art. 35 Exige-se do pessoal:

I – Atestado de saúde atualizado;

II – Não usar adornos de mãos ou pulsos;

III – Estar livre de sintomas ou afecções de doenças infectocontagiosas;

IV – Não apresentar abscessos ou supurações cutâneas;

V – Não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

Art. 36 Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 37 Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

CAPÍTULO VII Da Rotulagem

Art. 38 A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de

higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas na presente Lei e legislação pertinente.

Parágrafo Único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 39 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor estarão identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único. O SIM/POA poderá autorizar o uso exclusivo do carimbo de inspeção na identificação de carcaças bovinas, suínas, ovinas, caprinas e de animais exóticos.

Art. 40 Rótulo é qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou sobre a embalagem.

Art. 41 Para efeito de identificação na rotulagem, quanto à classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, determina-se a seguinte nomenclatura:

A	Abatedouro-frigorífico de aves
B	Abatedouro-frigorífico de bovinos e bubalinos
C	Abatedouro-frigorífico de coelhos
OC	Abatedouro-frigorífico de ovinos e caprinos
S	Abatedouro-frigorífico de suídeos
E	Fábrica de embutidos
L	Entrepasto de leite e derivados
M	Entrepasto de mel e derivados
O	Entrepasto de ovos
P	Entrepasto de pescados e derivados
AS	Estabelecimentos que realizam autosserviço de carnes e derivados, inclusive de pescados
EF	Entrepasto de frios
FA	Fábricas Artesanais

Art. 42 O rótulo para produtos de origem animal deve conter, no mínimo, as seguintes informações:

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

II – Nome da empresa responsável;

III – Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;

IV – Carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

V – Endereço e telefone do estabelecimento;

VI – Marca comercial do produto;

VII – Data de fabricação do produto;

VIII – Prazo de validade do produto ou indicação de ‘deve ser consumido até...’;

IX – Peso líquido;

X – Composição do produto;

XI – Forma de conservação do produto;

XII – Indicativo de 'Indústria Brasileira';

XIII – Informação nutricional, quando aplicado;

XIV – Demais disposições legais aplicáveis.

§ 1º Em caso de utilização de carne eqüídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se também a declaração no rótulo 'Carne de eqüídeo' ou 'Preparado com carne de eqüídeo', ou 'Contém carne de eqüídeo', ou semelhante.

§ 2º No caso de adição de proteína vegetal, tal como soja, glúten, ou outra, é necessária igualmente sua indicação.

Art. 43 Os produtos destinados à alimentação de animais devem conter em seu rótulo a

inscrição 'Alimentação Animal', claramente visível.

Art. 44 Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a indicação 'Não Comestível', claramente visível.

Art. 45 Embalagens e películas destinadas ao emble de produtos de origem animal devem estar de acordo com as normas do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 46 Produtos que, por sua dimensão, não comportem a afixação de rótulo contendo todos os dizeres exigidos na legislação vigente, conterão as informações em embalagens coletivas, tais como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao tipo de produto.

Art. 47 É vedada a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO VIII Do Transporte e do Trânsito

Art. 48 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do 'Certificado de Inspeção Sanitária' visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, exceto para o leite a granel.

Art. 49 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da 'Guia de Trânsito', visada pelo responsável técnico da empresa.

Art. 50 O transporte de produtos de origem animal será feito em veículos apropriados ao tipo de produto transportado, garantida sua conservação.

§ 1º No mesmo veículo que transporta produtos destinados ao consumo humano não serão transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, os produtos estarão acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independentemente de sua embalagem individual ou coletiva.

CAPÍTULO IX Das Obrigações dos Proprietários de Estabelecimentos

Art. 51 São obrigações dos proprietários de estabelecimentos por este regulado, ou de seus representantes legais:

I – O cumprimento de todas as exigências contidas nesta Lei, inclusive por parte de seus empregados e prepostos;

II – O fornecimento, quando necessário e solicitado, do material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III – O fornecimento, quando for o caso, de pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA;

IV – A viabilização de transporte aos técnicos da inspeção, no caso destes não disporem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos;

V – Existência de responsável técnico habilitado;

VI – Obediência a todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;

VII – Manutenção e conservação do estabelecimento segundo as normas desta Lei;

VIII – Recolhimento, se for o caso, das taxas de inspeção sanitária ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

IX – Solicitação de re-inspeção sanitária, sempre que necessário, de qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 52 Casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POA.

Art. 53 A inspeção sanitária, industrial e tecnológica dos estabelecimentos mencionados no

art. 2º, obedecerá as mesmas normas e regulamentações estabelecidas pelo SIP/POA E SIF/POA, para cada espécie ou produto de origem animal.

CAPÍTULO X

Das Infrações e Penalidades

Art. 54 As infrações a esta Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível.

Art. 55 Além das infrações já previstas na legislação federal, estadual e municipal, incluem-se como tais os atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 56 As sanções administrativas poderão ser, conforme o caso:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão ou condenação dos produtos;

IV – Suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária);

V – Cassação do registro.

Art. 57 As penas previstas serão aplicadas isolada ou cumulativamente, atendendo à gravidade da infração.

§ 1º São consideradas infrações graves:

I – A realização de abates de animais sem a presença do Médico-Veterinário responsável pela inspeção;

II – A comercialização de carcaças de animais sem o carimbo oficial da inspeção municipal;

III – A adulteração, fraude ou falsificação de produtos ou matérias primas de origem animal;

IV – A comercialização, no município, de produtos de origem animal sem o registro no SIM/POA, SIP/POA ou SIF/POA;

V – A reincidência ou ação com dolo ou má-fé.

§ 2º Todos os funcionários da inspeção municipal são competentes para os atos de apreensão ou condenação de produtos.

§ 3º A aplicação das penalidades de multa, suspensão, interdição ou cancelamento de registro do estabelecimento são de competência da chefia do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 4º O "Auto de Infração", documento gerador do procedimento punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável.

§ 5º O prazo de regularização de estabelecimento será de 10 (dez) dias úteis, a partir da data da notificação consignada no auto de infração.

§ 6º Nos casos de apreensão ou condenação de produtos, os autuados terão um prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

§ 7º A penalidade de advertência será aplicada quando o infrator for primário e não existirem evidências de ter agido com dolo ou má-fé.

§ 8º A penalidade de multa será aplicada nos casos de reincidência na infração, bem como naqueles em que é manifesta a ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 58 O valor das multas obedecerá ao critério desta Lei, quantificadas pelo VRSTI (Valor de Referência de Santa Terezinha de Itaipu), e serão aplicadas aos infratores nos seguintes casos:

I – 20 (vinte) VRSTI quando:

a) estiverem operando sem a utilização de equipamentos adequados;

b) não possuírem instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;

c) utilizarem água contaminada dentro dos estabelecimentos;

d) estiverem utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para fins diversos daqueles previamente estabelecidos;

- e) não estiverem realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- f) permitirem a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitirem o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, se solicitada;
- i) não apresentarem a documentação sanitária dos animais para o abate;
- j) houver utilização de matérias primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei.

II – 30 (trinta) VRSTI quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM/POA;
- b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) não houver acondicionamento ou depósito adequado de produtos ou matérias primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
- d) houver transporte de produtos ou matérias primas sem condições de higiene ou temperatura adequadas;
- e) não cumprirem os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração.

III – 40(quarenta) VRSTI quando:

- a) ocorrerem atos que objetivem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
- b) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;
- c) houver comercialização no município de produtos sem registro ou sem inspeção;
- d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por Lei.

IV – 50 (cinquenta) VRSTI quando:

- a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

V – 100 (cem) VRSTI quando:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos ou matérias-primas de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;
- e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único. A critério do SIM/POA poderão ser enquadradas como infração nos diferentes valores de multas, os atos e procedimentos não constantes da presente relação, mas que ferem disposições desta Lei ou da legislação pertinente em vigência.

Art. 59 O infrator, uma vez multado, tem o prazo de 15 (quinze) dias para efetuar o recolhimento da multa e exibir o comprovante ao SIM/POA.

Parágrafo Único. O prazo estipulado neste artigo é contado a partir do primeiro dia em que haja expediente bancário, seguinte àquele em que tenha sido notificado.

Art. 60 O não recolhimento da multa no prazo estipulado implica na inscrição do débito em dívida ativa e, se ainda assim não ocorrer o recolhimento, ensejará cobrança através de ação de execução fiscal.

Art. 61 Para efeito da apreensão ou condenação, além dos casos já previstos neste

regulamento, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujeiras, ou demonstrando pouco cuidado na manipulação, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Estiverem sendo transportados fora das condições prescritas;

V – Estiverem sendo comercializados sem a prévia autorização do SIM/POA.

§ 1º Nos casos indicados no presente artigo, independentemente das demais penalidades cabíveis, serão adotados os seguintes critérios:

I – Nos casos de apreensão poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da inspeção municipal, desde que seja possível o re-beneficiamento do produto ou da matéria prima, caso contrário, será condenado;

II – Os produtos ou matérias primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados para estabelecimentos que possuam condições de re-beneficiá-los ou destruir, a critério da inspeção municipal.

§ 2º São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas nesta Lei, as seguintes:

I – Ocorre adulteração quando os produtos tenham sido modificados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

II – Ocorre fraude quando:

a) há supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;

b) não coincidem as especificações, total ou parcialmente, com o conteúdo da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III – Ocorre falsificação quando:

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 62 A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I – Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizatória;

II – Consista na adulteração ou falsificação do produto;

III – Seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno ou corrupção;

IV – Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, da impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 63 As penalidades a que se referem a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em nenhum caso isentam o infrator da inutilização do produto, quando tal medida for cabível, nem de eventual ajuizamento de ação criminal.

Parágrafo Único. As penalidades referidas nesta Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial, ou de defesa do consumidor.

Art. 64 O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção será apurado pela chefia do SIM/POA, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

Art. 65 Das penalidades aplicadas por meio desta Lei caberá defesa no prazo de 10 (dez)

dias ao Secretário Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, contados a partir da cientificação da infração e recurso em igual prazo para a Procuradoria Geral do Município.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Gerais

Art. 66 O SIM/POA divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que tratam esta Lei.

Art. 67 Sempre que possível, o SIM/POA facilitará a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 68 O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 69 As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no art. 2º desta Lei, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo SIP/POA E SIF/POA.

Art. 70 Para a execução das atividades previstas nesta Lei, o Poder Executivo Municipal, poderá celebrar convênios necessários ao integral cumprimento da presente Lei.

Art. 71 Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretária de Agropecuária e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município de Santa Terezinha de Itaipu.

Art. 72 Serão editadas normas específicas para a venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº. 5.741/2006.

Art. 73 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Instruções Normativas baixadas pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

Art. 74 Os estabelecimentos descritos no Art. 2º, terão prazo de 30 (trinta) dias para se inscreverem no SIM/POA e/ou se adequarem a regras da presente Lei.

Art. 75 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº. 726, de 20 de maio de 2002.

Paço Municipal 3 de Maio, em 21 de maio de 2014.

CLÁUDIO EBERHARD

Prefeito

ANEXO I

AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO SIM/POA

O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, que representa a Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, concede com base na Lei Municipal nº. _____, a AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO, para o exercício de 2014 para o Estabelecimento:

RAZÃO SOCIAL:	
NOME DE FANTASIA	CMC:
CNPJ Nº.:	INSC. ESTADUAL Nº.:
Estabelecido a:	Bairro:

Município de SANTA TEREZINHA DE ITAIPU, o qual exerce a(s) atividade(s) de:

<input type="checkbox"/> A: Abatedouro-Frigorífico de Aves	<input type="checkbox"/> B: Abatedouro-Frigorífico de Bovinos e Bubalinos
<input type="checkbox"/> C: Abatedouro-Frigorífico de Coelhos	<input type="checkbox"/> OC: Abatedouro-Frigorífico de Ovinos e Caprinos
<input type="checkbox"/> S: Abatedouro-Frigorífico de Suídeos	<input type="checkbox"/> E: Fábrica de Embutidos
<input type="checkbox"/> L: Entrepasto de Leite e Derivados	<input type="checkbox"/> M: Entrepasto de Mel e Derivados
<input type="checkbox"/> O: Entrepasto de Ovos	<input type="checkbox"/> P: Entrepasto de Pescados e Derivados
<input type="checkbox"/> AS: Estabelecimentos que realizam Auto-Serviço de Carnes e Derivados, Inclusive de Pescados	
<input type="checkbox"/> EF: Entrepasto de Frios	<input type="checkbox"/> FA: Fábrica Artesanal

Sob a Responsabilidade Técnica do(a) Sr(a):

Profissional Inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária sob o Nº.:

Comprometendo-se solidariamente a observar as Boas Práticas de Fabricação, Manipulação e/ou Serviço, e a não transgredir as Normas Legais Municipais de Inspeção de produtos de origem animal.

O não cumprimento de tais exigências observadas por ocasião da Fiscalização Municipal implicará na imposição de penalidades previstas na Legislação em Vigor, resultando inclusive, no cancelamento da autorização.

_____, _____ de _____ de 20____.
(local) (data)

Ass. Secretário de Agropecuária e Meio Ambiente
Veterinário Fiscal

Ass. do Medico

4. Número de funcionários

Total

Masculino

Feminino

5. Nº de funcionários da área de produção e/ou manipulação

Total

De nível superior

Treinados

6. Nº médio de refeições/dia (cozinha industrial)

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO DA FICHA

Nome _____ Assinatura _____

ANEXO III

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA INICIAL

Ilmo Sr. Secretário Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

desejando instalar um(a) _____ na cidade
(especificação da indústria)

de _____, endereço _____,

telefone(s) _____, venho respeitosamente requerer a V. Sa. a vistoria ()do terreno ()do estabelecimento construído ()do estabelecimento em construção e a autorização para a abertura de processo de obtenção do Sdrviço de Inspeção Municipal (SIM) do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos

Peço deferimento

_____, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura do proprietário requerente

Parecer da Secretária:

Data___/___/_____,

Assinatura e carimbo Secretário de Agropecuária

ANEXO IV

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA FINAL

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

proprietário do estabelecimento _____, localizado
no município de _____, endereço _____, telefone(s)
_____, venho requerer a vistoria final do estabelecimento já construído, com
vistas à obtenção do SIM/POA- Serviço de Inspeção Municipal.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do proprietário requerente

Parecer da SECRETÁRIA:

Data ___/___/____,

Assinatura e carimbo Secretário de
Agropecuária e Meio Ambiente

ANEXO V

TERMO DE COMPROMISSO DE REGISTRO NO SIM

A EMPRESA, -----, localizada no endereço:-----
-----, município de **Santa Terezinha de Itaipu, Paraná**, através de seu proprietário
o Sr(a)-----, portador do CPF:-----, concordo em
acatar todas as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e
Sanitária de Produtos de Origem Animal, criado pela **Lei Municipal nº**
_____, e legislações vigentes e os regulamentos técnicos de
produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

Quaisquer obras a serem construídas, bem como a alterações no fluxo e do
volume de produção somente poderão concretizar-se após aprovação prévia do
projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA). Ficando ainda ciente que o
descumprimento deste compromisso acarretará sanções punitivas previstas em
legislações vigentes.

Local e data:

*

*

Assinatura do proprietário

*** Com firma reconhecida em cartório.**

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DA VAZÃO E POTABILIDADE DA ÁGUA

Eu, _____, CPF _____,
(nome do solicitante)

desejando instalar um(a) _____ na cidade
(especificação da indústria)

de Santa Terezinha de Itaipu/PR., no endereço _____,

declaro estar ciente da vazão de água necessária para a atividade pretendida, bem como de sua potabilidade, conforme a legislação vigente.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do requerente

ANEXO VII

SIMA/POA – Nº _____.

Termo de Fiel Depositário

A
empresa _____

estabelecida à _____, na

cidade de _____,
Estado _____

, ficará como **FIEL DEPOSITÁRIO** do
produto(S) _____

_____.

num total de: _____, por ter sido, o mesmo, apreendido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretária de Agropecuária e Meio Ambiente - SIM/POA, de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Lei nº. ____/____), em seus Artigos: _____.

O produto apreendido ficará à disposição do SIM/POA, que lhe dará o destino conveniente.

Assinatura e carimbo do funcionário do SIM/POA

Ciente em: ____/____/20__

Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO VIII

CARIMBOS

Modelo 1



Modelo 2



Modelo 3



Modelo 4

