

**Expediente:**

Associação Estadual dos Municípios do Rio de Janeiro - AEMERJ

Presidente: Alexandre Sérgio Alves Vieira

Secretária Executiva

Dilma Lira

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CONSÓRCIO CENTRO SUL I**DIRETORIA EXECUTIVA**
PORTARIA N.º 010/2026.

A DIRETORA EXECUTIVA DO CONSÓRCIO CENTRO SUL I, no uso das suas atribuições legais,

RESOLVE:**Art. 1º** - Conceder 20 (vinte) dias de férias à colaboradora Caroline do Amaral Gomes, ocupante do cargo de Controladora do Consórcio Intermunicipal de Gestão de Resíduos Sólidos do Centro Sul I.**Parágrafo único** - As férias de que trata o caput deste artigo referem-se ao período aquisitivo de 26/03/2025 a 25/03/2026.**Art. 2º** - A servidora gozará as férias no período de 01 de abril de 2026 a 20 de abril de 2026.**Art. 3º** - A servidora Marija Zita Chaves de Jesus, advogada do Consórcio Centro Sul, responderá pelas funções da Controladoria durante o período de férias, sem prejuízo de suas atribuições e sem acréscimo de vencimentos.**Art. 4º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.**PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRE-SE.**

Paracambi, 27 de março de 2026.

GEOVANA CARLA DE SOUZA

Diretora Executiva do Consórcio Centro Sul

Publicado por:

Bianca Pinheiro da Silva

Código Identificador:FA169230**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**
PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHEIRO PAULO DE
FRONTIN**CASA DOS CONSELHOS**
ATA COMAS N.º 004/2026**REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA****ATA COMAS N.º 004/2026**Aos dezesesseis dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, às 9h e 30 min, reuniram-se na Casa dos Conselhos Municipais, em Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Assistência Social – COMAS, os seguintes conselheiros: **Governamentais:** Raísa Porto de Figueiredo (Titular – SEMPROS), Flávia Fernanda Pio Alves (Suplente – SEMPROS), Jeane Freitas Figueira (Titular – SEMPROS), Ana Paula de Souza Amâncio Silva (Suplente –SEMPROS), Eufrásia José Nascimento (Suplente – SEMUS), Eliane dos Santos Ferreira (Titular – SEMED) e **Sociedade Civil:** Clóvis Archimimo Bomfim da Silva (Suplente – AMMA), Vera Lúcia Pio (Titular – Usuários SUAS), Paula De Biase Damasceno (Suplente – IAT). Compareceram como visitantes: Andrea Brum da Costa – Assessora Especial da Casa dos Conselhos, Elaine de Almeida Vieira Nascimento – Técnica da SEMPROS, Victor Augusto Machado Veloso, Matheus Alegre Fernandes e Mônica Coutinho Balthazar – Secretária Municipal de Assistência Social. A presidente interina deu as boas-vindas, dando início a pauta apresentada. Tendo os seguintes assuntos a serem discutidos: 1- Demonstrativo Sintético Anual de Execução Físico – Financeiro para Cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro – Prestação de Contas Exercício de 2025; 2- Plano de Ação Estadual Recurso Ordinário - Exercício de 2026; 3- Plano de Ação Estadual Recurso Extraordinário - Exercício de 2026; 4- Plano de Contratação Anual/PCA - Exercício de 2026 e 5- Presidência do Conselho e Regimento Interno. A presidente solicita que seja colocada como prioridade os assuntos de maior relevância, uma vez que a pauta se encontra extensa diante de um curto espaço de tempo, ficando estabelecido como prioridade os itens 1, 2 e 3 da pauta do dia. O visitante Matheus Alegre Fernandes, sugeriu que fossem feitas perguntas e respostas em 3 minutos cada momento. A Secretária Municipal de Assistência Social - Mônica Coutinho Balthazar, teve direito a palavra por intermédio da Assessora Especial da Casa dos Conselhos – Andréa Brum da Costa, concedida de pronto pela presidente. Dando início a sua fala, com os cumprimentos a todos os presentes, esclareceu os questionamentos feitos por alguns conselheiros, sobre: distribuição de cestas básicas, dados numéricos que são lançados nos sistemas dos governos federal e estadual. Pontuou, também, sobre o Plano Municipal de Assistência Social 2026-2029, que foi apresentado em dezembro e até o momento não foi publicado, tampouco marcada reunião para concluir esta pauta. A presidente ressalta que a presente reunião está sendo realizada com quórum, porém sem paridade. A conselheira Ana Paula de Souza Amâncio Silva pediu a inversão da pauta, para que seja votada a publicação do Regimento Interno anterior/vigente. A presidente interina Paula De Biase Damasceno, foi contrária a utilização do Regimento, pois alega que o documento não foi publicado. A secretária explicou a importância e urgência da publicação do Regimento que hoje se encontra em vigor. O visitante Matheus explicou a importância da deliberação. O conselheiro Clóvis Archimimo Bomfim da Silva, manifestou apoio ao posicionamento da presidente interina. Foi colocado em votação a publicação do Regimento Interno, que está em vigor atualmente, concordando com a publicação os seguintes conselheiros: Jeane Freitas Figueira, Raísa Porto de Figueiredo, Eliane dos Santos Ferreira, Vera Lucia Pio, Ana Paula de Souza Amâncio Silva e Eufrásia José Nascimento, sendo contrária a seguinte conselheira: Paula De Biase Damasceno, ratificando o apoio do conselheiro Clovis Bomfim da Silva, ausente no momento da votação. Dando prosseguimento, a visitante – servidora Elaine de Almeida Vieira Nascimento, apresentou a Prestação de Contas Exercício de 2025 do Cofinanciamento recebido do Governo Estadual, através do Demonstrativo Sintético Anual de Execução Físico – Financeiro. A prestação de contas foi aprovada por unanimidade pelos conselheiros presentes. Elaine passou para a apresentação dos Planos de Ação Estadual para os Recursos Ordinários e Extraordinários - Exercício de 2026, os quais foram aprovados por unanimidade. A mesma pontuou que o sistema para o preenchimento do plano é o site www.gofsuasrj.org, mas que por ser um site novo ainda está com vários erros, o que acaba ocasionando dificuldades no envio das informações e consequentemente atraso no envio das informações ao COMAS. Ambos os planos foram aprovados por unanimidade. Durante a apresentação dos referidos planos, a presidente interina questionou sobre a quantidade de famílias referenciadas e pontuou a importância das porcentagens utilizadas dos Recursos do IGD-SUAS e IGD-PBF para as demandas do COMAS. Elaine esclareceu que apesar de não haver rubrica no

orçamento de 2026, foi feito o cálculo de 3% dos Recursos do IGD-SUAS e do IGD-PBF, na Reprogramação de Saldos 2025 para 2026 que ficará disponível para ser utilizado atendendo as demandas do COMAS, sendo que tratam-se de recursos federais. Após todas as dúvidas esclarecidas pela servidora Elaine, dando sequência às apresentações, passou-se a palavra para o visitante Victor Augusto Machado Veloso, que apresentou o Plano de Contratação Anual/PCA - Exercício de 2026. A presidente interina manifestou a importância da participação dos Conselheiros e Equipe Técnica Administrativa da Secretaria, em Cursos de Capacitação para se atualizarem das legislações em prol do melhor funcionamento do COMAS. Vitor apresentou cada item do objeto de contratação e explicou em que fase da contratação/compra se encontra cada item. Enfatizou que o PCA pode ser alterado a qualquer momento, através de formalização das demandas que surgirem. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às 13h15min. Eu, Jeane Freitas Figueira, lavro a presente ata que vai por mim assinada e demais conselheiros presentes.

Publicado por:
Andrea Brum da Costa
Código Identificador:708C4493

CASA DOS CONSELHOS
ATA COMAS Nº 014/2025

REUNIÃO ORDINÁRIA
ATA COMAS Nº 014/2025

Aos dezoito dias do mês de dezembro de dois mil e vinte e cinco, às quatorze horas, reuniram-se na Casa dos Conselhos Municipais, o Conselho Municipal de Assistência Social - COMAS de Engenheiro Paulo de Frontin-RJ. A sessão foi aberta pela Presidente Laura Sobreira Oliva, verificou a existência de quórum mínimo necessário, registrando-se a presença dos conselheiros a seguir nominados, que assinaram a lista de presença: Raisia Porto de Figueiredo (Titular – SEMPROS), Flávia Fernanda Pio Alves (Suplente – SEMPROS), Jeane Freitas Figueira (Titular – SEMPROS), Ana Paula de Souza Amâncio Silva (Suplente – SEMPROS), Laura Sobreira Oliva (Titular – SEMUD), Eliane dos Santos Ferreira (Titular – SEMED), Vera Lúcia Pio (Titular – Usuário), Paula De Biase Damasceno (Suplente – IAT), Jennifer Lemos Reis (Titular – AMMA), Clóvis Archimimo do Bomfim da Silva (Suplente – AMMA). Estiveram presentes também a técnica da SEMPROS - Libne da Silva Andrade de Oliveira; a Assessora Especial da Casa dos Conselhos - Andrea Brum da Costa e a convidada Fátima Goulart Alves da Silva. Durante a sessão, foram tratadas as seguintes pautas da ordem do dia: a apresentação e análise do Plano Municipal de Assistência Social de 2026; a transição da presidência do COMAS e providências sobre o Regimento Interno. Em seguida, a técnica Libne da Silva Andrade de Oliveira apresentou o Plano Municipal de Assistência Social para 2026. Após questionamentos sobre a elaboração do Plano sem a participação do Conselho e com a ausência de algumas informações, a plenária solicitou a inserção de dados sobre o orçamento previsto para a implementação das ações descritas, assim como o envio do arquivo em formato editável para que o Conselho possa colaborar com ajustes complementares. O Conselho emitiu parecer favorável à aprovação do Plano Municipal de Assistência Social para 2026, cabendo a inserção destes dados. No tocante à segunda pauta, referente à transição da presidência, foi informado que o mandato da Presidente Laura Sobreira Oliva se encerraria em 31 de dezembro de 2025, por ocasião de seu desligamento do Conselho. Diante da vacância e posterior sucessão, a plenária decidiu, por unanimidade, pela condução da atual Vice-Presidente, Paula De Biase Damasceno, para o exercício interino da função, com vigência a partir de 1º de janeiro de 2026. Em relação ao último ponto de pauta, discutiu-se a necessidade da modernização da Lei de Criação do Conselho e a reformulação e atualização do Regimento Interno. A Vice-Presidente disponibilizou-se a elaborar a minuta do novo regimento para apresentação e apreciação pelos demais conselheiros na próxima reunião, agendada para 20 de janeiro de 2026, às 14h, no mesmo local. Nada mais havendo a tratar, a presidência deu por encerrada a sessão. Eu, Jennifer Lemos Reis, Secretária, lavrei a presente Ata que após aprovação da plenária, será assinada por mim e por todos os presentes.

Publicado por:
Andrea Brum da Costa
Código Identificador:2DA02B31

CASA DOS CONSELHOS
ATA FUNDEB Nº 001/2026

CONSELHO CACS - FUNDEB
ATA FUNDEB Nº 001/2026

Aos vinte e seis dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, reuniram-se os conselheiros: Helton Sales Serafim (Presidente), Livia Maria de Oliveira Raimundo, Erika de Araújo de Brito, Monica Neves de Andrade Silva, Flávia Almeida Fernandes Goulart Alves, Eliana Corrêa Oliveira Albuquerque, Aldaiza Trindade dos Santos, Carlos Henrique de Oliveira e visitante a Maria Gertrudes Jardim Ramalho Raymundo. Seguindo a pauta: 1. Apreciação e validação de contas do 6º bimestre de 2025 e do 1º bimestre do ano de 2026 referente ao ano de 2026; 2. Parecer conclusivo das contas referente ao ano de 2025 e 3. Outros assuntos relacionados ao Conselho. O presidente deu as boas-vindas aos conselheiros, agradecendo a presença de todos, iniciando a reunião conferindo as contas finais relativas ao ano de 2025 e verificando em conjunto com os conselheiros, uma divergência relativa às gratificações para alguns funcionários, onde fica expresso que a origem destas gratificações provem do FUNDEB, sendo especificado em processo de pagamento como Lei Municipal, cabendo assim ao órgão governamental fazer este repasse de tais recursos, inviabilizando a aprovação na íntegra, ficando aprovada as contas com ressalva, aguardando a justificativa do setor competente para só a partir desta resposta possamos fazer o parecer favorável das contas do ano de 2025, complementando a decisão em acordo com os conselheiros. O envio de um ofício à Secretaria Municipal de Educação para que sejam feitas as devidas averiguações. Dando sequência a reunião, foi apresentada a carta de renúncia da conselheira Valéria Medeiros Serrazina – suplente da equipe de Diretores e ainda a substituição da conselheira Karen Aparecida da Silva Cerqueira – Sociedade civil por Alessandra Aparecida Carvalho dos Santos Brandão – titular Sociedade civil, foi discutido ainda sobre os custos e repasse para o transporte municipal da educação referente ao ano de 2025 no valor de R\$ 119.776,91 para manutenção e abastecimento dos ônibus escolares, complementando com um ofício pedindo os custos com combustível para um parecer junto ao PNATE e finalizando, reafirmamos a necessidade do Regimento Interno deste conselho com a recuperação e atualização deste documento. Sem mais para o momento, deu-se por encerrada que vai assinada por todos os presentes.

HELTON SALES SERAFIM
Presidente

Publicado por:
Andrea Brum da Costa
Código Identificador:1FE364C4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 4902/2026

Republicado por incorreção na edição 4090 de 27 de março de 2026

O Prefeito Municipal de Eng. Paulo de Frontin, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

EXONERAR Josilene Pasolini da Rocha, do cargo de Assessor Operacional, da Secretaria Municipal de Promoção Social-SEMPROS, com eficácia a partir de 01 de março de 2026.

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRA-SE.

Eng. Paulo de Frontin, 26 de março de 2026.

JOSÉ EMMANOEL RODRIGUES ARTEMENKO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Daniel Dos Santos da Silva
Código Identificador:472229CF

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO
EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 013/2026

EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

INSTRUMENTO: Contrato nº 013/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 064/2025
FUNDAMENTO LEGAL: Lei nº 14.133/2021
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Engenheiro Paulo de Frontin
CNPJ: 29.079.480/0001-00
CONTRATADO: ARES EMPREENDIMENTOS, SERVIÇOS E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS LTDA
CNPJ: 30.837.779/0001-65
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CORTE E PODA DE ÁRVORES NAS ÁREAS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL
PRAZO: 12 (doze) meses a contar da emissão da ordem de serviço
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
02.000.02.008.18.451.2004.2206.3.3.90.39.99.00.00.00.1.704.0000.0000

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 2.850.000,00 (Dois Milhões, Oitocentos e Cinquenta Mil Reais)
GESTORES: Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Defesa Civil
DATA DE ASSINATURA: 27 de março de 2026
Secretário Municipal de Meio Ambiente e Defesa Civil
Francisco Carlos Goulart Alves

Publicado por:
Leonardo Siqueira Castro da Silva
Código Identificador:D9264B31

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MENDES

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 052 DE 26 DE MARÇO DE 2026

EMENTA: Abertura de Crédito Adicional Suplementar na forma da Lei.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA, usando das atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 90.000,00 (Noventa mil reais), para atender a despesa das seguintes dotações orçamentárias:

Codificação	Discriminação da Despesa	Valor em R\$
12	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Secretaria Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.365	Educação Infantil	
12.001.12.365.0018	Ensino Regular	
12.001.12.365.0018.2.276	Manutenção – Educação Infantil	
3.1.90.11.00.00.00 1.573.0000	Vencimentos e vantagens fixas – Pessoal civil	R\$ 60.000,00
3.1.90.16.00.00.00 1.573.0000	Outras despesas variáveis – Pessoal civil	R\$ 10.000,00
3.3.90.46.00.00.00 1.573.0000	Auxílio – Alimentação	R\$ 5.000,00
3.3.90.49.00.00.00 1.573.0000	Auxílio – transporte	R\$ 15.000,00

TOTAL DA SUPLEMENTAÇÃO..... R\$ 90.000,00

Art. 2º. Para permitir a abertura do Crédito Adicional Suplementar, mencionado no artigo anterior, será utilizado como fonte de recurso anulação parcial, com fulcro no artigo 43, parágrafo 1º e inciso III da Lei Federal 4320 de 1964.

12.	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Fundo Municipal de Educação	

12.001.12	Educação	
12.001.12.361	Ensino Fundamental	
12.001.12.361.0018	Ensino Regular	
12.001.12.361.0018.2.026	Ensino Fundamental - Manutenção	
3.1.90.11.00.00.00 1.573.0000	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	R\$ 90.000,00

TOTAL DA ANULAÇÃO..... R\$ 90.000,00

Art. 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Mendes (RJ), em 26 de Março de 2026.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:3C6AF7E0

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 053 DE 26 DE MARÇO DE 2026

EMENTA: Abertura de Crédito Adicional Suplementar na forma da Lei.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA, usando das atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 121.000,00 (Cento e vinte e um mil), para atender a despesa das seguintes dotações orçamentárias:

Codificação	Discriminação da Despesa	Valor em R\$
12	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Secretaria Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.122	Administração Geral	
12.001.12.122.0008	Administração Executiva	
12.001.12.122.0008.2.023	Manutenção da SME	
3.1.90.13.00.00.00 1.500.1001	Obrigações patronais	R\$ 79.000,00
3.1.90.16.00.00.00 1.500.1001	Outras despesas variáveis – Pessoal civil	R\$ 12.000,00
3.3.90.14.00.00.00 1.500.0000	Diárias – Civil	R\$ 10.000,00
3.3.90.46.00.00.00 1.500.1001	Auxílio – Alimentação	R\$ 20.000,00

TOTAL DA SUPLEMENTAÇÃO..... R\$ 121.000,00

Art. 2º. Para permitir a abertura do Crédito Adicional Suplementar, mencionado no artigo anterior, será utilizado como fonte de recurso anulação parcial, com fulcro no artigo 43, parágrafo 1º e inciso III da Lei Federal 4320 de 1964.

12.	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Fundo Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.122	Administração Geral	
12.001.12.122.0008	Administração Executiva	
12.001.12.122.0008.2.023	Manutenção da SME	
3.1.90.11.00.00.00 1.500.1001	Vencimentos e Vantagens Fixas – Pessoal Civil	R\$ 121.000,00

TOTAL DA ANULAÇÃO..... R\$ 121.000,00

Art. 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Mendes (RJ), em 26 de Março de 2026.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:FDD73DDE

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 054 DE 26 DE MARÇO DE 2026

EMENTA: Abertura de Crédito Adicional Suplementar na forma da Lei.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA, usando das atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 33.000,00 (Trinta e três mil), para atender a despesa das seguintes dotações orçamentárias:

Codificação	Discriminação da Despesa	Valor em R\$
12	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Secretaria Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.361	Ensino Fundamental	
12.001.12.361.0018	Ensino Regular	
12.001.12.361.0018.2.223	Fundeb - Ensino Fundamental – Mínimo 70%	
3.1.90.16.00.00.00 1.540.0000	Outras despesas variáveis – Pessoal civil	R\$ 8.000,00
12	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Secretaria Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.361	Ensino Fundamental	
12.001.12.361.0018	Ensino Regular	
12.001.12.361.0018.2.224	Fundeb – Ensino Fundamental – Máximo 30%	
3.1.90.11.00.00.00 1.540.0000	Vencimentos e vantagens fixas – Pessoal Civil	R\$ 25.000,00

TOTAL DA SUPLEMENTAÇÃO..... R\$ 33.000,00

Art. 2º. Para permitir a abertura do Crédito Adicional Suplementar, mencionado no artigo anterior, será utilizado como fonte de recurso anulação parcial, com fulcro no artigo 43, parágrafo 1º e inciso III da Lei Federal 4320 de 1964.

12	Fundo Municipal de Educação	
12.001	Secretaria Municipal de Educação	
12.001.12	Educação	
12.001.12.361	Ensino Fundamental	
12.001.12.361.0018	Ensino Regular	
12.001.12.361.0018.2.223	Fundeb - Ensino Fundamental – Mínimo 70%	
3.1.90.11.00.00.00 1.540.0000	Vencimentos e vantagens fixas – Pessoal Civil	R\$ 33.000,00

TOTAL DA ANULAÇÃO..... R\$ 33.000,00

Art. 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Mendes (RJ), em 26 de Março de 2026.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:CA5CCAAF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 062/2026 -
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1691/2026

Partes: Município de Mendes, através da Secretaria Municipal de Obras e Habitação e **G R INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS S.A**

DO OBJETO CONTRATUAL

O objeto do presente Contrato é a aquisição de produtos químicos destinados às Estações de Tratamento de Água do Município de Mendes, devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo do Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 90024/2025).

DO VALOR

O valor total do presente Contrato é de R\$ 28.656,00 (vinte e oito mil seiscentos e cinquenta e seis reais).

DO PRAZO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento e vigorará por 12 (doze) meses contados da referida publicação ou da data estabelecida no memorando de início, se posterior.

WILLIAN ENES SILVEIRA

Secretaria Municipal de Obras e Habitação

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:EDC98648

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 146/2026 DE 25 DE MARÇO DE 2026

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Mendes (RJ), usando de suas atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

CONSIDERANDO as disposições da Lei Municipal nº Lei Municipal 2.402 de 07 de julho de 2023;

CONSIDERANDO a solicitação da Secretaria Municipal de Educação acostada ao Processo Administrativo de nº 1667/26.

RESOLVE:

Art. 1º. Fica autorizada a ampliação de **15 (quinze)** horas da carga horária do Servidor Público Estatutário **RAQUEL BARBOSA MARTINS NUNES**, mat. 3775 nos termos do que dispõe o § 1º, do art. 2º da Lei Municipal 2.402/2023.

Art. 2º. A ampliação de que trata a presente portaria terá vigência de 02.03.2026 a 11.12.2026, que nos termos do § 1º, do art. 2º da Lei Municipal 2.402/2023, poderá ser prorrogada a critério da Administração conforme interesse público exigir.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos 02.03.2026, revogando-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Afixe-se e Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito, 25 de março de 2026.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:FA8BB747

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 153/2026 27 DE MARÇO DE 2026.

Dispõem sobre designação de atividades de servidor público municipal na Vigilância Sanitária Municipal.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Mendes, Estado do Rio de Janeiro, no uso das atribuições legais, RESOLVE:

Art. 1º - Designar a servidora Vinícius Bicalho da Silva, matrícula nº 3861, farmacêutico, para exercer suas funções no quadro de profissionais da vigilância sanitária pelo período de 02 h semanais.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário em especial a portaria nº 833 /2023, de 16 de outubro de 2023.

Registre-se, Publique-se, Afixe-se e Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito, 27 de março de 2026.

JORGE HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:3956C008

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
3. ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – 23 DE MARÇO DE 2026

Aos vinte e três dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, às 14 horas, realizou-se reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes, na Sala dos Conselhos Municipais Cláudio Antônio Pessoa dos Santos, com a seguinte pauta: apresentação da Prestação de Contas Estadual do FMAS 2025; registro de inscrição do Instituto Cuidar em Família; e assuntos gerais. Estiveram presentes os conselheiros: Sandra Maria de Souza Brum (SMAS), Bárbara Miguel Alves (SMS), Gilcley Lopes Ramos (APAE), Zélia de Souza Pereira Raguzzoni (SMAMA), Maria Lúcia Moreno (Pastoral da Criança), Acy Ferreira Borges (Usuários do SUAS) e Vitor Souza Santos (Secretário Executivo), bem como os representantes da Secretaria Municipal de Assistência Social: Camila Werneck, Anna Caroline e Cleber Wilson. Dando início aos trabalhos, a Secretária Municipal de Assistência Social, Camila Werneck, realizou a apresentação da Prestação de Contas Estadual do FMAS referente ao exercício de 2025. Discorreu sobre a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais e ponderou acerca do que pode e do que não pode ser financiado com recursos estaduais. Ressaltou, ainda, a importância de o CMAS realizar visitas periódicas às unidades da assistência social.

Em seguida, foi realizada a leitura da solicitação de registro no CMAS do Instituto Cuidar em Família. Após análise dos documentos apresentados pela instituição, os conselheiros presentes aprovaram o registro do Instituto Cuidar em Família no CMAS. Posteriormente, será elaborada a resolução contendo a decisão do colegiado, bem como o respectivo número de registro. Ficou definida que a próxima reunião será realizada no dia 26 de março de 2026, às 13 horas, para deliberação da Prestação de Contas Estadual do FMAS 2025 e demais documentos a serem encaminhados pela Secretaria Municipal de Assistência Social. Não havendo mais assuntos a tratar, a reunião foi encerrada, sendo lavrada a presente ata, que será assinada por todos os presentes.

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:F6BBCC8A

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 03/2026

Dispõe sobre a aprovação de Registro do Instituto Cuidar em Família no Conselho Municipal de Assistência Social.

O Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes – CMAS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), pela Lei Municipal nº 956 e pela Lei Municipal nº 1.275, e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social – SUAS,

CONSIDERANDO, a Resolução do CNAS nº 14 de 15 de Maio de 2014, onde define os parâmetros nacionais para a inscrição das entidades ou organizações de Assistência Social, bem como dos serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais nos Conselhos de Assistência Social.

CONSIDERANDO, a solicitação de Registro bem como toda a documentação necessária encaminhada ao CMAS no dia 06 de Março de 2026;

CONSIDERANDO, a deliberação realizada em reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social no dia 23 de Março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Registrar o Instituto Cuidar em Família no Conselho Municipal de Assistência Social sob o número 01/2026.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Mendes, 27 de Março de 2026

GILCLEY LOPES RAMOS
Presidente

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:4680B8EE

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 04/2026

Dispõe sobre a aprovação da Prestação de Contas Estadual do FMAS do exercício de 2025

O Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes – CMAS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), pela Lei Municipal nº 956 e pela Lei Municipal nº 1.275, e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social – SUAS,

CONSIDERANDO a Prestação de Contas Estadual do FMAS do exercício de 2025 apresentada ao CMAS no dia 23 de Março de 2026;

CONSIDERANDO a deliberação realizada em reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social no dia 26 de Março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Prestação de Contas Estadual do FMAS do exercício de 2025.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Mendes, 27 de Março de 2026

GILCLEY LOPES RAMOS
Presidente

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:BD1E5CBA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 05/2026

Dispõe sobre a aprovação do Plano de Reprogramação de Recursos para o Exercício de 2026

O Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes – CMAS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), pela Lei Municipal nº 956 e pela Lei Municipal nº 1.275, e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social – SUAS,

CONSIDERANDO o Plano de Reprogramação de Recursos para o Exercício de 2026 encaminhado ao CMAS no dia 23 de Março de 2026;

CONSIDERANDO a deliberação realizada em reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social no dia 26 de Março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Reprogramação de Recursos para o Exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Mendes, 27 de Março de 2026

GILCLEY LOPES RAMOS
Presidente

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:228EB929

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 06/2026**

Dispõe sobre a aprovação do Plano de Ação de Recurso Ordinário Estadual de 2026

O Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes – CMAS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), pela Lei Municipal nº 956 e pela Lei Municipal nº 1.275, e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social – SUAS,

CONSIDERANDO o Plano de Ação de Recurso Ordinário Estadual de 2026 encaminhado ao CMAS no dia 23 de Março de 2026;

CONSIDERANDO a deliberação realizada em reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social no dia 26 de Março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Ação de Recurso Ordinário Estadual de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Mendes, 27 de Março de 2026

GILCLEY LOPES RAMOS
Presidente

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:27E8A62F

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 07/2026**

Dispõe sobre a aprovação do Plano de Ação de Recurso Extraordinário Estadual de 2026

O Conselho Municipal de Assistência Social de Mendes – CMAS, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), pela Lei Municipal nº 956 e pela Lei Municipal nº 1.275, e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social – SUAS,

CONSIDERANDO o Plano de Ação de Recurso Extraordinário Estadual de 2026 encaminhado ao CMAS no dia 23 de Março de 2026;

CONSIDERANDO a deliberação realizada em reunião extraordinária do Conselho Municipal de Assistência Social no dia 26 de Março de 2026;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Ação de Recurso Extraordinário Estadual de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Mendes, 27 de Março de 2026

GILCLEY LOPES RAMOS
Presidente

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:7C2841F3

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
2º TERMO DE CONVÊNIO DE Nº 004/2026.**

2º TERMO DE CONVÊNIO Nº 004/2026 – PROCESSO ADMINISTRATIVO SEI VAS-020414/000004/2026, que entre si celebram, de um lado, o **MUNICÍPIO DE VASSOURAS**, CNPJ/MF n.º 32.412.819/0001-52, estabelecido à Avenida Octávio Gomes n.º 395 – Centro – Vassouras – RJ – CEP 27.700-000, nesse ato representado pela **EXMA. SENHORA PREFEITA MUNICIPAL SRª. ROSILANE PIVETI SILVA**, de outro lado, **SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO RIO DE JANEIRO**, CNPJ/MF n.º 42.498.659/0001-60, neste ato representado pela **EXMA. SENHORA SECRETÁRIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO RIO DE JANEIRO, SRª. ROBERTA BARRETO DE OLIVEIRA**, sob a égide das cláusulas e condições a seguir expendidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO.

1.1 As partes objetivam com o presente Convênio fazer permuta dos servidores públicos municipais, **CLAUDIO MIGUEZ SALLES**, originário do Município de Vassouras/RJ, matrícula n.º 101.285-1, cargo de Professor do 6º ao 9º - Educação Física, atuando na Secretaria Municipal de Educação e **ADOZINDA MORAES DA ROCHA BARBOSA**, originário da Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro, matrícula n.º 3057877-7 tudo consoante processo administrativo, **SEI VAS-020414/000004/2026**.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA JORNADA DE TRABALHO.

2.1 A jornada de trabalho dos servidores municipais permutados será a mesma estabelecida para o cargo do concurso público no respectivo Município de origem.

CLÁUSULA TERCEIRA: DA REMUNERAÇÃO.

3.1 Os servidores permutados continuarão recebendo seus vencimentos através do Município de origem, sem nenhum prejuízo salarial.

CLÁUSULA QUARTA: DA VIGÊNCIA E RENOVACÃO.

4.1 A vigência do presente Convênio terá duração máxima de 02 (dois) anos, e, poderá ser renovada por igual período, mediante competente TERMO ADITIVO celebrado entre as partes, sempre respeitando literalmente os ditames do art. 1º, inciso IV da Lei nº 2522, de 18 de dezembro de 2009.

CLÁUSULA QUINTA: DA DENÚNCIA E EXTINÇÃO.

5.1 O presente Convênio poderá ser rescindido, a qualquer tempo e sem antecedência, mediante manifestação expressa e, impreterivelmente por escrito, por parte dos Municípios ora conveniados, provocada por qualquer dos servidores permutados.

Parágrafo Único. As partes interessadas terão um prazo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do **TERMO DE CONVÊNIO**, para promover e impulsionar a publicidade do mesmo, sob pena de automático cancelamento e invalidação.

E por estarem justos e acordados, firmam o presente termo, juntamente com a interveniência de 02 (duas) testemunhas instrumentais, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Vassouras, 02 de Fevereiro de 2026.

MUNICÍPIO DE VASSOURAS -
Prefeita Municipal

ESTADO DO RIO DE JANEIRO -
Secretária Estadual de Educação

TESTEMUNHAS:

1 - _____
2 - _____

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:23E2B72B

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
DECRETO N.º 6.139, DE 19 DE MARÇO DE 2026.

“Nomeia os membros do Conselho Municipal de Assistência Social e dá outras providências”

A **Prefeita de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e considerando a legislação em vigor,

DECRETA:

Art. 1º. – Ficam nomeados os membros do Conselho Municipal de Assistência Social de Vassouras, os indicados a seguir:

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – 2026/2027

Presidente: Priscilla de Freitas

Vice-Presidente: Diego Cordeiro

Primeiro Secretário: Michelle Monique da Silva Moreira

Segundo Secretário: Rachel Perrut

REPRESENTANTES GOVERNAMENTAIS

Secretaria Municipal de Assistência Social

Titular: Priscilla de Freitas

Suplente: Cássia Cerqueira Dias

Secretaria Municipal de Saúde

Titular: Isabela Cardoso Lima Delgado da Paixão

Suplente: Thamyris Rodrigues Dias Delgado

Secretaria Municipal de Educação

Titular: Michelle Monique da Silva Moreira

Suplente: Felipe Claro Gonçalves

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura

Titular: Newton Machado da Silva

Suplente: André Luiz Dias da Rosa

Secretaria Municipal de Obras

Titular: Maria Paula Pinto Mendes

Suplente: Camille Muntaz do Valle Silva

REPRESENTANTES NÃO GOVERNAMENTAIS

Universidade de Vassouras

Titular: Cíntia Pardal Almeida

Suplente: Consuelo Mendes

DESAM

Titular: Elen Maria Siqueira da Silva

Suplente: Flavia Zacarias Nogueira

Associação de Moradores de Andrade Costa

Titular: Silvana Gaspar de Matos

Suplente: Daila da Silva Raimundo

Ordem dos Advogados do Brasil

Titular: Rachel Perrut

Suplente: Paulo Roberto Chaves De Marca Pedras

Trabalhadores do SUAS

Titular: Diego Cordeiro

Suplente: Claudio Wilson do Nascimento Taveira

Art. 2º. – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 23 de fevereiro de 2026, revogados as disposições em contrário.

Vassouras, 19 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:15EFA96A

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
DECRETO N.º 6.141, DE 26 DE MARÇO DE 2026.

“Dispõe sobre Ponto Facultativo no dia 02 de abril de 2026 – Quinta-Feira e dá outras providências.”

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso das atribuições que lhe confere a Lei nº 2.462/08 – Lei Orgânica do Município de Vassouras,

Considerando o Feriado Nacional Paixão de Cristo – 03 de abril - Sexta - feira Santa,

DECRETA:

Art. 1º - Fica decretado ponto facultativo no dia 02 de abril de 2026, em todas as repartições públicas municipais.

Art. 2º - Fica excluído do ponto facultativo de que trata o artigo 1º os servidores lotados em atividades essenciais, assim entendidas as de manutenção, limpeza, fiscalização, ordem pública e saúde, conforme ordem de serviço interna a ser expedida pelos titulares das secretarias respectivas.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, produzindo seus efeitos a partir desta data, revogadas as disposições contrárias.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:9169B03D

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
DECRETO N.º 6.142, DE 27 DE MARÇO DE 2026.

DISPÕE SOBRE A APROVAÇÃO DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EXECUTADA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO MUNICÍPIO DE VASSOURAS-RJ

A **Prefeita de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e com base no que dispõe a Lei nº 2.462 de 22 de dezembro de 2008 - Lei Orgânica do Município de Vassouras - RJ.

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal executado pelo **Município VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados devem ser de competência e execução do Município **VASSOURAS-RJ**.

TÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º - A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio no **Município VASSOURAS-RJ**, abrangem:

I - os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animais, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;

II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas neste Decreto:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações oterápicas.

Art. 4º - São privativas do Serviço de Inspeção Municipal a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM – VASSOURAS-RJ.

Art. 5º - O servidor do Serviço de Inspeção Municipal mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

Art. 6º - A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM – VASSOURAS-RJ, conforme sua classificação.

Art. 7º - As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico (a) Veterinário (a) oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias e/ou da saúde.

§ 2º É atribuição do Médico (a) Veterinário (a) do Serviço de Inspeção Municipal a inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto, com previsão de suporte por técnicos de nível médio respeitado as devidas competências.

§ 3º Todos os servidores que realizem as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação de Inspeção do SIM – VASSOURAS-RJ.

Art. 8º - A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:

I - Inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

II - Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

V - Coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VI - Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VII - Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII - Verificação da água de abastecimento;

IX - Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

X - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

XI - Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XII - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII - Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIV - Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XV - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção executado pelo **SIM - VASSOURAS-RJ** deverá oficiar de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são realizadas:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos neste Decreto, para abate ou para industrialização;

III - Nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

V - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI - Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 9º - A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo **SIM – VASSOURAS-RJ** prevista neste Decreto será exercida por um único órgão e isenta a estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 10. - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 11. - A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata este Decreto podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e de fiscalização será instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue e caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam deste Decreto, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares, 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 As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 12. - Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacionais ou internacionais.

Art. 13. - Para fins deste Decreto, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 14. O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** é composto por servidores públicos municipais, devidamente habilitado para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 15. O Serviço de Inspeção executado pelo **SIM - VASSOURAS-RJ** poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores públicos ou privados, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 17. Para efeito deste Decreto, entende-se por:

I - Inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM – VASSOURAS-RJ, que visa à execução das normas regulamentares e dos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - Fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM – VASSOURAS-RJ, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIM: Serviço de Inspeção executado pelo **Município**.

IV – Servidor do SIM: servidor lotado no SIM – VASSOURAS-RJ com as atribuições de seu respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção Municipal.

V - Legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os Decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

VII - Amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;

VIII - Coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;

IX - Análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos, dos produtos e tudo que entram em contato na sua elaboração;

X-Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM – VASSOURAS-RJ;

XI - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

XII - Animais de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidas sob inspeção veterinária;

XIII - Animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:

a) criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

b) introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;

c) introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XIV - Animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;

XV - Insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - Bem-estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

XVII- Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XX - Sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene micro biologicamente aceitável;

XXI - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;

XXII - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXIII - Caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

XXIV- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, como objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXV - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;

XXVI - Produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;

XXVII – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXVIII - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIX - Produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXX - Subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;

XXXI - Pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana;

XXXII - Ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXIII– Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XXXIV - Registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuaram o registro;

XXXV - Responsável técnico do estabelecimento (RT): profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Classe, por este habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica na indústria de produtos de origem animal;

XXXVI - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXVII - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXVIII- Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXXIX - Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

XL - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, embasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XLI - Aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLIII - Embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XLIV - Visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLV - Carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

XLVI - Auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do **SIM – VASSOURAS-RJ** com a função de:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação;

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos neste Decreto e em legislação específica;

XLVII - Supervisão: procedimento realizado por equipe composta de Médicos Veterinários do **SIM – VASSOURAS-RJ**, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XLVIII - Barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso à área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLIX - Equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.

L - Etiqueta- lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.

TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no Município, sob inspeção oficial, são classificados em:

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

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art.19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado

de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV – queijaria.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

a) é vedado o recebimento de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas;

b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal;
- II - casa atacadista;

§ 1º Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

I - Entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II - Casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio intermunicipal, interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção, dotados de estações específicas para realização dessa atividade.

§ 2º Nos estabelecimentos citados nos itens I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO IV CAPÍTULO I DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todo estabelecimento de produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo **SIM – VASSOURAS-RJ**, conforme disposto na Lei 1.283/1950, nas leis dos municípios e Decreto 10.032/2019, e utilizar a classificação que trata este Decreto.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo **SIM - VASSOURAS-RJ**, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§ 2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 26. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o **SIM – VASSOURAS-RJ** estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 27. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo **SIM - VASSOURAS-RJ**, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I – O processo de registro seguirá com a entrega dos seguintes documentos:

- a) Requerimento, solicitando logo após, a vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento;
- b) Contrato Social, estatuto da Firma Individual, quando couber;
- c) Em caso de estabelecimentos coletivos deverá ser apresentado estatuto e ata de eleição de posse;
- d) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- e) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- f) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- g) Cartão produtor rural – CPR, quando cabível;
- h) Plantas, nas seguintes escalas:

De situação - escala 1:500 ou geo localização;
Baixa - escala 1:100;
Layout dos equipamentos - escala 1:100;

Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

Croquis poderão ser aceitos para empresas de pequeno porte, porém croquis grosseiramente desenhados ou que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

i) Memorial descritivo da construção – MDC (MODELO CONFORME O **SIM-VASSOURAS-RJ**);

j) Memorial descritivo econômico e sanitário – MDES (MODELO CONFORME O **SIM-VASSOURAS-RJ**);

k) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno com cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento devidamente registrado;

l) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela prefeitura ou documento equivalente;

m) Licença ou dispensa ambiental emitida pelo órgão oficial competente;

n) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

o) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;

p) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra ou em caso de adequações sanadas;

q) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

r) Emissão do Certificado de habilitação sanitária do estabelecimento pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

§ 1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em relatório elaborado por Médico Veterinário do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por Médico Veterinário do **SIM-VASSOURAS-RJ** com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 3º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto, em normas complementares editadas pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e que sejam equivalentes às normas federais.

§ 4º Todos os documentos e plantas conforme previsto no Art. 27 deste Decreto, devem ser apresentados de forma legível, sem rasuras ou borrões. Para pequenos estabelecimentos, a critério do Serviço de Inspeção executado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**, poderão ser aceitos croquis ou desenhos simplificados, desde que estejam devidamente claros e contenham as informações necessárias.

Art. 28. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Decreto e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** expedirá o Certificado de Habilitação Sanitária do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Habilitação Sanitária do Estabelecimento será emitido após publicação do registro no Diário Oficial do **Município VASSOURAS-RJ** para as atividades que foram liberadas.

§ 1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art.29. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art.30. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

a) requerimento ao Coordenador do **SIM-VASSOURAS-RJ**, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento;

b) Plantas, nas seguintes escalas:

De situação - escala 1:500;

Baixa - escala 1:50;

Cortes - escala 1:50;

Layout dos equipamentos - escala 1:50;

Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Licença ou Dispensa Ambiental emitida pelo órgão oficial competente;

d) Memorial descritivo da construção – MDC ou cronograma de execução da obra; (MODELO CONFORME O **SIM-VASSOURAS-RJ**);

e) Memorial descritivo econômico e sanitário – MDES (MODELO CONFORME O **SIM-VASSOURAS-RJ**), para ser atualizado;

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento;

h) Requerimento ao Coordenador do **SIM-VASSOURAS-RJ** solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;

i) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

j) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o **SIM-VASSOURAS-RJ** deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Art. 31. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao **SIM-VASSOURAS-RJ**, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das

plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 32. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

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

Art.33. O Registro do estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos. O **SIM-VASSOURAS-RJ** estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 34. O **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma ampliação e procedimentos para registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA do estabelecimento e mudança de razão social

Art. 35. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao **SIM-VASSOURAS-RJ** pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendam-te ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 36. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 37. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao **SIM-VASSOURAS-RJ** os documentos:

a) Requerimento de solicitação de alterações cadastrais, estruturais, paralisação de atividades e cancelamento de registro, (MODELO CONFORME O **SIM-VASSOURAS-RJ**) ao Coordenador do **SIM-VASSOURAS-RJ** solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;

k) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§ 1º Os documentos que o **SIM-VASSOURAS-RJ** julgar necessário deverá ser providenciado.

§ 2º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 38. Concomitantemente deverão ser encaminhados ao **SIM-VASSOURAS-RJ** os documentos para aprovação dos rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o **SIM-VASSOURAS-RJ**, poderá ser aceito o uso dos rótulos já aprovados por um período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 39. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I – A pedido do proprietário ou representante legal;

II - Quando deixar de funcionar pelo período de 6 (seis) meses;

III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 6 (seis) meses;

V – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do **SIM-VASSOURAS-RJ** no prazo de 30 (trinta) dias;

VI - Por cassação do registro pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do **SIM-VASSOURAS-RJ**

§ 3º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar,

dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao **SIM-VASSOURAS-RJ** a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórica detalhada de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 40. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao **SIM-VASSOURAS-RJ** a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da data da paralisação.

Art. 41. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado e quando for o caso, à autoridade federal.

Art. 42. Para fins de cancelamento de que trata o Art. 41 deverá ser atendido o que segue:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de seis meses, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e.

IV – decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo Único. Da decisão caberá recurso administrativo para a autoridade superior do **Município**, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 43. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 44. O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado com material que evite a formação de poeira, além de estarem em bom estado de conservação e de limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

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

VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII- dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados e escamoteável de fácil higienização;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas

de produção, onde se fizer necessário, a barreira sanitária deverá possuir pias em que a torneira não seja de exclusiva abertura manual, porta papel toalha descartável, porta sabonete líquido, lixeira com acionamento pedal e lava botas;

XIX- construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX- possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

XXII - dispor de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV- dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXVI - possuir instalações de frio industriais e dispositivas de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

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

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

XXXVII - dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

XXXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

XL - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XLI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XLII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 45. Os estabelecimentos de carnes e derivados considerados, abatedouro frigorífico, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

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

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

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

Art. 46. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 47. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 48. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

Art. 49. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 50. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 51. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 52. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 53. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no **SIM-VASSOURAS-RJ**, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 54. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma deste Decreto e em ato complementar.

§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§ 2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 55. O **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 56. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 57. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 58. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 62. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 63. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. O **SIM-VASSOURAS-RJ** determinará, sempre que necessárias melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 66. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 67. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 68. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluída o transporte.

Art. 69. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 70. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 71. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 72. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 73. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 74. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 75. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 76. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do **SIM-VASSOURAS-RJ**, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do **SIM-VASSOURAS-RJ**, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI - comunicar ao **SIM-VASSOURAS-RJ**, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**;

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

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

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

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

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

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

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidas pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 77. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

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

§ 3º—O **SIM-VASSOURAS-RJ** estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 78. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

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

Art. 79. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 80. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

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

Art. 81. Será elaborada em normas complementares legislação específica em caso de estabelecimento classificado como agricultura familiar que possua CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar.

Art. 82. Os estabelecimentos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ** só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em Serviço de Inspeção oficial federal, estadual ou integrante do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertença ao **SIM-VASSOURAS-RJ** quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - SISBI, mantido pelo MAPA.

Art. 83. É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 84. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e.

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

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

Art. 85. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao **SIM-**

VASSOURAS-RJ para aprovação e concessão de prazos para a devida correção.

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Decreto.

TÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 86. Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e.

IV - atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

V - Deverá apresentar CAF- Cadastro Nacional da Agricultura Familiar;

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 87. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 86 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Art. 88. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 89. Para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas, a critério do **Município**, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados.

Art. 90. O **SIM-VASSOURAS-RJ** disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 92. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta (“*Low Temperature, Long Time*” - LTLT, equivalente à expressão em português “Baixa Temperatura, Longo Tempo”) para produção de derivados de leite.

§ 1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§ 2º Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 93. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o **SIM-VASSOURAS-RJ**, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO II DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 94. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto.

Art. 95. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas às implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descrita neste Decreto.

TÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 96. Nos estabelecimentos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito respeitado às particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

SEÇÃO I DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 97. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do **SIM-VASSOURAS-RJ**

Art. 98. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).

Art. 99. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 100. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 101. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais ao Médico Veterinário Oficial.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o **SIM-VASSOURAS-RJ** julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 102. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário Oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do Médico Veterinário Oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra mais de 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 103. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotado as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 104. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao **SIM-VASSOURAS-RJ**:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e.

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado atendido às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 105. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 106. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não seja portador de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 107. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 108. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do **SIM-VASSOURAS-RJ** para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada por Médico Veterinário do **SIM-VASSOURAS-RJ**, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 109. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Médico Veterinário Oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 110. Quando o **SIM-VASSOURAS-RJ** autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou.

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 111. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

§ 1º O **SIM-VASSOURAS-RJ** levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 112. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 113. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 114. Os animais que chegarem ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 115. O **SIM-VASSOURAS-RJ** deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 116. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 117. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o **SIM-VASSOURAS-RJ** deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 118. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 119. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 120. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 121. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo

equivalente para promover à limpeza e a remoção de sujidades, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 122. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.

Art. 123. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou.

III - por outro processo autorizado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou legislação federal.

Art. 124. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamusca mento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§ 3º É obrigatória à renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 125. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o **SIM-VASSOURAS-RJ** determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 126. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O **SIM-VASSOURAS-RJ** deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 127. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, às partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 128. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

Art. 129. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 130. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e

dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 131. O **SIM-VASSOURAS-RJ** deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 132. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 133. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário Oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 134. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 135. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 136. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.

Art. 137. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário Oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou.

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 138. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 139. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 140. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o **SIM-VASSOURAS-RJ** disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 141. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O **SIM-VASSOURAS-RJ** coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 142. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 143. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permitem-se o aproveitamento

condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 144. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.*

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 145. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenados.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 146. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 147. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 148. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com os materiais carbúnculos, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medido de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 149. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 150. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, podem ser destinadas a salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 151. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 152. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do **SIM-VASSOURAS-RJ** devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor às carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 153. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 154. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 155. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberadas.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 156. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 157. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 158. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 159. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 160. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 161. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 162. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 164. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 165. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinado sua liberação para o consumo, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ** quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 166. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 167. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas do órgão.

Art. 168. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 169. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 170. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 171. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miasses) devem ser condenados.

Art. 172. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 173. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas às partes e os órgãos comprometidos.

Art. 174. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 175. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 176. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 177. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 178. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 179. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas às áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 180. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 181. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 182. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art. 106, cabe ao Médico Veterinário Oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 183. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 184. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** nas linhas de inspeção.

Art. 185. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 186. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 187. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 188. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 189. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteuriose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 190. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 191. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 192. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 193. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 194. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção post mortem de equídeos

Art. 195. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o Art. 213 são aplicáveis aos equídeos.

Art. 196. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 197. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 198. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 199. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 200. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 201. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 202. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 203. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 204. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 205. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 206. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 207. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 208. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 209. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 210. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 211. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 212. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 213. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Art. 214. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI **Da inspeção post mortem de pescado**

Art. 215. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 216. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 217. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 218. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

Art. 219. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 220. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 221. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 222. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 223. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III- anfíbios:

- a) carne de rã:
 1. odor suave e característico da espécie;
 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 4. textura firme, elástica e tenra; e

IV- répteis:

- a) carne de jacaré:
 1. odor característico da espécie;
 2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos I e II do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 224. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos; e

III - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e bases voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 225. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 226. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o **SIM-VASSOURAS-RJ** obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado.

Art. 227. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 228. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius

negativos) por sete dias ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 229. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 230. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 231. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 232. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 233. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas federais complementares.

Art. 234. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 235. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 236. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 237. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 238. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 239. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 240. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 241. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 242. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 243. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 244. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.

Art. 245. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 246. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 247. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 248. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 249. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 250. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 251. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 252. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 253. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 254. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no **SIM-VASSOURAS-RJ** e deve atender a norma complementar específica.

Art. 255. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 256. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 257. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 258. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do Art. 511, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 259. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 260. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidas em norma complementar.

Art. 261. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do **SIM-VASSOURAS-RJ** adotar outros padrões de leite.

Art. 262. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 263. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no Art. 263 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 262 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao **SIM-VASSOURAS-RJ** a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 264. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 265. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 266. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 267. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 268. Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória à utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 269. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 270. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

Art. 271. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 272. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidades de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 273. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 274. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 275. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de

sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 276. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 277. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 278. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 279. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 280. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos sanitários e tecnológicos; ou

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor da saúde.

IV - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em ato complementar e microbiota capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença de microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Art. 281. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 282. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 283. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 284. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 285. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde.

Art. 286. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 287. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Art. 288. Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual, em norma complementar.

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 289. Sempre que necessário, o **SIM-VASSOURAS-RJ** solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I Das matérias-primas

Art. 290. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela Inspeção Veterinária Oficial.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória respeitada às particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 294. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 295. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 296. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 297. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 315. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 316. Para os fins deste Decreto, apesuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 317. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 318. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 319. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 320. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobre paleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 321. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 322. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 323. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 324. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 325. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 326. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 327. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 328. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 329. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 330. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 331. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 332. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 333. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 334. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.

Art. 335. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1º C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 336. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35º C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8º C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32º C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38º C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5º C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5º C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 337. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no

continente submetido a vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 338. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

- I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
- II - os produtos opoterápicos;
- III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
- IV - os insumos laboratoriais;
- V - os produtos para saúde;
- VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII - os produtos gordurosos;
- VIII - os fertilizantes;
- IX - os biocombustíveis;
- X - os sanitizantes;
- XI - os produtos de higiene e limpeza;
- XII - a cola animal;
- XIII - o couro e produtos derivados; e
- XIV - os produtos químicos.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 340. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a área de produtos não comestíveis deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em legislação federal específica.

Art. 341. Os resíduos não comestíveis destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 342. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de

todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 343. A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros, são de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 344. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

Art. 345. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 346. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 347. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 348. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Art. 351. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 352. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 353. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 354. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 355. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 357. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 359. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado

ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 361. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salga úmida, seca ou mista.

Art. 362. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 363. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 364. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 365. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

Seção II

Dos produtos não comestíveis de pescado

Art. 366. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 367. A elaboração de produtos não comestíveis de pescado é de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 368. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou legislação federal.

Art. 369. O **SIM-VASSOURAS-RJ** estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou atenderá o disposto em norma federal específica.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 360. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 371. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 373. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 374. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 375. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 376. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 378. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 379. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação

da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 383. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do creme de leite

Art. 384. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 386. Os cremes obtidos do desnatado de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 387. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 388. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos queijos

Art. 389. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite proveniente de estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5° C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 390. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 391. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de

bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado cacciocavallo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 401. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Subseção IV Dos leites fermentados

Art. 402. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V Dos leites concentrados e desidratados

Art. 403. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 404. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI **Dos outros derivados lácteos**

Art. 408. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 411. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 412. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 413. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou *butter oil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, lactalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 423. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante

a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 424. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 425. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.

Art. 426. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 427. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 428. Sempre que necessário, o **SIM-VASSOURAS-RJ** solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I Dos produtos de abelhas

Art. 429. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 430. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 431. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 432. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 433. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 434. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 435. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 436. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 437. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 438. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 439. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 440. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 441. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 442. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 443. Todo produto de origem animal produzido no território deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 444. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao **SIM-VASSOURAS-RJ** a seguinte documentação:

- I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;
- II - Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**, contendo:
- III - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;
- IV - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- V - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- VI - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores, tamanhos e de acordo com as demais legislações vigentes;
- VIII - Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;
- IX - A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;
- X - Outros documentos julgados necessários pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 1º - Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável legal da empresa.

§ 2º - Para o cumprimento do inciso II do § 1º deste artigo, os croquis dos rótulos poderão ser apresentados de forma digital ou física, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

Art. 445. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que atendidas às diretrizes do MAPA.

Art. 446. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 447. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 448. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no **SIM-VASSOURAS-RJ**.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 449. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 450. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM

Seção I Da rotulagem em geral

Art. 451. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 452. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelíveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 453. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 454. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 455. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.

Art. 456. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**;

IV – CNPJ ou CPF, o que couber;

V - marca comercial do produto, quando existente;

VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no **SIM-VASSOURAS-RJ**;

IX - identificação do país de origem;

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - conter a seguinte frase: “Produto Registrado no **SIM-VASSOURAS-RJ** sob nºXXX/YYY”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no **SIM-VASSOURAS-RJ**.

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

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

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

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

§ 3º A prestação de serviços a que se refere o § 2º e § 3º deve ser aprovada pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço acompanhado pela autorização do uso da marca.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 5º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção

dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

§ 6º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 7º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 8º Não é obrigatória à declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

Art. 457. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 458. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 459. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 460. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

Art. 461. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 462. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 463. Os rótulos e carimbos do **SIM-VASSOURAS-RJ** devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 464. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 465. Os estabelecimentos sob inspeção do **SIM-VASSOURAS-RJ** devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 466. Sempre que necessário, o **SIM-VASSOURAS-RJ** solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de crianças de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 467. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 468. Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 469. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do **SIM-VASSOURAS-RJ** diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do **SIM-VASSOURAS-RJ** conforme normas complementares.

§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 470. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 471. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 472. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 473. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 474. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 475. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 476. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida à venda fracionada.”.

Art. 477. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do **SIM-VASSOURAS-RJ**, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 478. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ** e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 479. As iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO” representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção

Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixadas em normas complementares.

§ 1º A expressão “**SIM-VASSOURAS-RJ**” traduz “Serviço de Inspeção Municipal **VASSOURAS-RJ**”.

§ 2º O carimbo do **SIM-VASSOURAS-RJ** representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo **Município VASSOURAS-RJ**, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 480. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão fixadas em normas complementares.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - o nome do **Município** onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “**VASSOURAS-RJ**”, na borda superior interna;

II - palavra “S.I.M. INSPECIONADO”, ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, facultada o número de registro do produto, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

IV - “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” na borda inferior interna.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 481. Os carimbos do **SIM-VASSOURAS-RJ** devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 482. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 483. Os diferentes modelos de carimbos do **SIM-VASSOURAS-RJ** a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** devem obedecer às especificações determinadas em normas complementares.

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

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos em normas complementares.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

CAPÍTULO V DA IDENTIFICAÇÃO DO MUNICÍPIO

Art. 484. A identificação do Serviço de Inspeção Municipal constitui garantia de que o produto é originário de estabelecimento sob jurisdição do município e de que foi submetido à fiscalização sanitária nos termos da legislação municipal vigente.

Art. 485. Os rótulos dos produtos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ** devem ser identificados com a denominação do **Município**, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e demais informações conforme normas complementares.

TÍTULO X DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 486. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 487. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 488. A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidor do Serviço de Inspeção oficial.

§ 1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§ 2º Nos casos previstos no § 1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 489. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 490. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênicas sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 491. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 492. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

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

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

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 493. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o **SIM-VASSOURAS-RJ** notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 494. É facultado ao interessado requerer ao **SIM-VASSOURAS-RJ** a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do **SIM-VASSOURAS-RJ** em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 495. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 496. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 547, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 497. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal previstas em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 498. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ** pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 499. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** em normas complementares.

Art. 500. Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais.

Art. 501. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 502. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o **SIM-VASSOURAS-RJ** determinará a sua inutilização.

TÍTULO XI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 503. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

Art. 504. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;
- III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do Serviço de Inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 505. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 506. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso XV do caput do art. 77.

Art. 507. - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do **SIM-VASSOURAS-RJ**, matérias-primas delas retiradas e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

CAPÍTULO I DAS DOAÇÕES

Art. 508 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do Médico Veterinário do **SIM-VASSOURAS-RJ**.

Art. 509 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de Inspeção oficial da entidade sanitária competente.

TÍTULO XII DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 510. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 511. Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do **Município VASSOURAS-RJ** devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários do **SIM-VASSOURAS-RJ** em postos fixos ou volantes.

Art. 512. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências neste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no território municipal desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do **Município VASSOURAS-RJ**.

§ 1º Quanto se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no território do **Município** estão sujeitos à fiscalização pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** nos limites da sua competência.

Art. 513. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

CAPÍTULO II DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 514. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério do **SIM-VASSOURAS-RJ**, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** em normas complementares.

Art. 515. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

TÍTULO XIII DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos responsáveis pela infração

Art. 516. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ** onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das medidas cautelares

Art. 517. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o **SIM-VASSOURAS-RJ** adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 498.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 518. O **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 498.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 519. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao **SIM-VASSOURAS-RJ** relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao **SIM-VASSOURAS-RJ** e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do **SIM-VASSOURAS-RJ** no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do **SIM-VASSOURAS-RJ** nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados utilizados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XXXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXIX - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XL - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLI - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 520. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

Art. 521. Além dos casos previstos no Art. 521, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 522. Além dos casos previstos no art. 521, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** ou legislação federal específica.

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 523. Além dos casos previstos no art. 521, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 524. Além dos casos previstos no art. 521, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes

inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 525. Além dos casos previstos nos art. 521 e art. 525, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 526. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto **SIM-VASSOURAS-RJ**;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao **SIM-VASSOURAS-RJ** e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 527. O **SIM-VASSOURAS-RJ** adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 528. Nos casos previstos no art. 520, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 529. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 530. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em Lei de criação do **SIM do Município VASSOURAS-RJ** observadas as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço a ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 539 e art. 540.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 531. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 531, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do caput do art. 520;

II - infrações moderadas as compreendidas nos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do caput do art. 520;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII a XXXV do caput do art. 520; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXVI a XLII do caput do art. 520;

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 533.

Art. 532. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 531, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece à condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço a fiscalização.

Art. 533. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 534. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada

Art. 535. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 531, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 527.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do **Município** que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 536. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 531 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao **SIM-VASSOURAS-RJ** de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção oficial;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de

atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXI - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 537. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 531 será aplicada, nos termos do disposto no art. 517, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do **SIM-VASSOURAS-RJ** no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor **SIM-VASSOURAS-RJ**;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo **SIM-VASSOURAS-RJ** e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao **SIM-VASSOURAS-RJ**, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 531 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 539, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao **SIM-VASSOURAS-RJ**, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao **SIM-VASSOURAS-RJ** informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas utilizados pelo **SIM-VASSOURAS-RJ**;

V - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta

ou indiretamente, interesse ao **SIM-VASSOURAS-RJ** e ao consumidor.

Art. 538. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 533, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 539. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 540. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 541. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art.539; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 542. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 543. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do **SIM-VASSOURAS-RJ** que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 544. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 545. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 546. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do **SIM-VASSOURAS-RJ** no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 547. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 548. O Médico Veterinário oficial do **SIM-VASSOURAS-RJ**, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do **SIM-VASSOURAS-RJ** deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 549. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Prefeito do **Município VASSOURAS-RJ** para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 550. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito do **Município VASSOURAS-RJ**, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 551. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art. 552. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 553. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 554. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XIV DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 555. O **SIM-VASSOURAS-RJ** poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o **SIM-VASSOURAS-RJ** deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 556. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, deverão estar registrados no **SIM-VASSOURAS-RJ** e atender as normas estaduais e federais para obtenção do selo ARTE.

Art. 557. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Coordenador do **SIM-VASSOURAS-RJ** com base em informações técnico-científicas.

Art. 558. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 559. O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 560. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 27 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:

Gabriel Luiz Domingues

Código Identificador:B304E1FC

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.878, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Institui diretrizes para a Política Municipal de Atenção Integral à Saúde da Mulher no Climatério e na Menopausa no Município de Vassouras.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Ficam instituídas diretrizes para a Política Municipal de Atenção Integral à Saúde da Mulher no Climatério e na Menopausa, no âmbito do Município de Vassouras, com o objetivo de promover ações de assistência à saúde da mulher, orientação e conscientização, garantindo acesso à informação e ao suporte necessário para a melhoria da qualidade de vida.

Art. 2º Para os efeitos desta Lei, consideram-se:

I – climatério: período de transição fisiológica que antecede e sucede a menopausa, marcado por alterações hormonais e metabólicas;

II – menopausa: a última menstruação espontânea da mulher, diagnosticada após 12 meses de amenorreia sem outra causa patológica aparente.

Art. 3º A Política Municipal de Atenção Integral à Saúde da Mulher no Climatério e na Menopausa terá como diretrizes:

I – promoção de campanhas educativas e informativas sobre o climatério e a menopausa, enfatizando a importância da informação para a melhoria da qualidade de vida;

II – capacitação e atualização contínua de profissionais da saúde para o atendimento humanizado e especializado à mulher nessa fase;

III – estímulo à realização de parcerias com instituições públicas e privadas para a implementação de programas de assistência integral à mulher;

IV – criação de grupos e rodas terapêuticas para mulheres no climatério e na menopausa;

V – inclusão de conteúdos sobre climatério e menopausa nas capacitações de educação em saúde desenvolvidas pelo Município;

VI – garantia de acesso a informações sobre terapias hormonais e não hormonais disponíveis, seus benefícios, indicações e possíveis efeitos adversos;

VII – implementação de práticas integrativas e complementares de saúde como alternativas para a melhoria da qualidade de vida das mulheres;

VIII – facilitação do acesso a serviços multidisciplinares de saúde, incluindo ginecologia, endocrinologia, nutrição, psicologia e fisioterapia.

Art. 4º As ações previstas nesta Lei poderão ser implementadas mediante parcerias com universidades, entidades da sociedade civil, organizações não governamentais e a iniciativa privada.

Art. 5º O Poder Executivo poderá regulamentar esta Lei, observando a disponibilidade orçamentária e financeira do Município de Vassouras, sem prejuízo das ações já existentes no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 73/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:

Gabriel Luiz Domingues

Código Identificador:B816B4EE

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.879, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre a garantia de prioridade na matrícula e na transferência escolar, nas unidades da rede pública municipal de ensino de Vassouras, para filhos, dependentes ou tutelados de mulheres em situação de violência doméstica e familiar.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica assegurado, no âmbito do Município de Vassouras, o direito à prioridade na matrícula e na transferência de matrícula, nas unidades da rede pública municipal de ensino, incluindo creches, educação infantil e ensino fundamental, para filhos, dependentes ou tutelados de mulheres em situação de violência doméstica e familiar, de natureza física, psicológica, sexual, moral ou patrimonial, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 11.340, de 7 de agosto de 2006.

Art. 2º A prioridade de matrícula e de transferência prevista nesta Lei será assegurada mediante apresentação de documento que comprove a situação de violência doméstica e familiar, podendo ser:

I – cópia da decisão judicial que concedeu medida protetiva de urgência;

II – relatório circunstanciado emitido por órgão da rede municipal de Assistência Social, Saúde ou de Políticas para Mulheres que ateste a situação de violência.

§1º Os documentos apresentados deverão ser mantidos sob sigilo pelas unidades escolares.

§2º Para os casos de violência moral, psicológica ou patrimonial, é vedada a exigência de exame de corpo de delito ou atendimento médico como condição para concessão da prioridade, sendo admitida, a critério da autoridade competente, a apresentação de outros elementos probatórios idôneos que demonstrem a situação de violência, tais como fotografias, mensagens, emails, áudios ou vídeos.

Art. 3º Será garantida a transferência de matrícula, entre unidades da rede pública municipal de ensino de Vassouras, sempre que a mudança de endereço da mulher em situação de violência doméstica e familiar for necessária para assegurar sua proteção ou a de seus filhos, dependentes ou tutelados.

Parágrafo único. A solicitação de transferência poderá ser realizada a qualquer tempo do ano letivo e deverá ser atendida com prioridade.

Art. 4º É vedada qualquer forma de discriminação, constrangimento ou tratamento desigual à mulher em situação de violência doméstica e familiar, bem como aos seus filhos, dependentes ou tutelados, em razão da condição que fundamenta a aplicação desta Lei.

Parágrafo único. As unidades da rede pública municipal de ensino deverão zelar pela proteção à dignidade, à privacidade e à segurança das famílias atendidas nos termos desta norma.

Art. 5º O Poder Executivo Municipal poderá regulamentar esta Lei, no que couber, para garantir sua plena e efetiva aplicação.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 69/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:D35E79B6

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.880, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dá a denominação de Valdir Simplício Gomes à servidão localizada na Rua Jubal Samico, próxima ao nº 35, no Grecco.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica denominada de **Valdir Simplício Gomes** a servidão que se desenvolve para o interior da quadra, confrontando inicialmente com o **Lote 6-B**, seguindo ao longo do **Lote 6-C**, passando pela área de retorno existente na referida servidão, e prosseguindo entre os **Lotes 6-D** e **6-A**, localizada na Rua Jubal Samico, próxima ao nº 35, no Grecco,

Art. 2º A administração municipal providenciará placa de identificação a ser afixada no local.

Art. 3º A presente lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 48/2026 de autoria do Vereador Matheus Merenciano da Silva.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:9D8AAEE5

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.881, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Institui o Selo Equidade nas Empresas às empresas do Município de Vassouras que comprovem a promoção e defesa dos direitos da mulher.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica instituído o **Selo EQUIDADE NAS EMPRESAS** às empresas que cumprirem meta de valorização da plena vivência da mulher no ambiente de trabalho, com o objetivo de premiar práticas relacionadas a políticas para mulheres, desenvolvidas por empresas privadas, no âmbito do Município de **Vassouras**.

Art. 2º O Selo EQUIDADE NAS EMPRESAS será concedido em três categorias distintas — **bronze, prata ou ouro** — com observância aos critérios previstos nesta Lei, às empresas privadas que cumpriam um, dois ou os três eixos que assegurem a plena vivência das mulheres no ambiente de trabalho:

I – igualdade de oportunidades: buscar assegurar planos de carreira com maior transparência e oferecendo oportunidades equivalentes, inclusive salariais, entre homens e mulheres no crescimento profissional;

II – igualdade entre gêneros: comprovação de medidas de apoio a mulheres e homens que demandem necessidades especiais de cuidados a uma criança nos primeiros anos de vida, tais quais: oferecimento de trocador de fralda no banheiro feminino e masculino, de creche ou auxílio-creche, de sala de amamentação e concessão a seus funcionários de licença-paternidade por período superior ao estipulado no art. 473, inciso I da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);

III – eliminação da discriminação: comprovação de boas práticas de combate e prevenção ao machismo, racismo, homofobia, misoginia e assédio sexual ou moral no ambiente de trabalho.

Art. 3º Para recebimento do Selo EQUIDADE NAS EMPRESAS, a empresa interessada deverá inscrever, junto à Secretaria responsável, pedido formal de adesão contendo a(s) categoria(s) pretendida(s), a documentação a ser definida por regimento próprio, além da comprovação dos seguintes requisitos:

§ 1º Cumprimento de pelo menos um dos incisos do artigo 2º para receber o **Selo Empresa Amiga da Mulher** da categoria **Bronze**.

§ 2º Cumprimento de pelo menos dois dos incisos do artigo 2º para receber o **Selo Empresa Amiga da Mulher** da categoria **Prata**.

§ 3º Cumprimento de todos os incisos do artigo 2º para receber o **Selo Empresa Amiga da Mulher** da categoria **Ouro**.

Art. 4º A empresa interessada deverá comprovar regularidade fiscal por meio de certidões emitidas pelas esferas competentes.

Parágrafo único. O selo terá validade de **um ano**, renovado anualmente.

Art. 5º A empresa poderá utilizar o **Selo EQUIDADE NAS EMPRESAS** em sua logomarca, produtos e material publicitário.

Parágrafo único. O relatório e demais dados de mensuração de impacto do programa deverão estar disponíveis para consulta pública nas plataformas digitais da Prefeitura de **Vassouras** e da empresa aderente ao selo.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 72/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:5FA813CB

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.882, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Institui e inclui no calendário oficial de eventos do Município de Vassouras o “Dia Municipal da Igualdade Feminina”.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica instituído e incluído no Calendário Oficial de Eventos do Município de Vassouras o “Dia Municipal da Igualdade Feminina”, que será lembrado, anualmente, no dia **26 de agosto**.

Art. 2º O Poder Executivo poderá promover ações e atividades voltadas à conscientização e promoção da igualdade entre homens e mulheres.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 71/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:5A9CAE8A

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.883, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre as diretrizes para a Política Municipal de Estímulo, Incentivo e Promoção da Mulher Empreendedora no Município de Vassouras.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Ficam criadas diretrizes para a implantação de Política Municipal de Estímulo, Incentivo e Promoção da Mulher Empreendedora no município de Vassouras.

Parágrafo único. Conceitua-se o empreendedorismo da mulher às iniciativas empreendedoras de mulheres para a abertura de novos negócios e seu destaque nesse mercado competitivo.

Art. 2º Esta lei se aplicará através de desenvolvimento de projetos e promoção do empreendedorismo da mulher por meio do incentivo à abertura de micro e pequenas empresas e em atividades de pesquisa que desenvolvam ou implementem a criação de trabalho, emprego e renda para a mulher.

Art. 3º A Política Municipal de Estímulo, Incentivo e Promoção da Mulher Empreendedora tem como objetivos:

I – disseminar a cultura empreendedora e promover o protagonismo estratégico da mulher nos negócios;

II – adotar medidas que converjam em um ecossistema de incentivo ao empreendedorismo da mulher;

III – promover a desburocratização da atividade regulatória e fiscalizatória do ente público municipal, facilitando a criação de novas empresas locais;

IV – auxiliar as mulheres empreendedoras no processo de formação de novos negócios;

V – promover a instituição de modelos de incentivos para investidores conhecerem as ideias locais;

VI – promover o desenvolvimento de Vassouras e a criação de novas empresas e negócios no município.

Art. 4º Os recursos necessários para atender as despesas com a execução desta Lei serão obtidos através de doações, campanhas e parcerias com empresas da iniciativa privada ou governamental, instituições de ensino e entidades de apoio empresarial, comercial, jurídico e social, sem acarretar ônus para o município.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 70/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:D4D0C28D

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.886, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Determina a colocação de dispositivo eletrônico interativo denominado IMPOSTÔMETRO em local estratégico.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º - Esta Lei determina a colocação de dispositivo eletrônico interativo, denominado Impostômetro, em local público e visível, para que a população vassourense tenha conhecimento da arrecadação cumulativa em tempo real dos tributos municipais, compreendidas as transferências obrigatórias de impostos promovidas pelo Estado e União, arrecadada pelo Município de Vassouras.

§1º - A informação contida no Impostômetro será cumulativa e terá como marco inicial o 1º dia de Janeiro e final 31 de Dezembro de cada ano.

§2º - O Impostômetro deverá ser disponibilizado num raio de até 500m (quinhentos metros) da sede da Prefeitura de Vassouras, devendo o painel eletrônico ser luminoso, com números e letras de fácil visualização e leitura, construído com material resistente ao tempo.

§3º - O dispositivo eletrônico fixo deverá ter no mínimo 3m (três metros) de comprimento por 1m (um metro) de altura, devendo ser suspenso em pelo menos 2m (dois metros) em relação ao solo.

§4º - Deverão estar estampados de forma clara na parte superior do dispositivo eletrônico o nome apelidado do projeto IMPOSTÔMETRO, e ao lado o brasão oficial com o nome do MUNICÍPIO DE VASSOURAS. Abaixo deverá estar contida a descrição e os valores reais dos tributos acumulados.

Art. 2º- As informações contidas no Impostômetro serão demonstradas em tempo real nos sítios eletrônicos oficiais da Prefeitura e da Câmara Municipal de Vassouras, de forma clara, precisa, transparente e de simples entendimento dos usuários.

Parágrafo único - Deverá conter nos sítios eletrônicos oficiais o comparativo com as arrecadações de períodos anteriores, de forma mensal e anual; a destinação final dos tributos arrecadados por cada segmento municipal, e a quantificação individualizada arrecadada por cada tributo e transferência obrigatória de impostos realizada pelo Estado e União, todos em números e percentuais.

Art. 3º- Compreende-se como tributos municipais e informações contidas no somatório do Impostômetro:

- a) ISS (ou ISSQN) - Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza;
- b) ITBI - Imposto sobre a Transmissão de Bens Imóveis;
- c) IPTU - Imposto Predial e Territorial Urbano;
- d) Contribuições de Melhoria;
- e) Taxas de Alvará/Licenciamento;
- f) Taxa de arrecadação de qualquer natureza, inclusive estacionamento rotativo – parquímetro;
- g) Taxa de Coleta de Lixo;
- h) Todos os impostos oriundos de transferências obrigatórias da União e do Estado repassados integralmente ou em parte para o Município.

Parágrafo único - O rol de tributos não é taxativo, devendo ser informados no Impostômetro quaisquer outras fontes de arrecadação tributável pelo Município de Vassouras, que serão disponibilizadas nos sítios oficiais do Executivo e Legislativo da cidade de forma detalhada.

Art. 4º- O serviço de coleta e disponibilização dos dados contidos no Impostômetro deverá ser realizado pela Prefeitura Municipal de Vassouras, devendo ser fidedigno com os registros contábeis.

§1º - Não será vedada a contratação de empresas para disponibilização e controle dos serviços, e nem para manutenção dos dispositivos tratados nesta lei, ficando sob a responsabilidade do Chefe do Executivo o teor das informações divulgadas.

§2º - Será permitida a parceria entre o Município de Vassouras e instituições comerciais para coleta e divulgação dos dados do Impostômetro, ficando sob responsabilidade do Chefe do Executivo as informações prestadas.

§3º - A contratação dos serviços descritos nesta Lei se dará necessariamente mediante licitação.

Art. 5º - O Poder Executivo terá o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados da data da publicação desta lei para implementação do Impostômetro, físico e virtual, tratado nos artigos 1º e 2º.

Art. 6º- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 21/2026 de autoria do Vereador Michael Ângelo Silva da Conceição

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:32DEFD0F

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.887, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Institui, no âmbito do Município de Vassouras-RJ, o Programa “Juventude que Transforma”, destinado a estimular a participação de jovens na proposição de soluções inovadoras para desafios locais, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º – Fica instituído, no âmbito do Município de Vassouras-RJ, o Programa “Juventude que Transforma”, com o objetivo de estimular a criatividade, o protagonismo juvenil e a participação cidadã de jovens na proposição de soluções inovadoras para desafios reais do Município.

Art. 2º – O Programa consistirá na realização anual de um desafio público municipal, aberto à participação de jovens entre 13 e 24 anos, matriculados em escolas públicas ou privadas ou residentes em Vassouras, com a apresentação de propostas, projetos ou ideias que contribuam para a melhoria da qualidade de vida da população.

Art. 3º – A propostas deverão tratar de problemas concretos do Município, podendo abranger temas como:

- I – Sustentabilidade ambiental e resíduos sólidos;
- II – Mobilidade urbana e transporte;
- III – Saúde e bem-estar da população;
- IV – Educação e inclusão digital;
- V – Turismo, cultura e patrimônio local;
- VI – Empreendedorismo social e geração de renda;
- VII – Tecnologias inovadoras para a gestão pública.

Art. 4º – A coordenação, organização e execução do Programa “Juventude que Transforma” caberá ao Poder Executivo Municipal, por meio de órgão ou entidade designada em regulamento, podendo contar com o apoio de outras secretarias e parceiros públicos ou privados.

Parágrafo único. Poderão ser firmadas parcerias com universidades, instituições de pesquisa, empresas ou organizações da sociedade civil para apoio técnico, metodológico ou financeiro.

Art. 5º – Os projetos apresentados serão avaliados por comissão julgadora, constituída nos termos do regulamento, observados critérios como:

- I – Grau de inovação da proposta;
- II – Viabilidade técnica e econômica;
- III – Relevância social e impacto no município;
- IV – Clareza na apresentação e argumentação;
- V – Participação efetiva do jovem proponente no desenvolvimento da ideia.

Art. 6º – O regulamento do Programa poderá prever a concessão de certificados, mentorias, bolsas de formação, prêmios ou outras formas de incentivo aos participantes, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.

Art. 7º – A execução do Programa e a eventual concessão de prêmios ou incentivos dependerá de previsão em dotação orçamentária própria, não sendo tal concessão de caráter obrigatório.

Art. 8º – O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de até 90 (noventa) dias, estabelecendo os procedimentos de participação, prazo, critérios de julgamento e formas de incentivo.

Art. 9º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 23/2026 de autoria do Vereador Alberto Gama dos Santos Júnior.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:FD6231C4

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.889, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre a possibilidade de conversão do pagamento de multas de trânsito de natureza leve, aplicadas pelo Município de Vassouras, em doação de sangue e de medula óssea.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º - Fica estabelecida, no âmbito do Município de Vassouras, a possibilidade de conversão do pagamento de multas de trânsito de natureza leve, impostas pela autoridade de trânsito municipal, em doação de sangue ou de medula óssea a unidades oficiais de hemoterapia, nos termos desta Lei.

Parágrafo único - O caput desse artigo não será aplicado às multas decorrentes de infração cometida por veículo licenciado em outro Estado.

Art. 2º - O direito previsto nesta Lei será facultativo, cabendo ao condutor optar entre a doação de sangue, a doação de medula óssea ou o pagamento tradicional da multa.

Art. 3º - Caberá à autoridade de trânsito do Município de Vassouras regulamentar quais infrações poderão ser sanadas mediante doação de sangue ou de medula óssea, observando critérios técnicos e legais, limitadas a 2 (duas) por ano, para cada condutor.

Art. 4º - O condutor, munido do comprovante de doação de sangue ou de medula óssea, deverá dirigir-se ao órgão competente para solicitar a conversão da penalidade, conforme previsto nesta Lei.

Parágrafo único - O comprovante de doação deverá ser emitido no ato da doação e conter as seguintes informações: nome completo do doador, CPF, data da doação, identificação da unidade de hemoterapia ou de medula óssea, carimbo oficial e assinatura do responsável técnico.

Art. 5º - O não cumprimento das exigências estabelecidas pela autoridade municipal de trânsito implicará a perda do direito à conversão da penalidade, devendo o infrator quitar a multa conforme os meios previstos na legislação vigente.

Art. 6º - Esta Lei trata exclusivamente da competência do Município de Vassouras, não interferindo nas sanções de trânsito impostas pelo Estado ou pelo Governo Federal. O pagamento de multas de trânsito de competência estadual ou federal não será passível de conversão conforme disposto nesta Lei.

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor após decorridos 60 (sessenta) dias de sua publicação oficial.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 27/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:86EB6896

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.890, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre a implantação de sistema de identificação por QR Code nos postes de iluminação pública do Município de Vassouras e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Município de Vassouras, o Sistema de Identificação Digital dos Postes de Iluminação Pública, por meio da instalação de plaquetas contendo QR Code.

Art. 2º O sistema previsto nesta Lei tem como finalidade:

- I – facilitar a comunicação entre os municípios e a Administração Pública;
- II – agilizar o registro de ocorrências relacionadas à iluminação pública;
- III – otimizar os serviços de manutenção e substituição de lâmpadas;
- IV – promover maior eficiência na gestão dos serviços urbanos;
- V – estimular a participação cidadã na conservação do patrimônio público.

Art. 3º Cada poste de iluminação pública deverá conter plaqueta com QR Code exclusivo, vinculada a um sistema eletrônico de atendimento da Prefeitura Municipal.

Parágrafo único. O QR Code deverá direcionar o usuário, preferencialmente, para canal oficial de atendimento digital, podendo ser por meio de aplicativo de mensagens, site institucional ou plataforma própria.

Art. 4º O sistema permitirá, no mínimo:

- I – a identificação do poste;
- II – o registro de falhas, danos ou irregularidades;
- III – o envio automático da localização;
- IV – o acompanhamento da solicitação pelo cidadão;
- V – a geração de relatórios gerenciais para o setor responsável.

Art. 5º A implantação do sistema será realizada de forma gradual, conforme cronograma a ser definido pelo Poder Executivo, priorizando áreas com maior demanda.

Art. 6º Compete ao Poder Executivo Municipal:

- I – regulamentar esta Lei;
- II – definir o modelo das plaquetas;
- III – implantar e manter o sistema digital;
- IV – promover campanhas educativas para divulgação do serviço;
- V – garantir a atualização das informações.

Art. 7º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º A implantação do sistema poderá ser realizada por meio de:

- I – recursos próprios;
- II – parcerias com empresas privadas;

- III – convênios com órgãos públicos;
- IV – contratos de concessão ou terceirização, conforme a legislação vigente.

Art. 9º O sistema deverá observar a legislação referente à proteção de dados pessoais, garantindo a segurança das informações dos usuários.

Art. 10 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 26/2026 de autoria do Vereador Bruno Guimarães Sales.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:19CB24F3

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.891, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre a instalação, manutenção e fiscalização de pontos públicos de água potável gratuita em locais de grande circulação de pessoas e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º Fica o Poder Público responsável por garantir o acesso gratuito à água potável por meio da instalação de pontos públicos de fornecimento em locais de grande circulação de pessoas, especificamente nas rodoviárias do município de Vassouras/RJ.

Art. 2º Os pontos públicos de água potável gratuita poderão ser implantados por meio de bebedouros, torneiras, totens de água ou equipamentos equivalentes, observadas as normas sanitárias e de acessibilidade.

Art. 3º A instalação dos pontos de que trata esta Lei deverá priorizar, entre outros, os seguintes locais:

- I – Terminal Rodoviário de Vassouras (Rodoviária Nova);
- II – Rodoviária Maurício de Lacerda (Rodoviária Velha);
- III – Terminal Rodoviário Prefeito Severino Dias (Distrito de Andrade Pinto).

Art. 4º O Poder Público deverá assegurar:

- I – manutenção periódica dos equipamentos;
- II – fornecimento contínuo de água potável em condições adequadas de higiene;
- III – fiscalização sanitária regular, nos termos da legislação vigente.

Art. 5º A gestão, manutenção e fiscalização dos pontos públicos de água poderão ser realizadas diretamente pelo Poder Público ou por meio de parcerias, convênios ou termos de cooperação, respeitada a legislação aplicável.

Art. 6º O Poder Executivo regulamentará esta Lei, definindo critérios técnicos, sanitários e operacionais para implantação e funcionamento dos pontos públicos de água potável gratuita.

Art. 7º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, podendo ser suplementadas, se necessário.

Art. 8º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 22/2026 de autoria do Vereador Alberto Gama dos Santos Júnior.

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:EE1B2962

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 251 , DE 18 DE MARÇO DE 2026.

A presente serve para retificar a publicação da **PORTARIA N.º 183, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2026**, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Rio de Janeiro, n.º 4.073, de 09 de Fevereiro de 2026, por erro de digitação:

Onde se lê:

R E S O L V E Designar os servidores abaixo relacionados, para compor a Comissão Eleitoral da Secretaria Municipal de Integração de Políticas da Mulher – SMIPM, que ficará com o cargo de organizar o pleito eleitoral para a escolha dos Conselheiros e seus respectivos suplentes para o biênio 2025-2027, que irão compor o Conselho Municipal dos Direitos da Mulher do Município de Vassouras(COMDIM), **sem ônus para o Município:**

SERVIDOR	MATRÍCULA
Raissa Barbosa Jatoba	302.036-3
Lana Damasceno Dias	302.290-0
Erotildes Guimaraes Soares da Silva	302.091-6

Leia-se:

R E S O L V E Designar os servidores abaixo relacionados, para compor a Comissão Eleitoral da Secretaria Municipal de Integração de Políticas da Mulher – SMIPM, que ficará com o cargo de organizar o pleito eleitoral para a escolha dos Conselheiros e seus respectivos suplentes para o biênio 2026-2028, que irão compor o Conselho Municipal dos Direitos da Mulher do Município de Vassouras(COMDIM), **sem ônus para o Município:**

SERVIDOR	MATRÍCULA
Raissa Barbosa Jatoba	302.036-3
Lana Damasceno Dias	302.290-0
Erotildes Guimaraes Soares da Silva	302.091-6

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade à presente PORTARIA.

Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data.

Gabinete da Prefeita, 18 de março de 2026

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:19591380

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 252, DE 18 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

R E S O L V E designar os Servidores abaixo relacionados, para serem responsáveis pela fiscalização referente ao objeto do Contrato n.º 025/2026, **sem ônus para o Município,**

Fiscal do Contrato	Wallace Luiz Rodrigues dos Santos	Matrícula n.º 101.860-4
Fiscal Substituto	Tiago de Moura Meirelles	Matrícula n.º 301.018-0

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data.

Gabinete da Prefeita, 18 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:BF8F39EF

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 253, DE 18 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

R E S O L V E designar os Servidores abaixo relacionados, para serem responsáveis pela fiscalização referente ao objeto do Contrato n.º 033/2025, **sem ônus para o Município,**

Fiscal do Contrato	Marluci Tavares de Avila Leal	Matrícula n.º 301.077-5
Fiscal Substituto	Soraia da Silva Nunes	Matrícula n.º 102.375-6

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data.

Gabinete da Prefeita, 18 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:8836681E

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 254, DE 23 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

R E S O L V E designar os Servidores abaixo relacionados, para serem responsáveis pela gestão, fiscalização e acompanhamento da execução do objeto referente às Atas de Registro de Preços nº 001/2026 e 002/2026, referente ao processo administrativo nº 4.570/2025, **sem ônus para o Município,**

Gestor do Contrato	Silvania dos Santos Freitas	Matrícula n.º 100.816-1
Fiscal do Contrato	Ana Grazielle de Oliveira Souza Lemos	Matrícula n.º 101.942-2
Fiscal do Contrato	Silvia Guimaraes Freitas	Matrícula n.º 100.280-5

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data, conforme solicitação no processo 4.570/2025.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade à presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:0FB94247

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 255, DE 23 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

R E S O L V E designar o Servidor **LEONARDO FIGUEREDO SOARES**, matrícula nº 102.145-1, para ser responsável pela fiscalização referente ao objeto do Contrato nº 026/2026, **sem ônus para o Município.** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade à presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:EF5EEFA8

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 256, DE 23 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000280/2025;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 15 de março de 2026;

R E S O L V E conceder o Servidor **VICTOR CAMÕES BERNARDO**, matrícula n.º 110.433-0, Enfermeiro, admitido em 02/01/2014 pelo Concurso Público 2013, redução de carga horária de 40h (quarenta) horas semanais para 20h (vinte) horas semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 15 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:5DC29DF3

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 257, DE 23 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000315/2026;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 16 de março de 2026;

R E S O L V E conceder a Servidora **ROGERIA MARIA SANTANA FERREIRA**, matrícula n.º 101.469-2, Auxiliar de Creche, admitida em 10/08/2012 pelo Concurso Público 2012, redução de carga horária de 40h (quarenta) horas semanais para 20h (vinte) semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 16 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:9CA95BD7

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 258, DE 23 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000444/2025;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 08 de março de 2026;

R E S O L V E conceder a Servidora **CRISTIANA DONATO DE OLIVEIRA**, matrícula n.º 101.608-3, Auxiliar de Serviços Gerais, admitida em 30/04/2013 pelo Concurso Público 2012, redução de carga horária de 40h (quarenta) horas semanais para 20h (vinte) horas semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 08 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 23 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:53EB616E

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 259, DE 24 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

R E S O L V E exonerar a pedido a Senhora **SARAH EMANUELLE ALMEIDA FONTES DA SILVA**, CPF 171.044.997-76, do cargo de **ASSESSOR TÉCNICO NÍVEL 02 DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, símbolo **CC-05**. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 30 de janeiro de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 24 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:51A55A44

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 260, DE 24 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

RESOLVE exonerar a pedido o Senhor JOSEMAR DE FREITAS GABRIEL, CPF 003.694.536-62, do cargo de **ASSESSOR ADJUNTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, símbolo **AA-01**. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 23 de fevereiro de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 24 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:EC2B26FA

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 261, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000350/2026;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 24 de março de 2026;

RESOLVE conceder a Servidora **LUCIANA MACHADO DE OLIVEIRA**, matrícula n.º 100.315-1, Orientador Educacional, admitida em 11/03/2002, redução de carga horária de 25h (vinte e cinco) horas semanais para 12h (doze) horas e 30m (trinta) minutos semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 24 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 25 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:10BA992D

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 262, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000364/2025;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 20 de março de 2026;

RESOLVE conceder a Servidora **CHRISTIANE GONCALVES DE OLIVEIRA MONTENEGRO PALMA**, matrícula n.º 101.958-9, Fiscal de Postura, admitida em 05/05/2017 pelo Concurso Público 2013, redução de carga horária de 40h (quarenta) horas semanais para 20h (vinte) horas semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 20 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 25 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:85C83790

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 263, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000345/2026;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 07 de março de 2026;

RESOLVE conceder a Servidora **DANIELLE CORREIA DE LA CRUZ**, matrícula n.º 110.575-2, Atendente de Farmácia, admitida em 12/01/2021 pelo Concurso Público 2019, redução de carga horária de 40h (quarenta) horas semanais para 20h (vinte) horas semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 07 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 25 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:E076CD81

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 264, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando o disposto na Lei n.º 2.833, de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre redução de carga horária de trabalho, do servidor municipal responsável por pessoa com deficiência;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho;

Considerando a solicitação constante no Processo Administrativo VAS-020402/000316/2025;

Considerando o parecer do Médico do Trabalho de acordo com o art. 7º da referida Lei, esta Portaria tem validade de 180 (cento e oitenta) dias a contar de 24 de março de 2026;

R E S O L V E conceder a Servidora **RUBIA LOPES DE ABREU MICHAELI DA SILVA**, matrícula n.º 901.044-0, Professor 1º ao 5º ano, admitida em 01/07/2008 pelo Concurso Público 2007, redução de carga horária de 25h (vinte) horas semanais para 12h (doze) horas e 30m (trinta) minutos semanais, em virtude de responsabilidade legal por pessoa com deficiência, em tratamento especializado, sem redução dos seus vencimentos. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 24 de março de 2026.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade a presente portaria.

Gabinete da Prefeita, 25 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:304321BD

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 265 , DE 25 DE MARÇO DE 2026.

A presente serve para retificar a publicação da **PORTARIA N.º 176, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2026**, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Rio de Janeiro, n.º 4.076, de 09 de Fevereiro de 2026, por erro de digitação:

Onde se lê:

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade:**

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Claudia Regina Carvalho Barboza	110.375-0	Fisioterapeuta	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 31 de outubro de 2025.

Leia-se:

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade:**

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Claudia Regina Carvalho Barboza	500.145-5	Fisioterapeuta	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 31 de outubro de 2025.

À Secretaria Municipal de Administração para dar publicidade à presente PORTARIA.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir da presente data.

Gabinete da Prefeita, 18 de março de 2026

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:2339B020

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 266, DE 26 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando a Lei Municipal n.º 3.084, de 02 de abril de 2019;

Considerando o Decreto n.º 4.487, de 16 de agosto de 2019 e;

Considerando o Laudo de Insalubridade emitido pela Engenheira de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Vassouras,

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade:**

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Aliciara dos Santos Teixeira	102.379-9	Auxiliar de Serviços Gerais	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 13 de janeiro de 2026.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:8B133180

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 267, DE 26 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando a Lei Municipal n.º 3.084, de 02 de abril de 2019;

Considerando o Decreto n.º 4.487, de 16 de agosto de 2019 e;

Considerando o Laudo de Insalubridade emitido pela Engenheira de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Vassouras,

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade:**

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Mônica Ferreira Dias Oliveira	102.308-2	Auxiliar de Serviços Gerais	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 13 de janeiro de 2026.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA
Prefeita

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:6748A80B

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 268, DE 26 DE MARÇO DE 2026.

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando a Lei Municipal n.º 3.084, de 02 de abril de 2019;

Considerando o Decreto n.º 4.487, de 16 de agosto de 2019 e;

Considerando o Laudo de Insalubridade emitido pela Engenheira de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Vassouras,

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade**:

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Clementina Macedo Cesar	100.819-6	Aux. Administrativo	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 19 de fevereiro de 2026.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:

Gabriel Luiz Domingues

Código Identificador:A31AA983

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 269, DE 26 DE MARÇO DE 2026.**

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando a Lei Municipal n.º 3.084, de 02 de abril de 2019;

Considerando o Decreto n.º 4.487, de 16 de agosto de 2019 e;

Considerando o Laudo de Insalubridade emitido pela Engenheira de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Vassouras,

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade**:

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Fernanda da Silva Ventura	500.071-8	Aux. Administrativo	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 19 de fevereiro de 2026.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:

Gabriel Luiz Domingues

Código Identificador:BDC7D5D9

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
PORTARIA N.º 270, DE 26 DE MARÇO DE 2026.**

A **Prefeita Municipal de Vassouras**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais,

Considerando a Lei Municipal n.º 3.084, de 02 de abril de 2019;

Considerando o Decreto n.º 4.487, de 16 de agosto de 2019 e;

Considerando o Laudo de Insalubridade emitido pela Engenheira de Segurança do Trabalho da Prefeitura Municipal de Vassouras,

R E S O L V E conceder a Servidora abaixo relacionado o pagamento de **Adicional de Insalubridade**:

Adicional de Insalubridade

Servidor	Matrícula	Cargo	%
Rhanna Cristine Alves de Carvalho Borges	510.211-1	Aux. Administrativo	10

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos retroativos a 19 de fevereiro de 2026.

Gabinete da Prefeita, 26 de março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Publicado por:

Gabriel Luiz Domingues

Código Identificador:02BC6EA4

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
ATA Nº 03/2026 DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO
MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE VASSOURAS,
REALIZADA NO DIA 16 DE MARÇO DE 2026.**

Ao décimo sexto dia do mês de março de dois mil e vinte e seis, às quatorze horas, na Casa dos Conselhos localizada na Rua Lourival Bispo nº60 no bairro Madrugá, reuniram-se os seguintes conselheiros: Diego Cordeiro representante titular dos Trabalhadores do SUAS; Priscilla de Freitas representante titular da Secretaria de Assistência Social; Silvana Gaspar representante titular da Associação de Moradores de Andrade Costa; Daila da Silva Raimundo representante suplente da Associação de Andrade Costa; Maria Paula Pinto Mendes representante titular da Secretaria de Obras; Elen Maria Siqueira de Almeida representante titular da DESAM; Paulo Roberto Chaves de Marca Pedras representante suplente da OAB, Isabela Cardoso Lima Delgado da Paixão representante titular da Secretaria de Saúde, Camila Mara M. Gomes, Tesoureira do Fundo de Assistência Social e Mayara da Silva de Paula Secretária Executiva, tratando da seguinte pauta:1) A Presidente, Priscilla de Freitas, deu início aos trabalhos apresentando, com o auxílio de projeção, o **Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico-Financeira referente ao cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro** do ano de 2025, procedendo à leitura detalhada de cada item da execução física. Em seguida, a tesoureira Camila Mara M. Gomes apresentou a execução financeira dos recursos alocados no Fundo Municipal de Assistência Social, abordando, de forma pormenorizada, o extrato de investimentos financeiros, a relação de pagamentos relativos à Proteção Social Básica (PSB) e à Proteção Social Especial (PSE), a relação de bens adquiridos com recursos dessas proteções, bem como a respectiva conciliação bancária. Sendo aprovado por unanimidade, sem ressalvas e deliberada a **Resolução CMAS nº 001/2026**. 2) **Reprogramação de saldos em conta até 31/12/2025** provenientes de recursos de cofinanciamento federal no valor de R\$ 326.469,96 (trezentos e vinte e seis mil, quatrocentos e sessenta e nove reais e noventa e seis centavos); recursos de cofinanciamento de estadual no valor de R\$731.371,09 (setecentos e trinta e um mil, trezentos e setenta e um reais e nove centavos); Emenda Parlamentar do SIGTV – Programação PSB/CRAS nº 330620620190001 no valor de R\$ 5.204,80 (cinco mil e duzentos e quatro reais e oitenta centavos); Emenda Parlamentar do SGTV Extra – Programação nº 33062062021001 e de nº 330620620210002 no valor de R\$ 9.717,91(novem mil, setecentos e dezessete reais e noventa e um centavos); Emenda Parlamentar Rede SUAS – Programação nº 330620620230001 no valor de R\$ 23.276,32 (vinte e três mil, duzentos e setenta e seis reais e trinta e dois centavos). Priscilla e Camila apresentaram todos os valores a serem reprogramados e as propostas de utilização dos recursos. Após apreciação do colegiado, todos os itens foram aprovados por unanimidade, sem ressalvas e deliberadas as **Resoluções CMAS nº 002/2026, nº 003/2026, nº 004/2026, nº 005/2026, nº006/2026** 3) Dando continuidade, a Presidente apresentou o **Plano de Ação do Recurso Ordinário e o Plano de Ação do Recurso Extraordinário, ambos para cofinanciamento do governo estadual do ano de 2026**, os quais foram submetidos à análise do colegiado e aprovados por unanimidade, sem ressalvas com deliberação da **Resolução CMAS nº 007/2026 e de nº 008/2026**. 4) Por fim, foi realizada a apresentação do **Planejamento de Atividades para o ano de 2026**, construído com a contribuição das comissões temáticas que, após

análise pelos conselheiros presentes, foi igualmente aprovado por unanimidade, sem ressalvas e deliberada a **Resolução CMAS nº 009/2026**. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às dezesseis horas, e eu, Mayara da Silva de Paula, lavrei a presente ATA.

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:93C44E56

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 001/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Prestação de Contas – Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico Financeira para cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro no exercício de 2025 – Sistema Único da Assistência Social.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar por unanimidade e sem ressalvas a Prestação de Contas – Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico Financeira do cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro- SUAS - no exercício de 2025.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:1A76AC0C

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 002/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Reprogramação de Saldos de Recursos Financeiros Federais repassados pelo FNAS ao FMAS.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a

este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação do saldo dos recursos financeiros destinados à execução dos serviços, repassados pelo Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS ao Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, para execução no exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:965A0E7A

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 003/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Reprogramação de Saldos de Recursos Financeiros Estaduais repassados pelo FEAS/RJ ao FMAS.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação de saldos de recursos financeiros destinados à execução dos serviços, repassados pelo Fundo Estadual de Assistência Social - FEAS ao Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, para execução no exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:093683F3

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 004/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Reprogramação de Saldo da Emenda Parlamentar de custeio pelo Sistema de Gestão de Transferência Voluntária – SIGTV para o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas,

conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação do saldo financeiro proveniente da **emenda parlamentar com a Programação PSB/CRAS nº330620620190001**, repassado pelo Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS ao Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, para execução no exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:

Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:89DA6B6E

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 005/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Reprogramação de Saldo da Emenda Parlamentar de custeio pelo Sistema de Gestão de Transferência Voluntária – SIGTV para o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação do saldo financeiro proveniente da **emenda parlamentar com a Programação nº33062062021001 e de nº 330620620210002**, repassado pelo Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS ao Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, para execução no exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:

Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:9CFA8544

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 006/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova a Reprogramação de Saldos da Emenda Parlamentar GND3 – Rede SUAS para o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

CONSIDERANDO a proposta de reprogramação de saldos financeiros não executados nos exercícios anteriores, apresentada a este Conselho e explicitando a aplicação destes saldos a serem reprogramados;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a reprogramação do saldo financeiro proveniente da **Emenda Parlamentar da Rede SUAS com a Programação nº 330620620230001**, repassado pelo Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS ao Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, para execução no exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:

Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:C10102F3

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 007/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova o Plano de Ação Ordinário para Cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro do exercício de 2026.

O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete ao CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Ação Ordinário para Cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro do exercício de 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:29C9ADB2

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 008/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Aprova o Plano de Ação Extraordinário para Cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro do exercício de 2026.

O **CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete ao **CMAS** acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Ação Extraordinário para Cofinanciamento do Governo do Estado do Rio de Janeiro do exercício de 2026 – Incremento ao Cofinanciamento Estadual pra Proteção Social Básica e/ou Proteção Social Especial 2026.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:BD81F28D

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
RESOLUÇÃO CMAS Nº 009/2026, DE 16 DE MARÇO DE 2026.**

Dispõe sobre o PLANEJAMENTO DE ATIVIDADES de 2026, do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS de Vassouras.

O **CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, criado pela Lei Municipal nº. 1.761 de 24 de setembro de 1996, no uso das atribuições legais e regimentais que lhe são conferidas, conforme deliberação em reunião ordinária no dia 16 de março de 2026.

CONSIDERANDO o artigo 2º, inciso IV do regimento interno onde estabelece que compete o CMAS acompanhar, analisar, avaliar e fiscalizar a gestão dos recursos, bem como os benefícios e serviços de assistência social prestados à população, o desempenho dos programas e dos projetos aprovados e executados pelas entidades públicas e privadas no Município, efetivando o sistema de garantia de direitos;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o PLANEJAMENTO DE ATIVIDADES do ano de 2026 a ser executado pelo Conselho Municipal de Assistência Social.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da presente data, revogadas as disposições em contrário.

Vassouras, 16 de março de 2026.

PRISCILLA DE FREITAS
Presidente do CMAS

Publicado por:
Carla Monique da Silva Amorim
Código Identificador:5EA2A16A

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE ERRATA**

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE VASSOURAS/RJ
AVISO DE ERRATA

Torna pública a retificação do 1º Termo Aditivo da Ata de Registro de Preço 237/2025, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio de Janeiro no dia 06/03/2026, Edição 4085.

Onde se lê:
Processo Administrativo 283/2024.

LEIA-SE CORRETO:
Processo Administrativo **439/2025**.

E

Onde se lê:
DAS INALTERAÇÕES DA ATA DE REGITRO DE PREÇOS Nº 30/2024.

LEIA-SE CORRETO:
DAS INALTERAÇÕES DA ATA DE REGITRO DE PREÇOS Nº **237/2025**.

Ratificam-se as demais informações do aviso ora retificado.

19 de março de 2026.

PEDRO ROGÉRIO MARQUES DIAS
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:5EF526ED

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
SOB O N.º 220/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 220/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde

Contratada: Amilton Cesar da Silva Campos Junior

Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0000030-34.2020.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante

Valor total: R\$540,00 (quinhentos e quarenta reais)

Vigência: 11/03/2026 a 20/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:DA284629

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
SOB O N.º 223/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 223/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratada: Heloisa Oliveira Silva
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0000030-34.2020.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$162,10 (cento e sessenta e dois reais e dez centavos)
 Vigência: 18/03/2026 a 20/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:4E39C0C1

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
 SOB O N.º 224/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 224/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratada: Heloisa Oliveira Silva
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0000030-34.2020.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$4.863,00 (quatro mil, oitocentos e sessenta e três reais)
 Vigência: 03 (três) meses, a partir de 21/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:54274759

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
 SOB O N.º 225/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 225/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratada: Heloisa Oliveira Silva
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0002455-10.2015.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$4.863,00 (quatro mil, oitocentos e sessenta e três reais)
 Vigência: 03 (três) meses, a partir de 21/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:2E6ADBEC

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
 SOB O N.º 226/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 226/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratado: Fabio Gomes da Silva
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de

respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0002455-10.2015.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$216,00 (duzentos e dezesseis reais)
 Vigência: 17/03/2026 a 20/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:44029BFD

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
 SOB O N.º 227/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 227/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratada: Nathalyene Vidal Decupero Sales de Araujo
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0000030-34.2020.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$4.863,00 (quatro mil, oitocentos e sessenta e três reais)
 Vigência: 03 (três) meses, a partir de 21/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:3423330C

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS
 SOB O N.º 229/2026**

EXTRATO DOS ATOS ORDENADOS PROCEDIMENTAIS SOB O N.º 229/2026

Contratante: Município de Vassouras/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde
 Contratada: Nathalyene Vidal Decupero Sales de Araujo
 Objeto: Contratação efetivada, por imposição forçada para cumprimento de prestação de tutela jurisdicional, objeto de respeitável sentença proferida nos autos do processo judicial sob o n.º 0000030-34.2020.8.19.0065, no que tange a prestação de serviços técnicos a serem prestados pela contratante
 Valor total: R\$432,27 (quatrocentos e trinta e dois reais e vinte e sete centavos)
 Vigência: 13/03/2026 a 20/03/2026

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes
Código Identificador:E2D2D941

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 TERMO DE CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE
 PREÇOS Nº 152/2025**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 TERMO DE CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE
 PREÇOS Nº 152/2025**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90003/2025

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VASSOURAS/RJ, inscrita no CNPJ: 11.216.262/0001-04, com sede na Praça Juiz Machado Junior, nº 19, Centro, na cidade de Vassouras/RJ, neste ato representado pela Ordenadora de Despesas, Lília Marques Simões Rodrigues, Secretária Municipal de Saúde, nomeada pela Portaria nº 003 de 05 de janeiro de 2026, publicada no Diário Oficial do Município em 05 de janeiro de 2026, RESOLVE formalizar o

presente Termo de Cancelamento, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n.º 152/2025, firmada em 12 de março de 2025, decorrente do Pregão Eletrônico n.º 90003/2025, celebrada entre o Município de Vassouras e a empresa Recreio Clean LTDA., situada a Avenida das Américas, 24500, Loja D, Guaratiba-RJ e inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 53.920.982/0001-04, cujo objeto é a eventual aquisição de material de limpeza.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente cancelamento encontra amparo no **Art. 27 do Decreto Municipal nº 5.569 de 2024**, bem como na cláusula 9 da Ata de Registro de Preços, que preveem o cancelamento do registro quando houver descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da Ata de Registro de Preço.

3. JUSTIFICATIVA

A empresa **Recreio Clean LTDA.**, detentora da Ata de Registro de Preços em epígrafe, não atendeu à convocação para entrega dos itens no prazo, conforme consta no item 5.1 do Termo de Referência.

O Diretor de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas enviou a Notificação Extrajudicial, enviada no dia 6 de novembro de 2025, sem retorno da notificada. E envio do Termo de Advertência no dia 1 de dezembro de 2025 e o aviso do cancelamento parcial da Ata de Registro de Preço.

A Administração analisou a manifestação, considerando o interesse público, a economicidade e a regular instrução do processo administrativo.

4. DA DECISÃO ADMINISTRATIVA

Diante da desistência expressa da empresa registrada, **fica cancelada a Ata de Registro de Preços nº 152/2025**, exclusivamente em relação à empresa acima identificada, **a partir da data de assinatura deste termo**, não podendo a Administração realizar novas contratações com base na referida ata.

5. DAS PENALIDADES

Possíveis penalidades serão vistas a posterior, de acordo com os Arts. 155 e 156 da Lei Federal 14.133 de 2021.

6. DOS EFEITOS DO CANCELAMENTO

I – Fica extinto o registro de preços da empresa;

II – Permanecem válidos os atos regularmente praticados até a presente data;

III – O cancelamento não gera direito à indenização;

IV – A Administração poderá adotar as medidas cabíveis para **convocação dos demais fornecedores registrados**, se houver, ou para a realização de novo procedimento.

7. DA PUBLICIDADE

O presente Termo será publicado nos meios oficiais, em observância ao **art. 54 da Lei nº 14.133/2021**, para fins de publicidade e transparência.

E, por estarem de acordo, firma-se o presente Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços, para que produza seus efeitos legais.

Vassouras, 29 de janeiro de 2026.

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

PEDRO ROGÉRIO MARQUES DIAS

Agente de Contratação/Pregoeiro

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes

Código Identificador:8E098164

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TERMO DE CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE
PREÇOS Nº 169/2025

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TERMO DE CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE
PREÇOS Nº 169/2025
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90002/2025

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VASSOURAS/RJ, inscrita no CNPJ: 11.216.262/0001-04, com sede na Praça Juiz Machado Junior, nº 19, Centro, na cidade de Vassouras/RJ, neste ato representado pela Ordenadora de Despesas, Lília Marques Simões Rodrigues, Secretária Municipal de Saúde, nomeada pela Portaria nº 003 de 05 de janeiro de 2026, publicada no Diário Oficial do Município em 05 de janeiro de 2026, RESOLVE formalizar o presente Termo de Cancelamento, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n.º 169/2025, firmada em 12 de março de 2025, decorrente do Pregão Eletrônico n.º 90002/2025, celebrada entre o Município de Vassouras e a empresa H2M Representações Sul Fluminense LTDA., situada a Rua Rua 2, 09, Conforto – Volta Redonda/VR, CEP: 27265-435, e inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 53.007.570/0001-70, cujo objeto é a eventual aquisição de material de papeleria/expediente.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente cancelamento encontra amparo no **Art. 27 do Decreto Municipal nº 5.569 de 2024**, bem como na cláusula 9 da Ata de Registro de Preços, que preveem o cancelamento do registro quando houver descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da Ata de Registro de Preço.

3. JUSTIFICATIVA

A empresa **H2M Representações Sul Fluminense LTDA.**, detentora da Ata de Registro de Preços em epígrafe, não atendeu à convocação para entrega dos itens no prazo, conforme consta no item 5.1 do Termo de Referência.

O Diretor de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas enviou a Notificação Extrajudicial, enviada no dia 6 de novembro de 2025, sem retorno da notificada. E envio do Termo de Advertência no dia 1 de dezembro de 2025 e o aviso do cancelamento parcial da Ata de Registro de Preço.

A Administração analisou a manifestação, considerando o interesse público, a economicidade e a regular instrução do processo administrativo.

4. DA DECISÃO ADMINISTRATIVA

Diante da desistência expressa da empresa registrada, **fica cancelada a Ata de Registro de Preços nº 169/2025**, exclusivamente em relação à empresa acima identificada, **a partir da data de assinatura deste termo**, não podendo a Administração realizar novas contratações com base na referida ata.

5. DAS PENALIDADES

Possíveis penalidades serão vistas a posterior, de acordo com os Arts. 155 e 156 da Lei Federal 14.133 de 2021.

6. DOS EFEITOS DO CANCELAMENTO

I – Fica extinto o registro de preços da empresa;

II – Permanecem válidos os atos regularmente praticados até a presente data;

III – O cancelamento não gera direito à indenização;

IV – A Administração poderá adotar as medidas cabíveis para **convocação dos demais fornecedores registrados**, se houver, ou para a realização de novo procedimento.

7. DA PUBLICIDADE

O presente Termo será publicado nos meios oficiais, em observância ao **art. 54 da Lei nº 14.133/2021**, para fins de publicidade e transparência.

E, por estarem de acordo, firma-se o presente Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços, para que produza seus efeitos legais.

Vassouras, 29 de janeiro de 2026.

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

PEDRO ROGÉRIO MARQUES DIAS

Agente de Contratação/Pregoeiro

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes

Código Identificador:61F0E389

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TERMO DE CANCELAMENTO PARCIAL DA ATA DE
REGISTRO DE PREÇOS Nº 79/2025**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TERMO DE CANCELAMENTO PARCIAL DA ATA DE
REGISTRO DE PREÇOS Nº 79/2025
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90025/2024**

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE VASSOURAS/RJ, inscrita no CNPJ: 11.216.262/0001-04, com sede na Praça Juiz Machado Junior, nº 19, Centro, na cidade de Vassouras/RJ, neste ato representado pela Ordenadora de Despesas, Lília Marques Simões Rodrigues, Secretária Municipal de Saúde, nomeada pela Portaria nº 003 de 05 de janeiro de 2026, publicada no Diário Oficial do Município em 05 de janeiro de 2026, RESOLVE formalizar o presente Termo de Cancelamento, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n.º 79/2025, firmada em 12 de março de 2025, decorrente do Pregão Eletrônico n.º 90025/2024, celebrada entre o Município de Vassouras e a empresa Global Brands Comércio LTDA., situada a Rua Principal, 1411, lote 188/0007, Quadra 000, Serra Dourada – Vespasiano/MG – CEP: 33.202.520, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 40.493.120/0001-92, cujo objeto é a eventual aquisição de materiais médico hospitalares.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL

O presente cancelamento encontra amparo no **Art. 27 do Decreto Municipal nº 5.569 de 2024**, bem como na cláusula 9 da Ata de Registro de Preços, que preveem o cancelamento do registro quando houver descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da Ata de Registro de Preço.

3. JUSTIFICATIVA

A empresa **Global Brands Comércio LTDA.**, detentora da Ata de Registro de Preços em epígrafe, não atendeu à convocação para entrega do item 10, álcool 70% líquido, no prazo conforme consta no item 5.1 do Termo de Referência.

O Diretor de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas enviou a Notificação Extrajudicial, enviada no dia 6 de novembro de 2025, sem retorno da notificada. E envio do Termo de Advertência no dia 1

de dezembro de 2025 e o aviso do cancelamento parcial da Ata de Registro de Preço.

A Administração analisou a manifestação, considerando o interesse público, a economicidade e a regular instrução do processo administrativo.

4. DA DECISÃO ADMINISTRATIVA

Diante da desistência expressa da empresa registrada, **fica cancelada o item 10 da Ata de Registro de Preços nº 79/2025**, exclusivamente em relação à empresa acima identificada, **a partir da data de assinatura deste termo**, não podendo a Administração realizar novas contratações com base na referida ata.

5. DAS PENALIDADES

Possíveis penalidades serão vistas a posterior, de acordo com os Arts 155 e 156 da Lei Federal 14.133 de 2021.

6. DOS EFEITOS DO CANCELAMENTO

- I – Fica extinto o registro de preços da empresa desistente;
- II – Permanecem válidos os atos regularmente praticados até apresente data;
- III – O cancelamento não gera direito à indenização;
- IV – A Administração poderá adotar as medidas cabíveis para **convocação dos demais fornecedores registrados**, se houver, ou para a realização de novo procedimento.

7. DA PUBLICIDADE

O presente Termo será publicado nos meios oficiais, em observância ao **art. 54 da Lei nº 14.133/2021**, para fins de publicidade e transparência.

E, por estarem de acordo, firma-se o presente Termo de Cancelamento da Ata de Registro de Preços, para que produza seus efeitos legais.

Vassouras, 29 de janeiro de 2026.

LÍLIA MARQUES SIMÕES RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

PEDRO ROGÉRIO MARQUES DIAS

Agente de Contratação/Pregoeiro

Publicado por:

Gabriel Amorim Leite Gomes

Código Identificador:1B1ED2CC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUAS BARRAS**

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 4396 / 26 = CREDITO SUPL. F. TURISMO + F. M. AMBIENTE + PREFEITURA.

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO, DO FUNDO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E DA PREFEITURA MUNICIPAL DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso I da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 718.692,45 (Setecentos e dezoito mil, seiscentos e noventa e dois reais e quarenta e cinco centavos) para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Turismo, do Fundo Municipal de Meio Ambiente e da Prefeitura Municipal de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de anulação parcial ou total de dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Turismo, do Fundo Municipal de Meio Ambiente e da Prefeitura Municipal de Duas Barras, constantes do Anexo I, nos termos do § 1º, Inciso III do Art. 43 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 06 de fevereiro de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA

Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO	ANULAÇÃO
FMT					
021101.2369500412.098	33903900	14	150000000000		R\$ 120.000,00
021101.2369500411.031	44905200	1	150000000000	R\$ 120.000,00	

FMMA					
021401.1854100392.060	33903900	6	170400000000		R\$ 3.450,00
021401.1854100392.060	33903000	4	170400000000	R\$ 3.450,00	
PMDB					
020200.0412200042.005	31901101	3	150000000000		R\$ 50.000,00
020300.0412200051.004	44905200	12	170400000000		R\$ 2.500,00
020300.0412200052.007	31901101	13	150000000000		R\$ 80.000,00
020300.0412200062.086	33903900	33	170400000000		R\$ 25.342,45
020400.0412200072.008	31901101	35	150000000000		R\$ 50.000,00
020600.0412300102.010	31901101	51	150000000000		R\$ 50.000,00
020800.0618100142.076	31901101	99	150000000000		R\$ 50.000,00
021300.2612200232.032	33903000	287	170500000000		R\$ 15.000,00
021500.1545100252.034	33903900	328	170400000000		R\$ 272.400,00
020300.0412200052.007	33903900	24	170400000000	R\$ 266.000,00	
020300.0412200052.050	33903600	31	170500000000	R\$ 15.000,00	
021000.2781200202.029	33903900	219	170400000000	R\$ 6.400,00	
021100.1339200212.030	33903400	232	150000000000	R\$ 100.000,00	
021200.2012200221.013	44905200	255	170400000000	R\$ 27.842,45	
021300.2612200232.032	33903400	289	150000000000	R\$ 80.000,00	
021500.1545100252.034	33903400	326	150000000000	R\$ 100.000,00	
TOTAL				R\$ 718.692,45	R\$ 718.692,45
Decreto Nº 4396/2026			ANULAÇÃO		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:FC7FF87A

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 4397 / 26 = CREDITO SUPL. F. ASSIST. SOCIAL.

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso I e Art. 5º Inciso II da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 90.000,00 (Noventa mil reais), para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Assistência Social de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de anulação parcial ou total de dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Assistência Social de Duas Barras, constantes do Anexo I, nos termos do § 1º, Inciso III do Art. 43 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 06 de fevereiro de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA
Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
	PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTES	ANULAÇÃO
FMAS					
021701.0812200312.048	33903200	11	150000000000		R\$ 40.000,00
021701.0812200312.048	33903600	14	150000000000		R\$ 50.000,00
021701.0812200312.048	33504300	77	150000000000	R\$ 40.000,00	
021701.0812200312.048	33903900	16	150000000000	R\$ 50.000,00	
TOTAL				R\$ 90.000,00	R\$ 90.000,00
Decreto Nº 4397/2026			ANULAÇÃO		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:1191349E

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 4398 / 26 = CREDITO SUPL. F. SAÚDE

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso I e Art. 5º Inciso II da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 869.138,95 (Oitocentos e sessenta e nove mil, cento e trinta e oito reais e noventa e cinco centavos), para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Saúde de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de anulação parcial ou total de dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Saúde de Duas Barras, constantes do Anexo I, nos termos do § 1º, Inciso III do Art. 43 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 25 de fevereiro de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA

Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO	ANULAÇÃO
FMS					
021601.1030100272.039	33903900	38	150010020000		R\$ 10.000,00
021601.1030200292.042	33903400	58	160500000000		R\$ 40.565,93
021601.1030200292.044	33903900	69	150010020000		R\$ 521.434,83
021601.1030200292.044	33903900	71	163500000000		R\$ 297.138,19
021601.1012200262.036	31909400	95	163500000000	R\$ 55.000,00	
021601.1030100272.039	33903200	89	163500000000	R\$ 4.000,00	
021601.1030100272.039	33903600	37	150010020000	R\$ 10.000,00	
021601.1030100272.039	33903900	38	150010020000	R\$ 105.235,20	
021601.1030100272.039	33903900	99	160500000000	R\$ 40.565,93	
021601.1030100272.039	33903900	41	163500000000	R\$ 238.138,19	
021601.1030200292.044	33903000	64	150010020000	R\$ 416.199,63	
TOTAL				R\$ 869.138,95	R\$ 869.138,95
Decreto Nº 4398/2026			ANULAÇÃO		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:FC93098F

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 4404 / 26 = CREDITO SUPL. F. ASSIS. SOCIAL.

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso II e Art. 5º Inciso II da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 100.000,00 (Cem mil reais), para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Assistência Social de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de Superávit Financeiro de acordo com o § 1º, Inciso I, do artigo 43 da Lei nº 4.320 apurado na fonte de recurso 2660 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social-FNAS, apurado em 31/12/2025.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 03 de março de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA

Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO	ANULAÇÃO
FMAS					
021701.0824500312.100	33504100	79	266000000012	R\$ 100.000,00	
TOTAL				R\$ 100.000,00	R\$ -
Decreto Nº 4404/2026			SUPERAVIT		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:C5BD5769

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 4405 / 26 = CREDITO SUPL. F. ASSIST. SOCIAL.

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso II e Art. 5º Inciso II da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 79.100,00 (Setenta e nove mil e cem reais), para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Assistência Social de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de Superávit Financeiro de acordo com o § 1º, Inciso I, do artigo 43 da Lei nº 4.320 apurado na fonte de recurso 2660 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social-FNAS, apurado em 31/12/2025.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 03 de março de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA

Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO	ANULAÇÃO
FMAS					
021701.0824500322.054	33903900	80	266000009999	R\$ 79.100,00	
TOTAL				R\$ 79.100,00	R\$ -
Decreto Nº 4405/2026			SUPERÁVIT		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:8DA7EF64

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 4406 / 26 = CREDITO SUPL. F. CRIANÇA E ADOLESCENTE.

DISPÕE SOBRE A ABERTURA DE CRÉDITO SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESCENTE DE DUAS BARRAS.

O Prefeito Municipal de Duas Barras, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 4º, Inciso II e Art. 5º Inciso II da Lei Municipal nº 1.580 de 11 de dezembro de 2025;

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar na importância de R\$ 279.985,00 (Duzentos e setenta e nove mil, novecentos e oitenta e cinco reais), para reforçar dotações orçamentárias do Fundo Municipal da Criança e Adolescente de Duas Barras, constantes do Anexo I.

Art. 2º - Os recursos para atender ao Artº. 1º, serão provenientes de Superávit Financeiro de acordo com o § 1º, Inciso I, do artigo 43 da Lei nº 4.320 apurado na fonte de recurso 2501 - Outros Recursos não Vinculados, apurado em 31/12/2025.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 03 de março de 2026.

ARMANDO ROSEMBERTO MATTOS TEIXEIRA

Prefeito

ANEXO I

CÓDIGOS				VALORES	
PROGRAMA DE TRABALHO	DESPESAS	FICHA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO	ANULAÇÃO
FMCA					
021702.0824300372.057	33903900	19	250100000000	R\$ 279.985,00	
TOTAL				R\$ 279.985,00	R\$ -
Decreto Nº 4406/2026			SUPERÁVIT		

Publicado por:
Ubirajara Blanco Gomes
Código Identificador:64E257F7

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MENDES

FUNDO DE PREVIDENCIA E APOSENTADORIA DOS SERVIDORES DE MENDES
AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO**MUNICÍPIO DE MENDES****FUNDO DE PENSÕES E PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE MENDES****PREVIMENDES****Dispensa de Licitação sob n. 0002/2026****Edital 0002/2026****O FUNDO DE PENSÕES E PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO**

MUNICÍPIO DE MENDES - PREVIMENDES, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Júlio Braga, 100, Centro, Mendes/RJ, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º **15.495.547/0001-82**, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, nos termos artigo nº 75, inciso II da Lei 14.133/2021 e alterações posteriores, e as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir.

1-OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada com finalidade de prestação de serviços de Consultoria de Investimentos para o Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES para o período compreendido entre 18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2029.

2-DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1- As despesas decorrentes da execução da presente aquisição correrão por conta da seguinte dotação orçamentária para o exercício de 2026:

Organograma: 08.001- Fundo Pensões e Previdência Servidores Públicos do Município de Mendes

Ação: 2101 – Apoio Administrativo da Unidade Gestora do RPPS – PREVIMENDES 1.801.2111- Recursos Vinculados ao RPPS

Modalidade de Aplicação: 3.3.90.35.00.00.00.0 – Serviços de Consultoria

2.2- A despesa está prevista de acordo com o Cap. VII, art. 38º, § 1º do Regimento Interno do **PREVIMENDES** descrito abaixo:

§ 1º. Entre outras afins, classificam-se como despesas administrativas os gastos com pessoal próprio e os consequentes encargos, indenizações trabalhistas, materiais de expediente, energia, água e esgoto, comunicações, vigilância, locações, seguros, obrigações tributárias, manutenção, limpeza e conservação dos bens móveis e imóveis, consultoria, assessoria técnica, honorários, diárias e passagens de dirigentes, conselheiros e servidores a serviço do órgão, cursos e treinamentos;

3-DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Permitir-se-á a participação neste certame, apenas de pessoas jurídicas, que comprovem por meio de documentos de registros ou autorizações legais a exploração do ramo de atividade compatível com o objeto, bem como as que atendam as exigências do edital e seus anexos.

4-DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA

4.1. Habilitação Jurídica

4.1.1 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; ou

4.1.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - BIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores; ou

4.1.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência; ou

4.1.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores; ou

4.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

4.1.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista;

4.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

4.2.2. Prova de regularidade com a FAZENDA FEDERAL, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.2.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

4.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão positiva com efeitos de negativos.

4.5. Proposta de Preço/Cotação:

4.5.1. A Proposta de preço deverá ser apresentada conforme modelo constante no Anexo IV deste Edital.

4.5.2. Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital, devendo obedecer ao valor estipulado no Termo de Referência.

5-DO PAGAMENTO

5.1. A contratada deverá apresentar a documentação para cobrança ao ÓRGÃO CONTRATANTE, até 30 (trinta) dias corridos posteriores a data final do período de adimplemento da obrigação.

5.2. Para execução do pagamento, a contratada deverá emitir nota fiscal correspondente à sede ou filial que apresentou a documentação na fase de habilitação, sem emendas, rasuras ou borrões, legível e em nome do ÓRGÃO CONTRATANTE.

5.3. O pagamento será efetuado pelo ÓRGÃO CONTRATANTE em parcelas mensais mediante depósito em conta corrente da contratada, até o 30º (trigésimo) dia consecutivo, contado da atestação da nota fiscal, verificado o recebimento definitivo do objeto contratual e cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas, bem como observadas as condições estabelecidas neste termo de referência e a ordem cronológica prevista no artigo 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.4. É obrigatório que a contratada faça constar, no documento fiscal, para fins de pagamento, as informações relativas aos seus dados bancários, bem como comprovação de ser optante pelo Sistema SIMPLES, se for o caso.

5.5. É obrigação da contratada manter durante a execução contratual todas as condições de habilitação exigidas, sob pena de rescisão contratual.

5.6. Caso não se encontre regularizada, a mesma terá o prazo de 15 dias, contados da sua notificação, para regularização, sem prejuízo da comunicação ao órgão fiscalizador do tributo.

5.7. O Contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/fatura, descrição dos serviços, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

5.8. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado

6-DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATAÇÃO

6.1. A fiscalização da contratação caberá a servidores a serem formalmente designados pelo **ÓRGÃO CONTRATANTE**, lotado no Fundo de Pensões e Aposentadorias dos Servidores Públicos Municipais de Mendes, sendo substituídos, em caso de ausência ou impedimento, por outros servidores lotados no mesmo Órgão.

6.2. A fiscalização anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das medidas cabíveis.

6.2.1 A CONTRATADA indicará um preposto aceito pelo Município, para prover o que disser respeito a regular execução do contrato, sendo responsável pela manutenção da planilha financeira, anotando diariamente todas as ocorrências referentes à execução contratual;

6.2.2 O CONTRATANTE manterá preposto designado para acompanhamento e fiscalização do objeto deste termo de contrato.

6.2.3 Na fiscalização, o CONTRATANTE transmitirá por escrito às instruções, ordens e reclamações a CONTRATADA, objetivando o saneamento de pendências ou dúvidas eventualmente surgidas no decorrer dos trabalhos.

6.3. Ficam reservados ao gestor do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado, desde que não acarrete ônus para o ÓRGÃO CONTRATANTE ou modificação da contratação.

6.4. As decisões que ultrapassarem a competência do gestor de contrato deverão ser solicitadas formalmente pela contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao gestor, através dele, em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

6.5. A contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela gestão e fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades.

6.6. A existência e a atuação da gestão e da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante o ÓRGÃO CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará corresponsabilidade do ÓRGÃO CONTRATANTE ou de seus prepostos, devendo, ainda a contratada, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato ao ÓRGÃO CONTRATANTE dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

6.7. Eventual solicitação da CONTRATADA deverá ser encaminhada à Diretoria Presidente do ÓRGÃO CONTRATANTE, localizada na Avenida Júlio Braga, 100, Centro, Mendes-RJ, CEP. 26.700-000, endereço eletrônico: compras@previmendes.rj.gov.br.

7-DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

7.1. Assinar o contrato ou documento formal que o substitua em até 05 (cinco) dias corridos, contados da sua notificação;

7.2. Manter, durante toda a vigência da contratação, compatibilidade com as obrigações por elas assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

7.3. Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4. Credenciar junto ao ÓRGÃO CONTRATANTE funcionário que atenderá às requisições efetuadas pelo gestor da contratação.

7.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Termo de Referência em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos materiais empregados.

7.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.

7.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA às dependências do ÓRGÃO CONTRATANTE relacionadas à execução do objeto deste Termo de Referência.

9. CRONOGRAMA

9.1. A publicação será realizada no Diário Oficial do Município com prazo para envio das propostas de 3 (três) dias úteis, até as 17:00 do último dia.

9.2. Em caso de existência de no mínimo 3 (três) propostas válidas será realizado o julgamento da melhor proposta.

9.3. Caso contrário, será realizada até duas novas republicações com vistas a obter o mínimo de 3 (três) propostas e em caso de permanência de número inferior a três será julgada a melhor proposta dentre as existentes.

9.4. As propostas deverão ser enviadas por intermédio do endereço eletrônico do Fundo, qual seja compras@previmendes.rj.gov.br ou entregues em envelope fechado e lacrado na sede do Fundo, a saber: Avenida Júlio Braga, 100, Centro, Mendes-RJ, CEP. 26.700- 000, no horário de 9:00 às 17:00.

9.5. Após o cumprimento dos requisitos de itens 9.2 ou 9.3 serão julgadas as propostas mais vantajosas.

9.6. Verificando as propostas mais vantajosas serão averiguados o preenchimento dos requisitos de habilitação e caso sejam cumpridos serão enviados os termos de aceite aos vencedores que deverão responder com a devolução assinada no prazo de 5 (cinco) dias corridos após a confirmação do recebimento que pode ser realizada via aplicativo *whatsapp*, endereço de e-mail, ou assinatura de comprovante de recebimento.

9.7. Em caso de descumprimento dos requisitos de habilitação serão chamadas as demais propostas seguindo a ordem de classificação.

9.8. Caso um dos vencedores manifeste desinteresse em fornecer deverá preencher Manifestação de Desinteresse justificando os motivos da desistência.

9.9. Em caso de inexistência de confirmação em prazo superior a 3 (três) dias corridos, será considerado o recebimento tácito e contado o prazo de item 9.6 a partir do quarto dia.

9.10. Após o envio da devolução assinada do termo de aceite, o contratante enviará a referida nota de empenho no prazo de 7 (sete) dias úteis.

9.11. Em caso de inexistência da devolução assinada do termo de item 9.6, em razão de desistência expressa ou tácita, serão chamadas as demais propostas seguindo a ordem de classificação.

9.12. Após o recebimento da nota de empenho que deverá ser confirmada no prazo de 5 (cinco) dias seguidos, na mesma forma dos itens 9.6 e 9.8, deverão ser fornecidos os materiais no prazo de 30 (trinta) dias corridos após a confirmação expressa ou tácita.

9.13. Por fim, após a entrega por parte do fornecedor e o recebimento o contratante deverá realizar o pagamento na forma do item 5.

10-DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A presente dispensa de licitação poderá ser revogada, por motivo de interesse público decorrente de fato superveniente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou provocação de terceiros, sem que caiba aos licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por esses fatos.

10.2 - Para agilização dos trabalhos, os proponentes farão constar em sua documentação o endereço e os números de telefone e e-mail.

10.3- Fica eleito o Foro da Comarca de Mendes-RJ, para dirimir quaisquer litígios oriundos do Edital, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

11. INTEGRAM ESTE EDITAL

ANEXO I – Documento de Formalização de Demanda ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO III- Termo de Referência ANEXO IV – Modelo de Proposta

ANEXO V- Termo de Aceite ou Desistência

A presente contratação, qual seja, Contratação de empresa especializada com finalidade de prestação de serviços de Consultoria de Investimentos para o Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES para o período compreendido entre **18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2029**, tem como requisitos de contratação:

3.1) Todos os serviços decorrentes da presente contratação deverão ser executados em estrita observância à legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social – RPPS, especialmente às disposições da **Resolução CMN nº 5.272/2025**, do Conselho Monetário Nacional, bem como da **Portaria MTP nº 1.467/2022**, do Ministério do Trabalho e Previdência, e demais normas complementares expedidas pelos órgãos competentes, incluindo eventuais alterações ou atualizações que venham a ocorrer durante a vigência do contrato.

3.2) Os serviços a serem contratados compreendem:

- a) Elaboração semanal de Boletim Econômico contendo análise do cenário macroeconômico nacional e internacional;
- b) Elaboração mensal de relatório contendo a composição da carteira de investimentos do RPPS, em conformidade com a legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social, especialmente a Resolução CMN nº 5.272/2025 e a Política de Investimentos vigente;
- c) Elaboração mensal de relatório de desempenho da carteira de investimentos, informando a rentabilidade real e consolidada (mensal e acumulada no período), demonstrando a evolução patrimonial em valores absolutos e percentuais;
- d) Elaboração mensal de relatório comparativo entre o desempenho da carteira de investimentos do RPPS e a meta atuarial estabelecida na Política de Investimentos;
- e) Elaboração mensal de relatório contendo análise da conjuntura econômica internacional e doméstica, expectativas do mercado financeiro e indicadores econômicos relevantes, incluindo parecer técnico sobre os mercados de renda fixa e renda variável;
- f) Elaboração trimestral de ranking comparativo de investimentos e desempenho dos ativos integrantes da carteira;
- g) Elaboração mensal de relatório de enquadramento das aplicações financeiras do RPPS em relação à Resolução CMN nº 5.272/2025 e à Política de Investimentos vigente;
- h) Análise de novos produtos financeiros passíveis de investimento pelo RPPS, em conformidade com a legislação vigente aplicável aos investimentos dos RPPS e com a Política de Investimentos, mediante emissão de parecer técnico, bem como suporte na elaboração do Demonstrativo das Aplicações e Investimentos dos Recursos – DAIR no sistema CADPREV;
- i) Elaboração anual da Política de Investimentos do RPPS, bem como eventuais revisões ou adequações necessárias durante sua vigência, em conformidade com a legislação aplicável;
- j) Elaboração e envio do Demonstrativo da Política de Investimentos – DPIN no sistema CADPREV;
- k) Proposição de estratégias de proteção e otimização da carteira de investimentos, buscando a melhor relação entre risco, retorno e meta atuarial;
- l) Disponibilização de relatórios mensais da carteira de investimentos do RPPS em ambiente privativo na plataforma web, garantindo transparência e facilidade de acesso aos gestores e membros dos órgãos colegiados;
- m) Assessoria e consultoria no processo de credenciamento de instituições financeiras aptas a receber aplicações dos recursos do RPPS;
- n) Disponibilização de sistema online para acompanhamento diário dos ativos financeiros, permitindo ao gestor analisar os fundos de investimento integrantes da carteira, bem como suas rentabilidades individuais;
- o) Emissão de relatórios contendo a rentabilidade acumulada do período comparada à meta estabelecida na Política de Investimentos, bem como a evolução patrimonial do RPPS;
- p) Geração automática das Autorizações de Aplicação e Resgate – APRs a cada movimentação financeira, em conformidade com o padrão exigido pela Secretaria de Previdência;
- q) Elaboração de relatórios comparativos com os principais benchmarks e índices de referência, incluindo indicadores de risco e retorno;
- r) Realização de reuniões virtuais periódicas, preferencialmente mensais, para análise da carteira e discussão de estratégias de investimento;
- s) Prestação de assessoramento técnico remoto (online ou telefônico) para esclarecimento de dúvidas relacionadas à interpretação ou elaboração de relatórios e demonstrativos de investimentos;
- t) Assessoramento técnico em eventuais auditorias ou fiscalizações realizadas pelo Tribunal de Contas do Estado – TCE, no que se refere à gestão dos investimentos do RPPS;
- u) Disponibilização ou viabilização de treinamento online voltado à certificação profissional exigida para membros do Comitê de Investimentos e dos Conselhos Fiscal e Deliberativo do RPPS.

3.3- Elaboração de relatórios semestrais para fins de manutenção de Certificação Progestão Nível I na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025.

- Suporte na elaboração dos relatórios semestrais conforme previsto no ART 129 da Portaria/MTP Nº 1.467, de 2 de junho de 2022, controle de gestão de recursos versus PI.
- Suporte na elaboração do Relatório de Fechamento do Exercício – Investimentos do RPPS. Em atendimento ao disposto na Portaria MTP nº 1.467, de 2 de junho de 2022, especificamente no Capítulo VI, Seção V, Art. 136º, conforme as orientações previstas no Manual do Pró-Gestão RPPS - versão 3.5, aprovado pela Portaria RPC/MPS nº 79, de 15 de janeiro de 2024. Apresentamos o Relatório Anual de Investimentos do Regime Próprio de Previdência Social (RPPS), referente ao fechamento do exercício (este relatório constitui parte integrante do Relatório Anual do RPPS, contemplando informações detalhadas sobre a composição, desempenho, enquadramento e conformidade dos investimentos realizados).

3.4- Elaboração de relatórios semestrais para fins de obtenção de Certificação Progestão Nível II, na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025, de diligências que contenham, no mínimo:

- a) verificação dos ativos que compõem o patrimônio dos fundos de investimentos, incluindo os títulos e valores mobiliários aplicados pelo RPPS, excluídos os títulos públicos;
- b) análise da situação patrimonial, fiscal e comercial das empresas investidas, por meio de Fundos de Investimentos em Participações - FIP;
- c) análise do Relatório de Rating dos ativos no caso de Fundos de Renda Fixa (salvo aqueles que aplicam seus recursos exclusivamente em títulos públicos), Aplicações diretas em Ativos Financeiros de Renda Fixa, Fundos de Investimentos em Direitos Creditórios (FIDC), Fundos de Renda Fixa – Crédito Privado e Fundos de Debêntures de Infraestrutura;
- d) análise do Relatório de Avaliação de Imóveis no caso de Fundos de Investimentos possuí-los na Carteira; e utilização de metodologia que demonstre a compatibilidade do passivo com o ativo, principalmente do ALM, para os RPPS com mais de 50 milhões de reais aplicados no mercado financeiro;

3.5 Elaboração da ALM, conforme legislação vigente.

4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO (art.18, § 1º, inciso IV da Lei 14.133/2021)

Serão necessárias a formalização de um contrato de 36 (trinta e seis) meses com vigência de 18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2029.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art.18, § 1º, inciso V, da Lei 14.133/2021)

Verifica-se que para atender os requisitos de contratação apontados no item 3 e seus subitens, faz-se necessária a contratação de serviço especializado em Consultoria de Investimentos, uma vez que no Município não existem servidores com formação para desempenhar tal função que em consequência ensaja no mister de contratação de terceiros.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO (art.18, § 1º, inciso VI da Lei 14.133/2021)

Tendo em vista que o objeto da presente contratação guarda considerável correlação entre complexidade de serviço e o porte do Fundo e as conjunturas e especificidades do caso concreto, optou-se pela estimativa com base em orçamentos retirados de empresas renomadas no setor com base na realidade do Fundo em detrimento de pesquisas no PNCP que resultaria em preços realizados com base na realidade de outros órgãos, nesse interim com fulcro no art. 23, inciso IV da Lei 14.133/2021.

Contratação de Serviço de Consultoria de Investimentos	
Empresa	Valor
Crédito e Mercado	R\$ 3.500,00
Referência Gestão e Risco	R\$ 1.150,00
Mais Valia	R\$ 1.250,00
Média	R\$ 1.966,67
Mediana	R\$ 1.250,00
Desvio Padrão	R\$ 1084,99
Taxa de Variação	55,17%
Índice Utilizado	Mediana
Valor estimado	R\$ 1.250,00

Dessa forma, tendo como base no entendimento de literatura estatística, haja vista que o coeficiente de variação ser superior a 25% (vinte e cinco por cento), expressa que existe uma alta dispersão de dados, consequentemente tornando a mediana o indicador estatístico a ser utilizado, resultando no valor estimado mensal para contratação de R\$ 1.250,00 (mil duzentos e cinquenta reais) e valor total para o período de 36 (trinta e seis meses) de R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art.18, § 1º, inciso VII da Lei 14.133/2021)

Face a necessidade de Consultoria de Investimentos conforme item 1, e tendo em vista a ausência de servidores no Município que possam desempenhar tal função, a única solução existente é a contratação de empresa qualificada para o serviço.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art.18, § 1º, inciso VIII da Lei 14.133/2021)

Tendo em vista a natureza contínua e permanente, não realizado em etapas, não existe possibilidade nem necessidade de parcelamento.

9. CONCLUSÃO (art.18, § 1º, inciso VIII da Lei 14.133/2021)

9.1 O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item “1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO” se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **CONCLUÍSE SER VIÁVEL** a contratação pretendida.

9.2 A presente contratação enquadra-se como contratação direta na forma de dispensa de licitação na forma do art.75, Inciso II, da lei 14.133/2021.

9.3 Tendo em vista a contratação ser de natureza simples e não ser requisito obrigatório dispensou-se os seguintes elementos contidos no art. 18, §1º incisos IX, X, XI e XII da Lei 14.133/2021 no presente estudo técnico preliminar, com base no art.18, §2º da Lei 14.133/2021.

10. DO PRAZO

Este presente documento foi elaborado no período compreendido entre 23/03/2026 e 23/03/2026.

11. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

Setor de Compras

Concordo e aprovo com os termos estabelecidos no Estudo Técnico Preliminar.

CAMILA MARIA DA SILVA

Diretora Presidente

Anexo III**TERMO DE REFERÊNCIA**

Com base no art. 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021.

1. OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “a”, da Lei 14.133/2021)

1.1 Contratação de empresa especializada com finalidade de prestação de serviços de Consultoria de Investimentos para o Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES para o período compreendido entre 18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2029.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “b”, da Lei 14.133/2021)

O Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES, é um órgão da administração pública municipal com função de gerir o Regime Próprio de Previdência Social do Município de Mendes por força do art. 1º da Lei Municipal 1531 de 05 de março de 2012.

Dessa forma, com base no art. 4º, incisos I e II, também desta lei, o Fundo tem por finalidade receber, assegurar e administrar os recursos financeiros que serão utilizados para custar os benefícios futuros, bem como conceder aos beneficiários os benefícios previdenciários previstos em lei.

Nesse interim é mister o auxílio no processo de inserção deste Fundo de Comitê de Investimentos, Conselhos Previdenciário e Fiscal, na tomada de decisões, proporcionando oportunidade de planejar, executar e gerenciar os investimentos das obrigações estipuladas na resolução vigente, razão pela qual faz-se necessária a contratação de serviço de consultoria de investimentos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “c”, da Lei 14.133/2021)

Verifica-se que para atender os requisitos de contratação apontados no item 4 e seus subitens, faz-se necessária a contratação de serviço especializado em Consultoria de Investimentos, uma vez que no Município não existem servidores com formação para desempenhar tal função que em consequência enseja no mister de contratação de terceiros.

4. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “d”, da Lei 14.133/2021)

A presente contratação, qual seja, Contratação de empresa especializada com finalidade de prestação de serviços de Consultoria de Investimentos para o Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES para o período compreendido entre 18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2029, tem como requisitos de contratação:

3.1) Todos os serviços decorrentes da presente contratação deverão ser executados em estrita observância à legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social – RPPS, especialmente às disposições da Resolução CMN nº 5.272/2025, do Conselho Monetário Nacional, bem como da Portaria MTP nº 1.467/2022, do Ministério do Trabalho e Previdência, e demais normas complementares expedidas pelos órgãos competentes, incluindo eventuais alterações ou atualizações que venham a ocorrer durante a vigência do contrato.

3.2) Os serviços a serem contratados compreendem:

- a) Elaboração semanal de Boletim Econômico contendo análise do cenário macroeconômico nacional e internacional;
- b) Elaboração mensal de relatório contendo a composição da carteira de investimentos do RPPS, em conformidade com a legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social, especialmente a Resolução CMN nº 5.272/2025 e a Política de Investimentos vigente;
- c) Elaboração mensal de relatório de desempenho da carteira de investimentos, informando a rentabilidade real e consolidada (mensal e acumulada no período), demonstrando a evolução patrimonial em valores absolutos e percentuais;
- d) Elaboração mensal de relatório comparativo entre o desempenho da carteira de investimentos do RPPS e a meta atuarial estabelecida na Política de Investimentos;
- e) Elaboração mensal de relatório contendo análise da conjuntura econômica internacional e doméstica, expectativas do mercado financeiro e indicadores econômicos relevantes, incluindo parecer técnico sobre os mercados de renda fixa e renda variável;
- f) Elaboração trimestral de ranking comparativo de investimentos e desempenho dos ativos integrantes da carteira;
- g) Elaboração mensal de relatório de enquadramento das aplicações financeiras do RPPS em relação à Resolução CMN nº 5.272/2025 e à Política de Investimentos vigente;
- h) Análise de novos produtos financeiros passíveis de investimento pelo RPPS, em conformidade com a legislação vigente aplicável aos investimentos dos RPPS e com a Política de Investimentos, mediante emissão de parecer técnico, bem como suporte na elaboração do Demonstrativo das Aplicações e Investimentos dos Recursos – DAIR no sistema CADPREV;
- i) Elaboração anual da Política de Investimentos do RPPS, bem como eventuais revisões ou adequações necessárias durante sua vigência, em conformidade com a legislação aplicável;
- j) Elaboração e envio do Demonstrativo da Política de Investimentos – DPIN no sistema CADPREV;
- k) Proposição de estratégias de proteção e otimização da carteira de investimentos, buscando a melhor relação entre risco, retorno e meta atuarial;
- l) Disponibilização de relatórios mensais da carteira de investimentos do RPPS em ambiente privativo na plataforma web, garantindo transparência e facilidade de acesso aos gestores e membros dos órgãos colegiados;
- m) Assessoria e consultoria no processo de credenciamento de instituições financeiras aptas a receber aplicações dos recursos do RPPS;
- n) Disponibilização de sistema online para acompanhamento diário dos ativos financeiros, permitindo ao gestor analisar os fundos de investimento integrantes da carteira, bem como suas rentabilidades individuais;

- o) Emissão de relatórios contendo a rentabilidade acumulada do período comparada à meta estabelecida na Política de Investimentos, bem como a evolução patrimonial do RPPS;
- p) Geração automática das Autorizações de Aplicação e Resgate – APRs a cada movimentação financeira, em conformidade com o padrão exigido pela Secretaria de Previdência;
- q) Elaboração de relatórios comparativos com os principais benchmarks e índices de referência, incluindo indicadores de risco e retorno;
- r) Realização de reuniões virtuais periódicas, preferencialmente mensais, para análise da carteira e discussão de estratégias de investimento;
- s) Prestação de assessoramento técnico remoto (online ou telefônico) para esclarecimento de dúvidas relacionadas à interpretação ou elaboração de relatórios e demonstrativos de investimentos;
- t) Assessoramento técnico em eventuais auditorias ou fiscalizações realizadas pelo Tribunal de Contas do Estado – TCE, no que se refere à gestão dos investimentos do RPPS;
- u) Disponibilização ou viabilização de treinamento online voltado à certificação profissional exigida para membros do Comitê de Investimentos e dos Conselhos Fiscal e Deliberativo do RPPS.

3.3- Elaboração de relatórios semestrais para fins de manutenção de Certificação Progestão Nível I na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025.

- Suporte na elaboração dos relatórios semestrais conforme previsto no ART 129 da Portaria/MTP Nº 1.467, de 2 de junho de 2022 ,controle de gestão de recursos versus PI.
- Suporte na elaboração do Relatório de Fechamento do Exercício – Investimentos do RPPS. Em atendimento ao disposto na Portaria MTP nº 1.467, de 2 de junho de 2022, especificamente no Capítulo VI, Seção V, Art. 136º, conforme as orientações previstas no Manual do Pró-Gestão RPPS - versão 3.5, aprovado pela Portaria RPC/MPS nº 79, de 15 de janeiro de 2024. Apresentamos o Relatório Anual de Investimentos do Regime Próprio de Previdência Social (RPPS), referente ao fechamento do exercício (este relatório constitui parte integrante do Relatório Anual do RPPS, contemplando informações detalhadas sobre a composição, desempenho, enquadramento e conformidade dos investimentos realizados).

3.4- Elaboração de relatórios semestrais para fins de obtenção de Certificação Progestão Nível II, na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025, de diligências que contenham, no mínimo:

- a) verificação dos ativos que compõem o patrimônio dos fundos de investimentos, incluindo os títulos e valores mobiliários aplicados pelo RPPS, excluídos os títulos públicos;
- b) análise da situação patrimonial, fiscal e comercial das empresas investidas, por meio de Fundos de Investimentos em Participações - FIP;
- c) análise do Relatório de Rating dos ativos no caso de Fundos de Renda Fixa (salvo aqueles que aplicam seus recursos exclusivamente em títulos públicos), Aplicações diretas em Ativos Financeiros de Renda Fixa, Fundos de Investimentos em Direitos Creditórios (FIDC), Fundos de Renda Fixa – Crédito Privado e Fundos de Debêntures de Infraestrutura;
- d) análise do Relatório de Avaliação de Imóveis no caso de Fundos de Investimentos possuí-los na Carteira; e utilização de metodologia que demonstre a compatibilidade do passivo com o ativo, principalmente do ALM, para os RPPS com mais de 50 milhões de reais aplicados no mercado financeiro;

3.5 Elaboração da ALM, conforme legislação vigente.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “e”, da Lei 14.133/2021)

5.1. Forma de execução e prazo de entrega

5.1.1 – O serviço será realizado de forma mensal que começará a fluir a partir de 18 de maio de 2026.

5.1.2 – O prazo vertente poderá ser prorrogado, mantidas as demais condições da contratação decorrente desta licitação e assegurada a manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, na forma prevista no art. 111 da Lei Federal 14.133/2021.

5.3. Duração do Contrato

O prazo de vigência do contrato para o fornecimento do bem será de 36 (trinta e seis) meses, contados da assinatura do contrato ou documento formal que o substitua, em caso de dispensa do instrumento contratual.

5.4 Garantias Contratuais

5.4.1. Em razão da previsão de estimativa financeira de pequeno valor, não se recomenda a adoção da exigência de garantia financeira para a futura contratação, visto, ainda, que em tese, os riscos que possam advir da sua execução não apontam proporcionalmente para potenciais prejuízos financeiros.

3.4.2. O fornecedor deverá cumprir as orientações da Instrução Normativa nº 1/2010, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPDG), referente aos critérios de Sustentabilidade Ambiental, em seus artigos 5º e 6º, no que couber.

3.5 Das Obrigações das Partes**3.5.1 Obrigações do Fornecedor/ Contratado**

3.5.1.1 Manter, durante toda a vigência da contratação, compatibilidade com as obrigações por elas assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

3.5.1.2 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.5.1.3 Credenciar junto ao ÓRGÃO CONTRATANTE funcionário que atenderá às requisições efetuadas pelo gestor da contratação.

3.5.1.4 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Termo de Referência em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos materiais empregados.

3.5.1.5 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.

3.5.1.6 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

3.5.2 Obrigações do Órgão

3.5.2.1 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA às dependências do ÓRGÃO CONTRATANTE relacionadas à execução do objeto deste Termo de Referência.

3.5.2.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos. 6. CRITÉRIO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “f”, da Lei 14.133/2021)

6.1. A fiscalização anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das medidas cabíveis.

6.1.1 A CONTRATADA indicará um preposto aceito pelo Município, para prover o que disser respeito a regular execução do contrato, sendo responsável pela manutenção da planilha financeira, anotando diariamente todas as ocorrências referentes à execução contratual;

6.1.2 O CONTRATANTE manterá preposto designado para acompanhamento e fiscalização do objeto deste termo de contrato.

6.1.3 Na fiscalização, o CONTRATANTE transmitirá por escrito às instruções, ordens e reclamações a CONTRATADA, objetivando o saneamento de pendências ou dúvidas eventualmente surgidas no decorrer dos trabalhos.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “g”, da Lei 14.133/2021)

7.1 O pagamento será realizado em uma parcela única, desde que tenham sido entregue o objeto da presente contratação até o último dia do exercício financeiro do ano de 2025.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea “h”, da Lei 14.133/2021)

8.1 Tendo em vista a empresa ser de notória especialidade e o serviço ser predominantemente de natureza intelectual, haverá a contratação direta na forma do art. 72, C/C art. 74, Inciso III, da Lei 14.133/2021).

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “i”, da Lei 14.133/2021)

9.1. O valor da contratação perfaz a importância de R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais), com base nos valores estimados.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea “j”, da Lei 14.133/2021)

10.1. A despesa está prevista de acordo com o Cap. VII, art. 38º, § 1º do Regimento Interno do PREVIMENDES descrito abaixo:

§ 1º. Entre outras afins, classificam-se como despesas administrativas os gastos com pessoal próprio e os consequentes encargos, indenizações trabalhistas, materiais de expediente, energia, água e esgoto, comunicações, vigilância, locações, seguros, obrigações tributárias, manutenção, limpeza e conservação dos bens móveis e imóveis, consultoria, assessoria técnica, honorários, diárias e passagens de dirigentes, conselheiros e servidores a serviço do órgão, cursos e treinamentos;

10.2 As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Organograma: 08.001- Fundo Pensões e Previdência Servidores Públicos do Município de Mendes

Ação: 2101 – Apoio Administrativo da Unidade Gestora do RPPS – PREVIMENDES

1.801.2111- Recursos Vinculados ao RPPS

Modalidade de Aplicação: 3.3.90.35.00.00.00.0 – Serviços de Consultoria

11. DA REGULARIDADE FISCAL

A CONTRATADA deverá se manter adimplente em relação às suas obrigações fiscais, sob pena de extinção do contrato, na forma do art.137, I da Lei 14.133/2021.

12. DO DESCUMPRIMENTO DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

Em caso de descumprimento das obrigações contratuais a CONTRATADA estará passível das seguintes sanções, na forma do art. 156, da Lei 14.133/2021:

12.1 Advertência: para infrações administrativas de natureza leve, na forma do art. 156, inciso I, da Lei 14.133/2021;

12.2 Multa: para infrações administrativas de natureza média, no percentual de 10% (dez por cento) do valor do contrato, na forma do art. 156, inciso II cc art.156, § 3º ambos da Lei 14.133/2021;

12.3 Impedimento de licitar e contratar: para infrações administrativas de natureza grave, na forma do art. 156, inciso III da Lei 14.133/2021;

12.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar: para infrações administrativas de natureza gravíssima, na forma do art. 156, inciso IV, da Lei 14.133/2021;

O presente Termo de Referência segue para o parecer da Diretora Presidente, e demais providências cabíveis para prosseguimento.

Mendes, 23 de março de 2026.

Setor de Compras

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que no mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Fundo de Pensões e Previdência dos Servidores Públicos do Município de Mendes.

Mendes, ____ de _____ de 2026.

Diretora Presidente

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Processo administrativo sob n. 1775/2026

Dados da empresa

Razão Social: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

CNPJ: _____

E-mail: _____

Conta Corrente _____ Agência _____

Responsável Legal _____

CPF _____ RG _____

Optante pelo Simples? Sim () Não ()

Enquadrado conforme MEI () ME () EPP ()

Lei Complementar 123/2006:

Objeto: Contratação de empresa especializada com finalidade de prestação de serviços de Consultoria de Investimentos para o Fundo de Previdência e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Mendes – PREVIMENDES para o período compreendido entre 18 de maio de 2026 até 17 de maio de 2031.

ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

1) Todos os serviços decorrentes da presente contratação deverão ser executados em estrita observância à legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social – RPPS, especialmente às disposições da Resolução CMN nº 5.272/2025, do Conselho Monetário Nacional, bem como da Portaria MTP nº 1.467/2022, do Ministério do Trabalho e Previdência, e demais normas complementares expedidas pelos órgãos competentes, incluindo eventuais alterações ou atualizações que venham a ocorrer durante a vigência do contrato.

2) Os serviços a serem contratados compreendem:

- a) Elaboração semanal de Boletim Econômico contendo análise do cenário macroeconômico nacional e internacional;
- b) Elaboração mensal de relatório contendo a composição da carteira de investimentos do RPPS, em conformidade com a legislação aplicável aos Regimes Próprios de Previdência Social, especialmente a Resolução CMN nº 5.272/2025 e a Política de Investimentos vigente;
- c) Elaboração mensal de relatório de desempenho da carteira de investimentos, informando a rentabilidade real e consolidada (mensal e acumulada no período), demonstrando a evolução patrimonial em valores absolutos e percentuais;
- d) Elaboração mensal de relatório comparativo entre o desempenho da carteira de investimentos do RPPS e a meta atuarial estabelecida na Política de Investimentos;
- e) Elaboração mensal de relatório contendo análise da conjuntura econômica internacional e doméstica, expectativas do mercado financeiro e indicadores econômicos relevantes, incluindo parecer técnico sobre os mercados de renda fixa e renda variável;
- f) Elaboração trimestral de ranking comparativo de investimentos e desempenho dos ativos integrantes da carteira;
- g) Elaboração mensal de relatório de enquadramento das aplicações financeiras do RPPS em relação à Resolução CMN nº 5.272/2025 e à Política de Investimentos vigente;
- h) Análise de novos produtos financeiros passíveis de investimento pelo RPPS, em conformidade com a legislação vigente aplicável aos investimentos dos RPPS e com a Política de Investimentos, mediante emissão de parecer técnico, bem como suporte na elaboração do Demonstrativo das Aplicações e Investimentos dos Recursos – DAIR no sistema CADPREV;
- i) Elaboração anual da Política de Investimentos do RPPS, bem como eventuais revisões ou adequações necessárias durante sua vigência, em conformidade com a legislação aplicável;
- j) Elaboração e envio do Demonstrativo da Política de Investimentos – DPIN no sistema CADPREV;
- k) Proposição de estratégias de proteção e otimização da carteira de investimentos, buscando a melhor relação entre risco, retorno e meta atuarial;
- l) Disponibilização de relatórios mensais da carteira de investimentos do RPPS em ambiente privativo na plataforma web, garantindo transparência e facilidade de acesso aos gestores e membros dos órgãos colegiados;
- m) Assessoria e consultoria no processo de credenciamento de instituições financeiras aptas a receber aplicações dos recursos do RPPS;
- n) Disponibilização de sistema online para acompanhamento diário dos ativos financeiros, permitindo ao gestor analisar os fundos de investimento integrantes da carteira, bem como suas rentabilidades individuais;
- o) Emissão de relatórios contendo a rentabilidade acumulada do período comparada à meta estabelecida na Política de Investimentos, bem como a evolução patrimonial do RPPS;
- p) Geração automática das Autorizações de Aplicação e Resgate – APRs a cada movimentação financeira, em conformidade com o padrão exigido pela Secretaria de Previdência;
- q) Elaboração de relatórios comparativos com os principais benchmarks e índices de referência, incluindo indicadores de risco e retorno;
- r) Realização de reuniões virtuais periódicas, preferencialmente mensais, para análise da carteira e discussão de estratégias de investimento;
- s) Prestação de assessoramento técnico remoto (online ou telefônico) para esclarecimento de dúvidas relacionadas à interpretação ou elaboração de relatórios e demonstrativos de investimentos;
- t) Assessoramento técnico em eventuais auditorias ou fiscalizações realizadas pelo Tribunal de Contas do Estado – TCE, no que se refere à gestão dos investimentos do RPPS;
- u) Disponibilização ou viabilização de treinamento online voltado à certificação profissional exigida para membros do Comitê de Investimentos e dos Conselhos Fiscal e Deliberativo do RPPS.

3- Elaboração de relatórios semestrais para fins de manutenção de Certificação Progestão Nível I na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025.

• Suporte na elaboração dos relatórios semestrais conforme previsto no ART 129 da Portaria/MTP Nº 1.467, de 2 de junho de 2022 ,controle de gestão de recursos versus PI.

• Suporte na elaboração do Relatório de Fechamento do Exercício - Investimentos do RPPS. Em atendimento ao disposto na Portaria MTP nº 1.467, de 2 de junho de 2022, especificamente no Capítulo VI, Seção V, Art. 136º, conforme as orientações previstas no Manual do Pró-Gestão RPPS - versão 3.5, aprovado pela Portaria RPC/MPS nº 79, de 15 de janeiro de 2024. Apresentamos o Relatório Anual de Investimentos do Regime Próprio de Previdência Social (RPPS), referente ao fechamento do exercício (este relatório constitui parte integrante do Relatório Anual do RPPS, contemplando informações detalhadas sobre a composição, desempenho, enquadramento e conformidade dos investimentos realizados).

4- Elaboração de relatórios semestrais para fins de obtenção de Certificação Progestão Nível II, na forma do Manual do Pró Gestão Versão 4.0 - 2025, de diligências que contenham, no mínimo:

- a) verificação dos ativos que compõem o patrimônio dos fundos de investimentos, incluindo os títulos e valores mobiliários aplicados pelo RPPS, excluídos os títulos públicos;
- b) análise da situação patrimonial, fiscal e comercial das empresas investidas, por meio de Fundos de Investimentos em Participações - FIP;

c) análise do Relatório de Rating dos ativos no caso de Fundos de Renda Fixa (salvo aqueles que aplicam seus recursos exclusivamente em títulos públicos), Aplicações diretas em Ativos Financeiros de Renda Fixa, Fundos de Investimentos em Direitos Creditórios (FIDC), Fundos de Renda Fixa – Crédito Privado e Fundos de Debêntures de Infraestrutura;

d) análise do Relatório de Avaliação de Imóveis no caso de Fundos de Investimentos possuí-los na Carteira; e utilização de metodologia que demonstre a compatibilidade do passivo com o ativo, principalmente do ALM, para os RPPS com mais de 50 milhões de reais aplicados no mercado financeiro;

5- Elaboração ALM, conforme legislação vigente.

Identificação dos Itens					
Item	Descrição	Unid	Quant Meses	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviços de Consultoria de Investimento conforme especificações acima	Valor Mensal	36	R\$	R\$
Valor Total					R\$

Mendes, ___/___/_____

Assinatura Do Representante
Legal Da Empresa

ANEXO V

MODELO DE MANIFESTAÇÃO DE CIÊNCIA EM FORNECIMENTO DE					
ITENS					
Informo que estou ciente que a empresa NOME DA EMPRESA, foi vencedora na cotação de processo administrativo sob nº 1775/2026, em relação aos itens, conforme tabela:					
Identificação dos Itens					
Item	Descrição	Unid	Quant Meses	Valor Unitário	Valor Total
01	Serviços de Consultoria de Investimento conforme especificações Termo de Referência.	Valor Mensal	36	R\$	R\$
Valor Total					R\$

Sendo assim manifesto:

() INTERESSE em fornecer o (s) itens conforme orçamento enviado e nas regras do Termo de Referência.

() DESINTERESSE em fornecer o(s) itens conforme orçamento enviado e nas regras do Termo de Referência em razão de:

Mendes , ___ de _____ de 2026.

Representante da Empresa
NOME DA EMPRESA

Publicado por:
Cristiane Silva Figueira
Código Identificador:623B5E35

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.884, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre abertura de Crédito Adicional Especial no valor de R\$ 180.000,00 (Cento e Oitenta Mil Reais) e dá outras correlatas providências.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir Crédito Adicional Especial no valor total de **R\$ 180.000,00 (Cento e Oitenta Mil Reais)** conforme dotação orçamentária abaixo relacionada.

02 – Fundo Municipal de Assistência Social
14 – Secretaria Municipal de Assistência Social
14.01 – Fundo Municipal de Assistência Social
08.122.0045.2268 Gestão Administrativa do FMAS
3390.93.1500 Indenização e Restituição R\$ 150.000,00
3390.39.1500 Outros Serv T P Jurídica R\$ 30.000,00

Art.2º - O recurso para atender a presente suplementação é oriundo da anulação parcial do Programa de Trabalho abaixo, conforme o Inciso III, do Parágrafo 1º, Artigo 43 da Lei 4.320, de 17 de março de 1964.

02 – Fundo Municipal de Assistência Social
14 – Secretaria Municipal de Assistência Social
14.01 – Fundo Municipal de Assistência Social
08.122.0045.2268 Gestão Administrativa do FMAS
3190.13.02.1500 Obrigações Patronais – INSS R\$ 180.000,00

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 68/2026 de autoria do Poder Executivo.

INCLUSÃO DE AÇÃO							
2026-2029							
ANEXO IV							
Prefeitura Municipal de Vassouras							
Objetivo : Criação de dotação orçamentária							
Descrição da Ação :	Ação	Tipo P/A	Produto	Unidade de Medida	de	Ano	Valores
02 – Fundo Municipal de Assistência Social						2023	
14 – Secretaria Municipal de Assistência Social						2024	
14.01 – Fundo Municipal de Assistência Social	2.268	A	programa	unidade		2025	
8.122.0045.2.268 Gestão Administrativa do FMAS						2026	R\$ 180.000,00
3390.93.1500	R\$ 150.000,00						
3390.39.1500	R\$ 30.000,00						
TOTAL	R\$ 180.000,00						

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:60717829

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
LEI N.º 3.888, DE 25 DE MARÇO DE 2026.

Dispõe sobre abertura de Crédito Adicional Especial no valor total de R\$ 1.675.271,85 (Um Milhão, Seiscentos e Setenta e Cinco Mil, Duzentos e Setenta e Um Reais e Oitenta e Cinco Centavos) e dá outras correlatas providências.

A Câmara Municipal de Vassouras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir o Crédito Adicional Especial, no valor de **R\$ 1.462.500,00 (Um Milhão, Quatrocentos e Sessenta e Dois Mil e Quinhentos Reais)** conforme dotação orçamentária abaixo relacionada.

02.19 Sec. Mun. Urbanismo e Patrim. Histórico

15 Urbanismo

15.451 Infra-estrutura Urbana

15.451.0169 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

15.451.0169.1.186 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

4490.51.1700 Obras e Instalações R\$ 1.462.500,00

Art. 2º - Os recursos para atender parte da presente suplementação são oriundos de Excesso de Arrecadação, da fonte de Outras Transf. de Convênios ou Instr. Congêneres da União (1700) Termo de compromisso transferegov.br nº 987616 que entre si celebram a união, por intermédio do Ministério do Esporte, representado pela Caixa Econômica Federal, e o Município de Vassouras, com a Finalidade de Construção do Espaço Esportivo Comunitário. Processo Administrativo 586/2026. Conforme Inciso II, § 1º, do art. 43, da Lei nº 4.320 de 17 de março de 1964.

Receita: 2.4.1.4.99.0.1.01.00.00 Outras Transf. de Convênios da União e Suas Entidades R\$ 1.462.500,00

Art. 3º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir o Crédito Adicional Especial por Provável Excesso de Arrecadação, no valor de **R\$ 15.526,23 (Quinze Mil, Quinhentos e Vinte e Seis Reais e Vinte e Três Centavos)** conforme dotação orçamentária abaixo relacionada.

02.19 Sec. Mun. Urbanismo e Patrim. Histórico

15 Urbanismo

15.451 Infra-estrutura Urbana

15.451.0169 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

15.451.0169.1.186 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

3390.93.1700 Indenizações e Restituições R\$ 15.526,23

Demonstrativo Estimado de Rendimento de Recurso

Competência	Valor	Percentual	Valor Corrigido	Rendimento
03/2026	877.500,00	0,1753	879.038,26	1.538,26
04/2026	879.038,26	0,1753	880.579,21	1.540,95
05/2026	880.579,21	0,1753	882.120,16	1.546,36
06/2026	882.120,16	0,1753	883.666,52	1.549,07
07/2026	883.666,52	0,1753	885.215,59	1.551,78
08/2026	885.215,59	0,1753	886.767,37	1.554,50
09/2026	886.767,37	0,1753	888.321,87	1.557,23
10/2026	888.321,87	0,1753	889.879,10	1.559,96
11/2026	889.879,10	0,1753	891.439,06	1.562,69
12/2026	891.439,06	0,1753	893.001,75	1.565,43
			Total de Rendimento	15.526,23

* Fonte Banco Central

<https://www.bcb.gov.br/estatisticas/remuneradepositospoupanca>

Art. 4º - Os recursos para atender parte da presente suplementação são oriundos do Provável Excesso de Arrecadação, da fonte de Outras Transf. de Convênios ou Instr. Congêneres da União (1700), conforme Inciso II, § 1º, do art. 43, da Lei nº 4.320 de 17 de março de 1964, discriminado abaixo:

Receita: 1.3.2.1.01.11.00 Remuneração de Depósitos Bancários - Convênios (União) R\$ 15.526,23

Art. 5º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir Crédito Adicional Especial no valor total de **R\$ 197.245,62 (Cento e Noventa e Sete Mil, Duzentos e Quarenta e Cinco Reais e Sessenta e Dois Centavos)** conforme dotação orçamentária abaixo relacionada.

02.19 Sec. Mun. Urbanismo e Patrim. Histórico

15 Urbanismo

15.451 Infra-estrutura Urbana

15.451.0169 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

15.451.0169.1.186 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário

44.90.51.1704 Obras e Instalações R\$ 197.245,62

Art.6º - O recurso para atender a presente suplementação é oriundo da anulação parcial do Programa de Trabalho abaixo, conforme o Inciso III, do Parágrafo 1º, Artigo 43 da Lei 4.320, de 17 de março de 1964.

02.19 Sec. Mun. Urbanismo e Patrim. Histórico

15.451.0105.2921 Melhoria do Ambiente de Trabalho

3390.39.1704 Outros Serv T P Jurídica R\$ 130.000,00

4490.52.1704 Equipamento e Material Permanente R\$ 67.245,62

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se todas as disposições em contrário.

Vassouras, 25 de Março de 2026.

ROSILANE PIVETI SILVA

Prefeita

Esta Lei é originária do Projeto de Lei nº 67/2026 de autoria do Poder Executivo.

INCLUSÃO DE AÇÃO						
2026-2029						
ANEXO IV						
Prefeitura Municipal de Vassouras						
Objetivo :Criação de dotação orçamentário						
Descrição da Ação :	Ação	Tipo P/A	Produto	Unidade de Medida	Ano	Valores
02.19 - Sec Municipal de Urbanismo e P. Histórico					2023	
15.451.0169 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário	1.186				2024	
15.451.0169.1186 Programa Construção do Espaço Esportivo Comunitário		A	programa	unidade	2025	
4490.51.1700 - Obras e Instalações					2026	R\$ 1.675.271,85
3390.93.1700 - Indenizações e Restituições						R\$ 15.526,23
4490.51.1704 - Obras e Instalações						R\$ 197.245,62
TOTAL						R\$ 1.675.271,85

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:03E88A91

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
RELATÓRIO DE PERÍCIA MÉDICA DATA DA PERÍCIA 12/03/2026

Nome	Matrícula	Lotação	Licença	Período	Data Início	Data Fim
Carlos Assis Monteiro	100643-6	Obra	Médica	365	11/03/2026	10/03/2027
Luciara B da S de Jesus	101634-2	Educação	Médica	15	20/02/2026	06/03/2026
Luciara B da S de Jesus	101634-2	Educação	Redução	180	20/02/2026	18/08/2026
Renata de Carvalho Furtado	110623-6	Saúde	Médica	10	25/02/2026	06/03/2026
Leticia Di Risio Pinheiro	100231-7	Educação	Acompanhamento	15	2/2/2026	16/2/2026
Ludmila F Baptista da Silva	101387-4	Educação	Médica	120	21/2/2026	20/6/2026
Joao C Mattos de Almeida	110058-0	Saúde	Médica	120	3/3/2026	30/6/2026
Silvia C Duarte de Melo	110227-3	Educação	Médica	180	3/3/2026	29/8/2026
Ariane Mendes Reis da Cruz	102003-0	Educação	Médica	14	2/3/2026	15/3/2026
Cristiane N S Medeiros	102295-4	Educação	Readaptação	365	3/11/2026	102295-4

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:63EF1B1F

PREFEITURA MUNICIPAL DE VASSOURAS
RELATÓRIO DE PERÍCIA MÉDICA DATA DA PERÍCIA 17/03/2026

Nome	Matrícula	Lotação	Licença	Período	Data Início	Data Fim
Victor Camões Bernardo	110433-0	Esporte	Redução	180	15/03/26	10/09/2026
Rogéria M Santana Ferreira	101469-2	Educação	Redução	180	16/03/2026	11/9/2026
Rogéria M Santana Ferreira	101469-2	Educação	Médica	05	09/03/2026	13/03/2026
Cristiana Donato de Oliveira	101608-3	Educação	Redução	180	08/03/2026	03/09/2026
Maria dos Anjos Queiroz	100438-7	Educação	Médica	03	02/02/2026	04/02/2026
Maria dos Anjos Queiroz	100438-7	Educação	Médica	01	06/02/2026	06/02/2026
Maria dos Anjos Queiroz	100438-7	Educação	Médica	01	10/02/2026	10/02/2026
Amanda Teixeira Tavares	110637-6	Saúde	Médica	30	03/02/2026	31/03/2026
Daniele Coelho Belchior	101977-5	Seg. Pública	Médica	07	14/01/2026	20/01/2026
Vanderli S Oliveira Buzelli	102318-7	Assistência	Médica	03	14/02/2026	16/02/2026
Vanderli S Oliveira Buzelli	102318-7	Assistência	Médica	01	23/02/2026	23/02/2026
Vanderli S Oliveira Buzelli	102318-7	Assistência	Médica	03	05/03/2026	07/03/2026
Vanderli S Oliveira Buzelli	102318-7	Assistência	Médica	11	12/03/2026	22/03/2026
Ana Cristina Gama Pardal	110150-1	Saúde	Médica	60	30/01/26	30/03/2026
Mariana C de Almeida	500151-0	Educação	Acompanhamento	15	25/2/2026	11/03/2026
Thayz da Silva Novaes	102338-1	Educação	Acompanhamento	05	8/3/2026	12/03/2026
Olga V P dos Santos	100290-2	Educação	Médica	01	06/02/2026	06/02/2026
Olga V P dos Santos	100290-2	Educação	Médica	03	09/02/2026	11/02/2026
Olga V P dos Santos	100290-2	Educação	Médica	01	13/02/2026	13/02/2026
Leonardo H C de Souza	102.371-3	Seg. Pública	Médica	60	05/03/2026	03/05/2026

Publicado por:
Gabriel Luiz Domingues
Código Identificador:BAFA63F7

É LEGAL PUBLICAR

AS PUBLICAÇÕES VEICULADAS NO DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS CUMPREM TODOS OS REQUISITOS DO PRINCÍPIO DA PUBLICIDADE E POSSUEM A MESMA VALIDADE LEGAL QUE AS PUBLICAÇÕES IMPRESSAS.



PARA INFORMAÇÕES
21. 3138.1179
 aemerj@aemerj.org.br

