

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 18.744, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2020

Regulamenta a Lei Municipal nº 5.317, de 26 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a constituição do SIM – Serviço de Inspeção Municipal – e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no município de São Borja, e dá outras providências.

O PREFEITO DE SÃO BORJA, nos usos das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 50, incisos IV e VIII, e nos termos do artigo 31, I, *h*, ambos da Lei Orgânica do Município.

Considerando a importância das atividades de inspeção sanitária dos produtos de origem animal produzidos, beneficiados, industrializados e/ou comercializados no território municipal, e a necessidade de garantir a segurança dos alimentos e o bem-estar e a saúde da população local;

Considerando a outorga de competência das atividades de inspeção sanitária para os municípios, pela legislação federal;

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O presente Decreto regulamenta os preceitos trazidos pela Lei Municipal nº 5.317, de 26 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no município de São Borja, e dá outras providências.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do Município de São Borja, em relação às condições higiênic-sanitárias a serem devidamente observadas pelos abatedouros, indústrias e estabelecimentos comerciais que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio nos limites do território municipal.

§ 1º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 2º. Os produtos de que trata este Decreto poderão ser comercializados além do territorial municipal, desde que sob regime de equivalência com os sistemas estadual e/ou federal.

§ 3º. O Serviço de Inspeção Municipal — SIM, pertencente à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, é o órgão municipal responsável pela inspeção e fiscalização industrial e sanitária prevista neste Decreto, conforme legislação da estrutura administrativa municipal.

Art. 3º. O SIM deverá ser composto por equipe mínima formada por um médico veterinário oficial, no cargo de Inspetor Sanitário, lotado na Secretaria de Agricultura de São Borja, e um auxiliar administrativo, ambos com carga horária compatível as suas necessidades.

Art. 4º. A inspeção do SIM será instalada em caráter permanente ou periódica, conforme descrito abaixo, ou sempre que o SIM julgar necessário:

I – nos estabelecimentos que realizam abate a presença de médico veterinário será em caráter permanente, para realização das atividades de inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, entre outras;

II – nos estabelecimentos que não realizam abate, a presença do médico veterinário terá caráter periódico, sendo que a frequência das inspeções periódicas será aleatória e conforme o tipo de produto, histórico do estabelecimento e necessidade, a ser definida e alterada a qualquer momento pelo SIM;

III – a presença de médico veterinário do SIM nos estabelecimentos será dispensada quando não houver produção a ser inspecionada.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e equivalentes as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, e as orientações sanitárias devem ser realizadas de forma clara e em linguagem acessível aos empreendedores.

Art. 5º. A atividade do SIM abrangerá, entre outras:

I – a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* dos animais de abate;

II – a verificação das condições higiênic-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III – a verificação dos hábitos higiênicos e das práticas de higiene dos manipuladores de alimentos;

IV – a verificação dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos;

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

V – a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento de legislações específicas;

VI – a coleta de amostras para análises fiscais e verificação dos resultados dos exames laboratoriais periódicos;

VII – a avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII – a verificação da água de abastecimento;

IX – a inspeção das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, rotulagem, embalagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e de suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas municipais;

X – os meios de transporte de animais vivos, produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana, em caráter supletivo à Secretaria Estadual da Agricultura;

XI – a verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XII – a fiscalização, autuação e adoção das medidas cautelares e administrativas;

XIII – quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá parcerias com outros setores do Município, do Estado ou da União, em especial, com a vigilância sanitária municipal, com vistas à intensificação das ações de garantia da saúde da população, da qualidade e da inocuidade dos produtos e da defesa agropecuária.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I – os de carnes e derivados:

a) abatedouro-frigorífico;

b) unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

II – os de leite e derivados:

a) granja leiteira;

b) unidade de beneficiamento de leite e derivados;

c) queijaria.

III – os de pescado e derivados: unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV – os de ovos e derivados:

a) granja avícola;

b) unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

V – os de mel e cera de abelhas e seus derivados: unidade de beneficiamento de produtos de abelha;

VI – as centrais de fatiamento e fracionamento.

§ 1º. O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§ 2º. Consideram-se agroindústrias familiares de pequeno porte os estabelecimentos de propriedade ou de posse de agricultores familiares ou coletivos, definidos pelo artigo 3º, da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, dispostos de instalações mínimas e destinadas ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

§ 3º. Consideram-se agroindústrias familiares de pequeno porte artesanal os estabelecimentos com pequena escala de produção, dirigido completamente por agricultores, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto final, e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

§ 4º. Considera-se estabelecimento familiar de pequeno porte equivalente aqueles empreendimentos econômicos, não dirigidos por agricultores familiares, considerado equivalente às agroindústrias familiares de pequeno porte, que disponha de área de processamento de até 270m², excluídas as dependências sociais, destinados ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

§ 5º. Considera-se pequena escala de produção a produção máxima diária de industrialização de produtos de origem animal e derivados, compatível com a capacidade das instalações e equipamentos, aprovada pelo SIM.

Art. 7º. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto, tais como:

I – abatedouro-frigorífico: estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

II – unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carnes de produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis; em supermercados e similares, a unidade de beneficiamento deve estar localizada em setor específico, aprovado pelo SIM;

III – granja leiteira: 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 elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivamente ou majoritariamente de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

IV – unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

V – queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;

VI – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização, sendo admitida a evisceração dos peixes de água doce, desde que em até 3h (três horas) da sua captura e conservados de forma adequada;

VII – 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 ou para unidades de beneficiamento de ovos e derivados;

VIII – unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados; facultada a classificação dos ovos, quando receber já classificados, e a exigência de instalações para industrialização, quando destinada somente à expedição de ovos;

IX – unidade de beneficiamento de produtos de abelha: 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;

X – central de fatiamento e fracionamento: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, fracionamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, sem modificar sua composição original.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS, RESPONSÁVEIS OU PREPOSTOS

Art. 8º. Os estabelecimentos ficam obrigados a:

I – observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e normas complementares;

II – fornecer dados de produção mensal, sempre que solicitados, por meio de sistema informatizado;

III – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

IV – garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos previstos neste Regulamento;

V – quando se tratar de estabelecimento sob inspeção de caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividade de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, 72h (setenta e duas) horas e fornecer todos os dados e documentos solicitados pelo SIM para a realização do abate; em casos excepcionais, a julgar pelo SIM, será aceita comunicação com, no mínimo, 24h (vinte e quatro) horas de antecedência;

VI – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos e peças patológicas, que devam ser remetidos ao SIM;

VII – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros ou outro material destinado à inspeção municipal, quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas, e arcar com os custos dos trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX – manter locais apropriados e/ou identificados e separados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

X – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XI – fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XII – manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, com periodicidade de reciclagem, no mínimo, anual.

§ 1º. Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano, o mesmo fornecerá, sem custos aos servidores ou ao Município, acomodações adequadas e, excepcionalmente, poderá fornecer transporte, que deverá ser aprovado mediante documento firmado entre o SIM e o estabelecimento.

§ 2º. O pessoal cedido pelos estabelecimentos ficará sob as ordens diretas do representante do SIM.

§ 3º. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

§ 4º. Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de inspeção municipal, serão recolhidos, bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO E DA RENOVAÇÃO

Art. 9º. Todo estabelecimento que realize comércio municipal de produtos de origem animal e/ou em regime de equivalência, no Estado do Rio Grande do Sul ou em outras unidades da federação, deve estar sob registro no SIM de São Borja e utilizar a classificação de que trata este Regulamento.

§ 1º. Ficam isentos de registro no SIM os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§ 2º. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e em normas complementares, o SIM emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I – o número de registro;
- II – o nome empresarial;
- III – a classificação do estabelecimento;
- IV – a localização do estabelecimento.

§ 3º. O número de registro será único, para cada estabelecimento e constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 10. Para o registro de estabelecimentos junto ao SIM, o interessado deverá requerer pedido de análise de viabilidade, endereçado ao Secretário Municipal de Agricultura, junto ao protocolo da Prefeitura Municipal de São Borja, anexando os seguintes documentos:

- I – cópia do contrato social ou outro documento de constituição da empresa e suas alterações;
- II – cópia de documento de identidade e CPF dos representantes legais;
- III – comprovante de propriedade ou domínio sobre o prédio da instalação;
- IV – comprovante do recolhimento da taxa de protocolo e outras que vierem a ser exigidas.

§ 1º. Obtido o parecer favorável na análise de viabilidade, o interessado será notificado para, no prazo de até 30 (trinta) dias, apresentar a documentação complementar abaixo:

- I – “Habite-se” ou alvará de construção, quando exigidos;
- II – cópia da anotação de responsabilidade técnica (ART) ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;
- III – cronograma de execução das obras e/ou adequações;
- IV – planta baixa e/ou croqui das instalações nas escala de 1:1000;
- V – memorial econômico sanitário e memorial descritivo da construção;
- VI – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do SIM, bem como compromisso sobre a veracidade das informações prestadas;
- VII – licença ambiental vigente emitida por órgão ambiental responsável, quando aplicável;
- VIII – anotação de responsabilidade técnica (ART), contrato ou documento equivalente comprovando a

responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento, devendo o profissional responsável possuir ensino superior, cujas atribuições lhe permitam exercer tal atividade;

- IX – alvará de localização e de funcionamento emitido pelo Município de São Borja;
- X – alvará dos bombeiros;
- XI – manual de boas práticas de fabricação;
- XII – registro de rótulo de cada produto;
- XIII – Termo de Livre Acesso nos estabelecimentos;
- XIV – Laudo de Potabilidade da água de acordo com os padrões exigidas para consumo humano;
- XV – cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação, com validade de 3 (três) anos e com

reciclagem anual, no mínimo, nos seguintes assuntos: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, doenças transmitidas pelos alimentos e procedimentos operacionais padronizados.

§ 2º. O fluxograma poderá ser entregue em documento específico em separado da planta baixa e do croqui, mencionando as seções pelas quais as matérias primas percorrerão até a obtenção do produto final.

§ 3º. Por ocasião da análise complementar ou, posteriormente, poderão ser solicitadas informações ou documentos adicionais.

§ 4º. O não cumprimento do cronograma das obras ou adequações, quanto à sua data final, determinará o cancelamento do pedido, decorridos 60 (sessenta) dias do seu término, salvo pedido de adiamento, devidamente justificado e acatado pelo Secretário de Agricultura.

§ 5º. Os estabelecimentos registrados sob SIM deverão desenvolver, implantar, monitorar seus Programas de Autocontrole, os quais devem contemplar, mas não se limitar, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs –, sendo eles:

- I – higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II – controle de potabilidade da água;
- III – higiene e saúde dos manipuladores;
- IV – manejo de resíduos;
- V – manutenção preventiva e calibração dos equipamentos e instrumentos;
- VI – controle integrado de pragas e vetores;
- VII – métodos de abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);
- VIII – controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
- IX – programa de recolhimento de produtos.

CAPÍTULO V
DA ANÁLISE DO PROJETO E DAS CONDIÇÕES GERAIS
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Na avaliação dos projetos de instalação deverão ser observadas as condições gerais dos estabelecimentos, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis para cada empreendimento:

- I – localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;
- II – terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações e com facilidade de acesso e delimitação da área;
- III – afastados de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- IV – facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;
- V – facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais.

§ 1º. A construção e a implantação dos estabelecimentos devem obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste regulamento ou em atos complementares expedidos pelo SIM.

§ 2º. A planta deverá ser instalada, preferencialmente, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05m (cinco metros) e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 3º. Os estabelecimentos de pequeno porte poderão estar localizados adjacentes e/ou no piso inferior à residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada pelo SIM e que não haja comunicação direta com a residência.

§ 4º. Estabelecimentos que se localizem na área urbana e que não possuam afastamento mínimo em relação às vias públicas, poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas e sejam aprovados pelo SIM.

§ 5º. Os estabelecimentos deverão adequar-se às normas técnicas exigidas pelo SIM.

Art. 12. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender as áreas de produção industrial de produtos comestíveis, inclusive para a fabricação de gelo.

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pelos órgãos de saúde.

§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisternas, desde que, adequadamente construída e higienizada com a mesma frequência dos demais reservatórios, atendendo aos requisitos estabelecidos pela normatização dos órgãos de saúde e de meio ambiente.

§ 3º. Deverá ser realizada a leitura e o registro da concentração de cloro residual na água, antes do início das atividades, naqueles estabelecimentos em que o abastecimento não é de via pública ou que necessitem de cloração da água.

§ 4º. Deverá dispor de água fria e quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive para vapor, no que couber.

§ 5º. Deverão ser realizados exames laboratoriais da água e, a critério do SIM, poderão ser solicitadas análises complementares às exigidas pelas normas legais, regulamentares e técnicas.

Art. 13. As instalações deverão atender às normas técnicas municipais, bem como as normas técnicas específicas para a finalidade do estabelecimento, tendo como base as normas e Decretos federais e estaduais e, no que couber às agroindústrias de pequeno porte, a IN MAPA nº16/2015 e todas suas atualizações, devendo ainda dispor de:

- I – luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- II – pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, preferencialmente de cor clara, construídos de forma a facilitar a coleta de águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- III – ralos de fácil higienização e sifonados;
- IV – paredes e separações revestidas, impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- V – dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separados por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VI – pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades, com altura mínima, preferencialmente, de 2m (dois metros) nas áreas de produção e, em abatedouros, segundo as normas técnicas preconizadas para cada espécie, a serem aprovadas pelo SIM;
- VII – barreiras sanitárias nos acessos às áreas de produção e pias para higienização das mãos nas áreas de produção, ambas abastecidas com facilidades para as ações de higienização, como toalha de papel não-reciclado, sabonete líquido neutro e substância antisséptica ou sabonete líquido neutro antisséptico e lixeira com acionamento não-manual;
- VIII – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de pragas e vetores e evitar o acúmulo de sujidades;
- IX – forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo das matérias-primas e produtos comestíveis; nas recepções e/ou depósitos será aceito, excepcionalmente, pintura com tinta ou material impermeável, lavável e atóxico;
- X – dependências ou locais protegidos, adequados e identificados para a armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- XI – nos estabelecimentos que recebem tripas, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto deverão ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou onde forem fabricados produtos utilizados na alimentação humana; caso não haja separação, estes processos deverão ser feitos em momentos distintos aos da manipulação dos produtos, sendo necessária a higienização do local e dos funcionários entre cada processo;
- XII – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir contaminações cruzadas.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

XIII – equipamentos e utensílios em número compatível com a necessidade dos estabelecimentos, de material resistente à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam acúmulo de resíduos;

XIV – ambiente climatizado para as seções de produção e/ou nas seções em que couberem, com temperatura de 16°C ou inferior, sendo admitido 2°C de oscilação, inclusive para a produção de carne moída, desde de que a matéria-prima seja monitorada e o processo esteja descrito nos Programas de Autocontrole do estabelecimento e aprovados pelo SIM;

XV – dependência, tanque ou local adequado para a higienização de recipientes utilizados para o transporte das matérias primas e produtos;

XVI – equipamentos e/ou utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, preferencialmente na cor vermelha e/ou identificados;

XVII – local adequado para o SIM, com área administrativa, vestiário e instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção sob caráter permanente ou, a julgar pelo SIM, local reservado e identificado para o serviço de inspeção em suas dependências.

CAPÍTULO VI DA ALTERAÇÃO DA EMPRESA OU CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 14. A alteração da empresa ou de seus responsáveis ou o cancelamento do registro deverão ser encaminhados através de requerimento específico, assinados pelo proprietário do estabelecimento e dirigidos ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, instruídos com os seguintes documentos:

I – para a alteração da empresa:

a) Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

b) documento de constituição da nova empresa, registrado na Junta Comercial;

c) Título de Registro da empresa antecessora ou, em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

d) contrato ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda firmada entre as partes;

e) laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo.

II – para cancelamento do registro:

a) quitação de eventuais débitos com a Fazenda Municipal;

b) certificados originais de registros expedidos pelo Município;

c) relação dos números e datas de validade dos últimos lotes de produtos fabricados.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual/transformação/denominação ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser comunicados o processo de adequação dos rótulos, inutilizando os antecedentes, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

Art. 15. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa.

§ 1º. No caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, o vendedor ou locador deverá realizar, imediata comunicação, por escrito, ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 2º. Enquanto a transferência não se efetuar, toda a responsabilidade pelos atos e pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, recairá sobre quem detiver o registro.

§ 3º. No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 4º. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO VII DAS ALTERAÇÕES ESTRUTURAIS

Art. 16. As reformas, ampliações e/ou alterações estruturais devem ser previamente autorizadas pelo órgão municipal de inspeção, devendo o interessado requerer perante o Secretário de Agricultura, acompanhado dos seguintes documentos:

I - para reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

a) cópia da aprovação pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

b) memorial descritivo da construção;

c) cronograma de execução das obras;

d) planta baixa e/ou croqui, com escala mínimo da 1/1000, com identificação e legenda do propósito da área;

e) fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

II – para reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem parte estrutural do estabelecimento:

a) memorial descritivo da construção;

b) cronograma de execução das obras;

c) planta baixa e/ou croqui, com escala mínimo da 1/1000, com identificação e legenda do propósito da área;

d) fluxograma de produção (caso seja alterado pela modificação solicitada).

§ 1º. Para a liberação das alterações constantes neste Capítulo serão observadas as orientações trazidas no Capítulo V deste Decreto.

Art. 17. O requerente estará autorizado a dar início às obras somente após a aprovação dos projetos.

DIÁRIO OFICIAL

Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 18. Após a conclusão das obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, deverá ser requerido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente vistoria prévia e autorização para o início dos trabalhos.

§ 1º. Após a realização da vistoria prévia com parecer favorável ao início das atividades, será concedido o Título de Registro do estabelecimento.

§ 2º. Depois de deferido, compete ao SIM instalar, assim que possível, as atividades de inspeção no estabelecimento.

Art. 19. O Título de Registro somente será concedido aos estabelecimentos que atendam todas as exigências legais e regulamentares do SIM, devendo o mesmo ser renovado anualmente.

§ 1º. A emissão do Título de Registro será precedida de vistoria no estabelecimento, a fim de verificar o cumprimento dos condicionantes impostos pelo SIM.

§ 2º. No caso do não cumprimento dos condicionantes nos prazos estabelecidos, o Título de Registro não será renovado e o estabelecimento ficará imediatamente suspenso até sua regularização.

Art. 20. Somente estabelecimentos com o Título de Registro poderão ser indicados a sistemas de equivalência de inspeção.

Parágrafo único. No caso de indicação do estabelecimento, pelo órgão municipal de inspeção aos sistemas de equivalência do serviço de inspeção, se o estabelecimento descumprir os condicionantes impostos, poderá perder a equivalência, sem necessidade de comunicação prévia; não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM. O estabelecimento poderá pleitear retorno ao sistema equivalente, desde que passe por 3 (três) vistorias consecutivas, em intervalo de tempo a ser definido pelo SIM, caso a caso, e com parecer técnico do médico veterinário do SIM, de que o estabelecimento está em conformidade com as exigências deste regulamento e apto à nova indicação para a equivalência.

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de São Borja, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – o abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal só poderá ser realizado no Município, em estabelecimentos devidamente registrados;

II – os animais, seus produtos e matérias primas deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III – a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar as Boas Práticas de Fabricação (BPF);

IV – os veículos de transporte e/ou utensílios utilizados para transporte dos produtos de origem animal e seus derivados para unidades de beneficiamento e/ou para entrega aos clientes deverão ser, preferencialmente, providos de meios adequados de refrigeração ou de métodos de controle de temperatura e de conservação, a julgar pelo SIM;

V – os resíduos da desossa, poderão ser armazenados na câmara fria de matérias-primas até o recolhimento por empresa de coleta especializada, desde que se encontrem em recipientes higienizáveis, fechados e identificados ou em embalagens limpas, fechadas e identificadas.

Art. 22. As matérias-primas de origem animal, que derem entrada nas indústrias e/ou no comércio de São Borja, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção sanitária, respeitadas as abrangências das esferas de inspeção (municipais, estaduais, federais e/ou suas equivalências), devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais.

§ 1º. As matérias-primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador em temperatura prevista em legislação específica, bem como em condições adequadas de higiene e de embalagem.

§ 2º. Após o recebimento, as matérias-primas devem ser acondicionadas em local adequado, com controle de temperatura e seguir as Boas Práticas de Fabricação, os regulamentos técnicos e normas complementares previstos para cada tipo de alimento que será produzido.

§ 3º. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas de equivalência deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual ou federal, respectivamente.

§ 4º. Será admitido o descongelamento das matérias-primas para produção e/ou o congelamento de cortes e/ou produtos advindos de outros estabelecimentos para venda posterior, fracionados ou não, desde que o processo seja descrito, aprovado e registrado pelo SIM e os produtos sejam devidamente etiquetados e/ou rotulados.

CAPÍTULO IX DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE

Art. 23. Os animais deverão ser submetidos à inspeção *ante mortem* e *post mortem*, conforme os critérios descritos para cada espécie, dispostos pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e normas complementares, levando em conta o bem-estar animal e mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pelas instruções do órgão federal competente.

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

Art. 24. Só será permitido o abate dos animais utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. A sangria deve ser o mais completa possível, dentro do limite de tempo estabelecido para cada espécie após a insensibilização, com os animais suspensos pelos membros posteriores ou conforme preconizado para cada espécie.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 25. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 1º. Sempre que for entregue para consumo com pele é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos, pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM; a operação depilatória pode ser completada manualmente e as carcaças devem ser lavadas após a execução do procedimento.

§ 2º. Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 3º. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 26. A evisceração deverá ser realizada em local que permita o pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas conforme os critérios da legislação federal preconizada neste Decreto.

§ 2º. Os trabalhos de evisceração devem ser executados com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas e de julgamento preconizadas na legislação federal vigente.

Art. 27. É de responsabilidade do estabelecimento a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e as vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM.

Parágrafo único. é vedada a realização de operações de toalete antes do fim do exame *post mortem*.

CAPITULO X DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 28. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 29. 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 obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º. Todos os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e sua aplicação deve estar devidamente evidenciada nos documentos do Programa de Autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º. O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico, respondem, nos termos legais, pelas infrações e/ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 30. 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.

§ 1º. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser aprovados pelo órgão competente.

Art. 31. Os funcionários envolvidos, de forma direta ou indireta, em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 32. O responsável pelo estabelecimento deve ter implantado 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 apresentem doenças que os incompatibilizem com a produção de alimentos.

§ 2º. A frequência dos exames e da inspeção médica de aptidão será no momento da admissão e, no mínimo, anual, devendo o responsável comprovar esta situação perante o SIM.

§ 3º. Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do SIM ou em cumprimento às normas de segurança do trabalho, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§ 4º. Sempre que observada a constatação ou a suspeita de quaisquer manifestações, no funcionário, que possa colocar em risco a inocuidade dos produtos ele deverá ser afastado de suas atividades até seu restabelecimento.

Art. 33. Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniformes de cor branca ou outra cor clara, que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminantes.

§ 1º. É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 2º. O uniforme deve ser composto de, no mínimo: avental e/ou camiseta, gorro ou touca, calça comprida e sapatos fechados e impermeáveis e sua troca deve ser diária e sempre que necessária.

§ 3º. Os uniformes dos funcionários que manipulam produtos não-comestíveis e do pessoal da limpeza devem ser de cores diferenciadas.

Art. 34. É proibida, na área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, coçar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem atividades industriais.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 35. Durante todas as etapas de elaboração, desde a obtenção e o recebimento da matéria-prima até a expedição dos produtos finais, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e de conservação, afim de evitar o risco de contaminações.

Art. 36. As câmaras frigoríficas, antecâmaras e túneis de congelamento, quando houverem, devem ser mantidos regularmente higienizados.

Art. 37. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas.

Art. 38. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais.

Parágrafo único. Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas deverão diferenciar produtos "COMESTÍVEIS", "NÃO-COMESTÍVEIS" e "CONDENADOS", através de cores ou com dizeres claros e precisos sobre a classificação.

Art. 39. Os reservatórios de água devem ser de material adequado, protegidos de contaminações externas e higienizados regularmente, com periodicidade mínima de seis meses e sempre que se fizer necessário.

Art. 40. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado para conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 41. Os estabelecimentos devem possuir um eficaz e contínuo controle de pragas e vetores e devem ser dotados de dispositivos que impeçam o acesso e o trânsito de gatos, cães, aves e outros animais na área industrial e seu entorno.

§ 1º. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador de 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 realizado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador de saúde.

§ 3º. Os estabelecimentos e áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, através de planilha de inspeção sistemática ou documento desenvolvido e implantado pelos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

Art. 42. Além das obrigações decorrentes deste Decreto e dos demais regulamentos estaduais e/ou federais e normas técnicas específicas em vigor, incumbe ao responsável:

I – adotar as providências estabelecidas pelo órgão municipal de inspeção, no que se refere ao estado operacional e de salubridade dos equipamentos e das instalações;

II – inspecionar, periodicamente, o estado das caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto, mantendo-as, em perfeito estado de limpeza e escoamento;

III – conservar, protegidos de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;

IV – não permitir a guarda ou depósito de qualquer material estranho ou não compatível com a atividade, nos depósitos, salas de abate e seus anexos e, na expedição;

V – proibir a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela direção do estabelecimento.

CAPÍTULO XI DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 43. Todo o produto de origem animal produzido no município de São Borja deve ser registrado e terá um número correspondente ao registro no SIM, por meio de memorial descritivo para cada produto ou tipo/grupo de produto, desde que processo de obtenção e/ou de fabricação seja em comum, disponibilizado pelo SIM para preenchimento, o qual deve constar:

I – as matérias-primas e ingredientes, com a discriminação dos quantidades e percentuais utilizados;

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

III – a relação dos programas de autocontrole implantados no estabelecimento.

Art. 44. Nenhuma modificação na formulação ou no processo de fabricação pode ser realizada sem prévia aprovação e autorização do SIM.

CAPÍTULO XII DA ROTULAGEM, DA EMBALAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 45. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em:

I – embalagem primária: invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

II – embalagem secundária: invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 46. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 47. Os recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal ou impróprios para consumo, desde que identificados e mantidos em local adequado.

Art. 48. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 49. Para definições não constantes neste Decreto, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização, bem como a carimbagem deverão seguir o preconizado pela legislação estadual e federal.

Art. 50. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos são listado abaixo:

I – MODELO 1

a) forma: circular;

b) dimensões: 6 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "SÃO BORJA-RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo in natura, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta. Também indicado para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

II – MODELO 2

a) forma: circular;

b) dimensões: 3 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município "SÃO BORJA -RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo);

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, incluindo pescados. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos. Utilizado para rótulos, selos, etiquetas ou similares (gravados, litografados ou impressos em embalagens) para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies desde que com peso de 1 kg ou mais. Também utilizados para ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

III – MODELO 3

a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm de diâmetro;

c) dizeres: escrever o número do registro do SIM do estabelecimento no centro de forma horizontal. Logo abaixo também no centro e na horizontal colocar a descrição do Município de "SÃO BORJA-RS". Na parte superior escrever a palavra "INSPECIONADO" (que deverá acompanhar a curva superior do círculo). Na parte inferior escrever as iniciais "SIM" (que deverão acompanhar a curva inferior do círculo); a linha que delimita o círculo externo deverá fazer parte do desenho impresso;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas (gravados, litografados ou impressos em embalagens), usados para conservas de carne (embutidos), para cortes de carnes de todas as espécies, desde que com peso menor que 1kg.

Parágrafo único. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com as demais informações exigidas para os rótulos.

Art. 51. Para fins deste Regulamento, 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 contenedores de produtos de origem animal destinadas ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte e de material adequado e aprovado pelos órgãos de saúde.

§ 2º. As informações devem ser visíveis, com caracteres legíveis e em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

Art. 52. Além de outras exigências previstas em legislação específica e normas complementares, os rótulos devem conter:

I – nome do produto;

II – nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III – carimbo oficial;

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

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

- V – marca comercial do produto, quando houver;
- VI – prazo de validade e indicação do lote, o qual poderá ser a data de fabricação, para agroindústrias familiares e de pequeno porte e equivalentes à elas;
- VII – indicação do número de registro do produto no SIM;
- VIII – dizeres “indústria brasileira”;
- IX – “contém” ou “não contém glúten”, em negrito, conforme legislação vigente;
- X – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XI – instruções sobre a conservação do produto;
- XII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Art. 53. Os rótulos dos produtos registrados no SIM, incluindo aqueles produzidos em estabelecimentos classificados como unidade de fatiamento ou unidade de beneficiamento de carnes, devem dispor de rótulos completos, contendo o carimbo do SIM, tanto para venda interna, no próprio estabelecimento, quanto para venda externa.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 54. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com as normas fixadas pelo órgão federal e/ou estadual competente.

Art. 55. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar:

- I – a quantidade de produto processado;
- II – o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população;
- III – o resultado dos exames anteriores;
- IV – as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- V – o histórico e cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Art. 56. Para o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de uma análise físico-química anual e uma análise microbiológica semestral.

Parágrafo único. Estabelecimentos com abastecimento de via pública ficam isentos do exame físico-químico da água, devendo apresentar comprovante do laudo laboratorial expedido pela empresa responsável pelo abastecimento e/ou pelo tratamento da água no município.

Art. 57. Os estabelecimentos deverão apresentar análise microbiológica dos produtos prontos com periodicidade anual.

Art. 58. Os exames microbiológicos poderão ser realizados a cada 3 (três) meses, de forma que, ao final do ano, todos os produtos sejam analisados, desde que aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão apresentar cronograma anual das análises dos produtos até o décimo dia do mês de janeiro do ano em vigor.

Art. 59. As análises físico-químicas completas de produtos prontos poderão ser solicitadas com maior frequência e/ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Parágrafo único. Todos os produtos que contiverem nitratos/nitritos em sua composição deverão ser analisados para detecção de nitritos totais.

Art. 60. O mel deverá ser submetido a uma análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de uma análise por ano.

Art. 61. Os estabelecimentos avícolas deverão atender ao preconizado nas normas técnicas do órgão federal e/ou estadual, no que tange à vigilância epidemiológica dos plantéis avícolas, com coleta de amostras para a realização de testes laboratoriais.

Art. 62. As coletas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, expressamente autorizado e treinado para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro ou o nome completo do produto.

§ 1º. Para fins de análise laboratorial, entende-se como matéria-prima a ser analisada, o leite cru.

§ 2º. O cronograma de análises da matéria prima “leite cru” será definido anualmente, tendo em vista a quantidade de leite produzida, o controle de qualidade realizado na propriedade e os resultados das amostras anteriores.

§ 3º. O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do SIM e a qualquer momento.

Art. 63. As análises físico-químicas e microbiológicas da água e dos produtos de origem animal devem contemplar os requisitos estabelecidos na Resolução nº 001/2015, de 11 de novembro de 2015, da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la e, quando houver complementação, pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade — RTIQ.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

§ 1º. O SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§ 2º. A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada, conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do SIM.

Art. 64. A constatação de padrões em desconformidade microbiológica e/ou físico-química determinará:

I – a lavratura de auto de infração;

II – a suspensão, imediata, da produção e a comercialização do produto;

III – o recolhimento do produto, quando já distribuído, com o adequado descarte do mesmo;

IV – a comprovação, por parte da empresa, das ações corretivas adotadas para emissão de novos lotes do produto.

§ 1º. A emissão de novos lotes ficará condicionada à solicitação da empresa, após análise para “parâmetro não-conforme”, em até 15 (quinze) dias úteis e/ou após a completa maturação dos produtos (no caso de produtos maturados) após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não-conforme.

§ 2º. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador Municipal de Inspeção Sanitária, devendo cada lote contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§ 3º. O restante do novo lote a ser analisado ficará retido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

Art. 65. Consideram-se como padrões de conformidade, aqueles estabelecidos através da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, da ANVISA, que dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e através da Instrução Normativa nº60, de 23 de Dezembro de 2019, da ANVISA, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor; para o padrão de conformidade da água será considerada a Portaria de consolidação nº5, de 28 de agosto de 2017, a qual define os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Parágrafo único. É de responsabilidade do estabelecimento cumprir os padrões de conformidade e manter-se atualizado quanto às normas e legislações vigentes, bem como as suas atualizações.

CAPÍTULO XIV DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 66. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências do presente Decreto e das demais legislações, têm livre trânsito dentro do território do Município de São Borja.

Parágrafo único. Obter somente o registro de inspeção municipal não autoriza o comércio intermunicipal ou interestadual dos produtos, salvo os que legalmente receberam registro e identificação para este fim, através de programas de equivalência.

Art. 67. As autoridades de saúde pública, em sua função de policiamento nos centros de consumo, sempre que necessário devem comunicar o SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal sob fiscalização do serviço de inspeção.

Art. 68. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Municípios, só poderão ingressar no território municipal de São Borja quando vierem acompanhados de registro em órgãos de Inspeção Sanitária Estadual ou Federal ou seus equivalentes.

Art. 69. O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto a sua perfeita conservação.

§ 1º. Os produtos destinados ao consumo humano não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza

§ 2º. Para o transporte, os produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 70. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal em trânsito nas vias municipais devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e/ou carimbados e podem ser reinspecionados pela equipe do SIM no momento do trânsito.

Art. 71. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas rodovias, não permitirão o trânsito no Município de São Borja de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, sem identificação correta por rótulo ou carimbo de inspeção sanitária realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. Verificada a ausência desta comprovação de registro no serviço de inspeção, os produtos serão apreendidos, e comunicar-se-á imediatamente a autoridade sanitária competente, que lhe determinará o destino conveniente, nos termos legais para apreensão e de inutilização, conforme o caso.

Art. 72. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificado, alterados ou impróprios para consumo, podendo inutilizá-los imediatamente.

Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 73. No caso de produtos de origem animal apreendidos em trânsito por infrações às normas de rotulagem e apresentação, dependendo da gravidade do caso, a juízo do SIM, o produto poderá ser apreendido e/ou condenado.

§ 1º. Nesses casos será lavrado o auto de apreensão e/ou inutilização em três vias pela autoridade sanitária destinando-se a primeira via ao autuado e deverá conter os seguintes itens:

- a) nome/razão social do infrator e das testemunhas, se houver;
- b) local, dia e hora da lavratura;
- c) ato ou fato constitutivo da irregularidade;
- d) disposição legal ou regulamentar infringida;
- e) assinatura da autoridade sanitária autuante;
- f) assinatura do infrator ou de quem o represente.

§ 2º. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão e/ou inutilização não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários a determinação da infração e do infrator

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 74. As infrações ao presente Decreto devem estar em conformidade com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, e considerar o disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 75. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou de forma cumulativa, as seguintes sanções:

I – advertência: utilizada quando não atente à saúde pública, como forma de orientação para a correção do problema, sendo descrita no relatório ou planilha de inspeção, com a ciência do infrator;

II – notificação: utilizada para não-conformidades que não atentem à saúde pública e quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, exigindo regularização por parte da empresa; nos casos em que o motivo que tenha levado a uma advertência anterior não tenha sido adequadamente regularizado; ficando a critério do médico veterinário do SIM exigir um relatório e/ou plano de ação por parte da empresa ou apenas realizar o acompanhamento da regularização da não-conformidade;

III – auto de infração (multa): emitido nos casos em que o infrator não for primário, ou seja, nos casos de reincidências de não conformidades anteriormente notificadas; emitido a critério do médico veterinário, quando o infrator conhece as determinações legais e/ou determinações do SIM e não as cumpre; em caso de não conformidades relacionadas às análises de água e/ou produtos; de não-conformidades que atentem à saúde pública; além da multa, poderão ser aplicadas condenação de produtos, interdição total ou parcial, suspensão das atividades e/ou de produto ou cancelamento do registro no SIM;

IV – apreensão e/ou condenação: no caso de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ou apresentarem qualquer irregularidade que possa influir na segurança dos alimentos e na Saúde Pública;

V – interdição total ou parcial: quando a infração consistir alteração ou adulteração habitual do produto ou se verificar inexistência de condições higiênico-sanitárias ou estruturais adequadas, ou ainda por recidiva de infrações não regularizadas após advertência/notificação/auto de infração;

VI – suspensão da atividade: no caso de ações que causem risco ou ameaça à Saúde Pública ou nos casos em que a empresa não cumpre as determinações do SIM, após esgotadas todas as possibilidades de entendimento;

VII – suspensão de produto: nos casos em que o SIM verificar a não conformidade no uso de aditivos, ou quando for verificado o não cumprimento do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto em questão ou quando for verificada a falta de condições estruturais adequadas para a produção de determinado produto;

VIII – cancelamento do Registro: poderá ocorrer por motivo de interdição ou suspensão das atividades, pela não concretização da transferência de registro em tempo determinado, pelo não pagamento de dívidas com a Prefeitura Municipal ou por solicitação do proprietário do estabelecimento.

§ 1º. As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço, resistência à ação fiscal ou reincidências, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes e os meios ao seu alcance para cumprir a lei, a juízo do SIM.

§ 2º. A interdição de que trata o item V poderá ser desconsiderada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º. Se a interdição ou suspensão das atividades for mantida pelo período de 12 (doze) meses será cancelado o registro junto ao SIM.

Art. 76. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem alterados ou adulterados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VI – apresentarem qualquer irregularidade que possa colocar em risco à saúde do consumidor.

Art. 77. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

§ 1º. Serão consideradas alteradas as matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam e incorrem risco à saúde pública.

§ 2º. Serão considerados adulteradas as matérias-primas ou produtos de origem animal fraudados ou falsificados, segundo a definição dada pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 78. Com base nos dispositivos legais contidos no presente Decreto, na suas alterações e atualizações e nas demais instruções legais complementares aprovadas e utilizadas pelo SIM de São Borja e serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades para infratores não primários ou nos casos de ações com dolo ou má fé:

I – multa leve: 02 (duas) Unidades de Referência Municipal (URM's)

a) construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

b) construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto ou sem prévia atualização da documentação depositada;

c) 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;

d) utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação específica;

e) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

f) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

g) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

h) expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

i) deixar de fornecer os dados estatísticos de produção nos prazos estipulados.

II – multa moderada: 04 (quatro) Unidades de Referência Municipal (URM's)

a) desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

b) 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;

c) omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

d) receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

e) não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

f) adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados em seus órgãos de fiscalização, seja na esfera municipal, estadual, federal ou equivalentes;

g) expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

h) fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

i) elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

j) prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes às quantidades, à qualidade e a procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

k) apor aos produtos novos prazos de validade depois de expirada a sua validade.

III – multa grave: 07 (sete) Unidades de Referência Municipal (URM's)

a) utilizar produtos com prazo de validade vencido, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

b) sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;

c) fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

d) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

e) adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

f) simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

g) iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro.

IV – multa gravíssima: 10 (dez) Unidades de Referência Municipal (URM's)

a) embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

b) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

c) produzir ou expedir produtos que representem risco à Saúde Pública;

d) utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

e) utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

f) fraudar documentos oficiais;

g) utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM;

h) prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;

i) receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

j) 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;

k) não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou na legislação estadual e federal ou em normas complementares.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 79. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Parágrafo único. O grau das penalidades (leve, moderada, grave ou gravíssima) que não se encontram previstas no artigo anterior, será definido pelo SIM, que levará em conta a gravidade do fato, bem como os riscos à saúde pública e as suas reincidências.

Art. 80. As multas a que se refere o presente Decreto poderão ser agravadas até o grau máximo nas reincidências e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º. Considera-se reincidência duas mesmas ou idênticas infrações após as medidas corretivas e preventivas para a primeira, no período de 12 (doze) meses.

§ 2º. A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincidência.

§ 3º. A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º. A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro serão avaliados em conjunto pelo SIM de acordo com a gravidade do problema identificado.

Art. 81. Não poderá ser aplicada a penalidade de multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a razão social.

Parágrafo único. Imediatamente após a lavratura do auto de infração o médico veterinário do SIM que realizou sua emissão, deverá confeccionar o Histórico da Infração, no qual ocorrerá o detalhamento do(s) motivo(s) pelo qual o auto foi emitido, além do seu embasamento legal. Será então realizada a abertura de um Processo Administrativo Sanitário, cujos documentos iniciais serão a segunda via do Auto de Infração e o Histórico da Infração.

Art. 82. O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo representante legal do estabelecimento ou pessoa autorizada como o gerente, administrador ou funcionário que no momento da autuação esteja responsável pelo estabelecimento.

Art. 83. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda ao SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento no SIM.

Art. 84. O infrator poderá apresentar defesa em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, será feita por médico veterinário do SIM, o qual não poderá ser o mesmo que tenha lavrado o auto.

§ 1º. Após a ciência da decisão proferida pelo SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Prefeito Municipal que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º. A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo setor do SIM, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhada à equipe de avaliação, médico veterinário do SIM ou Prefeito Municipal, que decidirá sobre o recurso.

Art. 85. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso, sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

§ 1º. Quando não ocorrer a anulação do Auto, o SIM deverá informar e encaminhar uma via do Auto de Infração à Fazenda Municipal e solicitar lançamento dos valores relativos à multa no sistema de tributos da Prefeitura Municipal, encaminhando à empresa um comunicado, dando ciência do lançamento e do prazo de 15 (quinze) dias para o pagamento.

§ 2º. Se o pagamento não for realizado, o valor será incluso em dívida ativa.

Art. 86. São responsáveis pela infração, diante das disposições do presente Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I – produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II – proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 87. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado.

Parágrafo único. Quando for o caso poderá ser marcado novo prazo para o cumprimento das obrigações, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado em maior grau ao da multa anterior ou ter cancelado o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 88. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal a fabricação de produtos não padronizados, ou seja, produtos que não atendam a Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQs – específicos, só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIM.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 89. As empresas de transporte deverão tomar as necessárias providências para que, após o desembarque dos produtos, os veículos sejam convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

Art. 90. A Prefeitura Municipal de São Borja irá viabilizar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados aos objetivos deste Decreto, com periodicidade, preferencialmente, anual.

Art. 91. Fica estabelecido que serão cobradas taxas para os estabelecimentos, como para registros, taxas de fiscalização dos estabelecimentos e de abate descritos na legislação municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 92. Sempre que necessário, o presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado, mediante necessidade do SIM e conforme aprovação do médico veterinário, do Diretor do SIM e do Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 93. As especificidades técnicas para cumprimento das normas deste Decreto poderão ser complementadas por instruções normativas, expedidas pelo Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 94. Toda a documentação apresentada para abertura de processos, a partir da vigência deste Decreto, deverá ser entregue em duas vias, uma das quais, após a aprovação, retornará ao estabelecimento para arquivo.

Art. 95. O descumprimento das normas estabelecidas neste Decreto implica a aplicação das medidas previstas no Capítulo XV, deste Regulamento.

Art. 96. As empresas e os estabelecimentos, abrangidos por este Decreto, deverão, no prazo de 12 (doze) meses, adequarem-se às novas regras.

Art. 97. Fica revogado o Decreto nº 18.012, de 1º de março de 2019.

Art. 98. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

São Borja, 24 de novembro de 2020.

Roque Langendolff Feltrin,
Vice-Prefeito de São Borja,
no exercício do cargo de Prefeito.

Registre-se e publique-se:

Publicado no Diário Oficial do Município de São Borja
– DOESB (www.saoborja.rs.gov.br) em: 03/12/2020

Reinaldo Menezes Garcia,
Chefe de Gabinete.

DECRETO Nº 18.745, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2020.

Regulamenta a Lei nº 5.242, de 22 de agosto de 2017, que dispõe sobre o estágio de estudantes de estabelecimentos de ensino público e particular, em órgãos da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Município de São Borja.

O VICE-PREFEITO DE SÃO BORJA NO EXERCÍCIO DO CARGO DE PREFEITO MUNICIPAL, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 50, inciso VIII, da Lei Orgânica do Município e,

DECRETA:

Art. 1º. O Anexo Único deste Decreto regulamenta a Lei nº 5.242, de 22 de agosto de 2017, que dispõe sobre o estágio de estudantes de estabelecimentos de ensino público e particular, em órgãos da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Município de São Borja, instituindo procedimentos para o processo seletivo de contratação no Poder Executivo de São Borja.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 2º. Fica revogado o Decreto Municipal nº 17.513, de 24 de janeiro de 2018.

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

São Borja, 27 de novembro de 2020.

Roque Langendolff Feltrin,
Vice-Prefeito de São Borja,
no exercício do cargo de Prefeito.

Registre-se e publique-se:

Publicado no Diário Oficial do Município de São Borja
– DOESB (www.saoborja.rs.gov.br) em: 03/12/2020

Reinaldo Menezes Garcia,
Chefe de Gabinete.

DIÁRIO OFICIAL

Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

ANEXO ÚNICO

REGULAMENTO DO PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO DE ESTAGIÁRIOS NO PODER EXECUTIVO DO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA/RS

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O processo seletivo para ingresso de estagiários no Poder Executivo de São Borja reger-se-á pelas leis vigentes à época de sua realização e pelo presente regulamento.

Art. 2º. O processo seletivo é destinado ao preenchimento de vagas de estágio de nível médio, técnico ou superior, conforme conveniência e limites orçamentários, financeiros e fiscais do Poder Executivo Municipal.

Art. 3º. O processo seletivo será realizado em duas etapas:

I – primeira etapa: composta de inscrição curricular, com caráter classificatório, conforme estabelecido no edital de abertura;

II – segunda etapa: consistirá na realização de entrevista com Secretário responsável pela área de atuação do estagiário.

§ 1º. A participação do candidato na segunda etapa ocorrerá necessariamente após a habilitação na etapa anterior.

§ 2º. As entrevistas da segunda etapa serão presenciais e a critério do secretário responsável pela área de atuação do estagiário, facultada a realização, nessa etapa, de provas orais e/ou escritas.

CAPÍTULO II DA ABERTURA DO PROCESSO

Art. 4º. Compete a Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários autorizar a abertura do processo seletivo de estagiários, que será precedido de edital expedido pelo Presidente da Comissão.

Art. 5º. O edital de abertura do processo seletivo estabelecerá todas as normas específicas para o certame e será publicado na íntegra no Diário Oficial Eletrônico do Município de São Borja– DOESB.

Art. 6º. Constarão obrigatoriamente no edital de abertura do processo seletivo:

I – os requisitos e a relação de documentos necessários para inscrição;

II – o número de vagas disponíveis e/ou se a seleção é destinada a formação de cadastro reserva;

III – o prazo para as inscrições e para os recursos;

IV – a forma de seleção e suas etapas;

V – o modo e o local para inscrição;

VI – as datas para divulgação dos resultados da primeira etapa;

VII – a carga horária do estágio e o valor da bolsa auxílio mensal;

VIII – o prazo de validade do processo seletivo.

Parágrafo único. Para a primeira etapa os documentos comprobatórios de matrícula deverão ser entregues, obrigatoriamente, no ato da inscrição.

Art. 7º. O edital de abertura será publicado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias da data da abertura das inscrições para a seleção da primeira etapa.

Art. 8º. Todas as comunicações acerca do processo seletivo serão feitas por meio de publicação na página oficial do Município de São Borja, sem prejuízo das publicações de editais no DOESB - Diário Oficial Eletrônico do Município de São Borja.

Art. 9º. Os processos seletivos, por conveniência, realizar-se-ão sempre que necessário ou por não haver remanescentes no cadastro reserva.

Parágrafo único. A Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários fixará no edital o prazo de validade da seleção.

Art. 10. As secretarias deverão informar previamente o número de vagas necessárias e a área de interesse para abertura do processo seletivo.

CAPÍTULO III DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 11. Competirá à Secretaria Municipal de Administração – SAD:

I – controlar e prestar informações sobre vagas de estágio;

II – solicitar à Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários a abertura de novo processo seletivo, após autorização do Prefeito;

III – monitorar candidatos convocados para entrevistas, observando a reserva de vagas para os candidatos com deficiência;

IV – conferir a documentação para admissão;

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

- V – elaborar termo de compromisso de estágio;
- VI – excluir, do cadastro de candidatas a estágio, os candidatos admitidos.

Art. 12. Competirá ao Departamento de Recursos Humanos:

- I – estudar, planejar e controlar a programação anual de processos seletivos de estagiários;
- II – executar as atividades relativas ao recrutamento e seleção nos processos seletivos de estagiários no Poder Executivo de São Borja;
- III – secretariar a Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários, relativamente aos processos seletivos de estagiários;
- IV – elaborar os editais relativos aos processos seletivos, para submeter à apreciação da Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários e promover sua publicação;
- V – divulgar a data, o horário e o local de entrega da documentação para a primeira etapa, bem como os prazos de recursos e homologação dos resultados;
- VI – fazer o controle dos prazos fixados e a definição das áreas de interesse para seção dos estagiários;
- VII – manter registro das fases de andamento do processo seletivo, organizar os resultados parciais ou finais e preparar a sua divulgação;
- VIII – organizar e manter atualizados os registros necessários aos serviços;
- IX – encaminhar ao Departamento de Comunicação – DECOM – as informações para atualização dos registros na página da Prefeitura;
- X – providenciar a expedição de certidões de habilitação aos candidatos aprovados na primeira etapa;
- XI – elaborar Termo de Referência para a contratação de empresas ou agentes de integração, no caso de terceirização da execução do processo seletivo de estagiários, e supervisionar o cumprimento do contrato pela empresa contratada, validando todas as entregas;
- XII – providenciar a publicação de todos os atos e documentos relativos ao processo seletivo de estagiários na página da Prefeitura;
- XIV – manter um banco de dados com registros atualizados dos processos seletivos de estagiários em andamento no Poder Executivo;
- XV – prestar informações em demandas judiciais;
- XVI – propor atualização nos processos de seleção;
- XVII – elaborar a confecção da folha de pagamento mensal e do vale transporte, procedendo o respectivo pagamento até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido.

Art. 13. Compete ao Departamento de Tecnologia e Informação – DTI:

- I – disponibilizar funcionalidades sistêmicas para a realização das inscrições e recepção dos documentos da primeira etapa;
- II – acompanhar e dar suporte técnico durante o processo de inscrição e envio dos documentos da primeira etapa.

Art. 14. Competirá à Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários:

- I – elaborar a lista de inscritos da primeira etapa;
- II – formar banca examinadora para formação da classificação da primeira etapa, bem como para elaboração das respostas aos recursos desta prova;
- III – elaborar a lista de candidatos, aptos e não aptos na primeira etapa, após o período de inscrições;
- IV – receber, organizar e analisar os recursos contra a primeira etapa, incluindo a desidentificação e a reidentificação, elaborando os respectivos pareceres, a fim de subsidiar o julgamento;
- V – encaminhar, quando solicitado, os candidatos aprovados na primeira etapa para as unidades administrativa a fim de realizarem a segunda etapa com o responsável pela unidade.

CAPÍTULO IV DA RESERVA DE VAGAS PARA PESSOAS PORTADORAS DE DEFICIÊNCIA

Art. 15. Do total de bolsas de estágio serão reservados 10% (dez por cento), conforme disposto na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e Lei Municipal nº 5.242, de 22 de agosto de 2017.

Art. 16. Considera-se pessoa portadora de deficiência para efeitos deste Decreto, o candidato que se enquadrar em uma das seguintes categorias:

- I – deficiência física: alteração completa ou parcial de um ou mais segmentos do corpo humano, acarretando o comprometimento da função física, apresentando-se sob a forma de paraplegia, paraparesia, monoplegia, monoparesia, tetraplegia, tetraparesia, triplegia, triparesia, hemiplegia, hemiparesia, ostomia, amputação ou ausência de membro, paralisia cerebral, nanismo, membros com deformidade congênita ou adquirida, exceto as deformidades estéticas e as que não produzam dificuldades para o desempenho de atividades;
- II – deficiência auditiva: perda bilateral, parcial ou total, de quarenta e um decibéis (dB) ou mais, aferida por audiograma nas frequências de 500 hz, 2.000 hz e 3.000 hz;
- III – deficiência visual: cegueira, na qual a acuidade visual igual ou menor que 0,05 no melhor olho, com a melhor correção óptica; a baixa visão, que significa acuidade visual entre 0,3 e 0,05 no melhor olho, com a melhor correção óptica; os casos nos quais a somatória da medida do campo visual em ambos os olhos for igual ou menor que 60°; ou a ocorrência simultânea de quaisquer das condições anteriores;

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

IV – deficiência mental - funcionamento intelectual significativamente inferior à média, com manifestação antes dos dezoito anos e limitações associadas a duas ou mais áreas de habilidades adaptativas, tais como:

- a) comunicação;
- b) cuidado pessoal;
- c) habilidades sociais;
- d) utilização dos recursos da comunidade;
- e) saúde e segurança;
- f) habilidades acadêmicas;
- g) lazer;
- h) trabalho.

V – deficiência múltipla: associação de duas ou mais deficiências.

Art. 17. A inscrição do candidato na condição de pessoa portadora de deficiência é homologada provisoriamente, devendo ser ratificada ou retificada durante os procedimentos de admissão.

Art. 18. Além das exigências comuns a todos os candidatos, no ato da convocação para preencher a vaga de estágio, o candidato portador de deficiência deverá apresentar o laudo médico, original ou cópia autenticada, com data de emissão de, no máximo, 60 (sessenta) dias antes da data da publicação do edital de abertura do processo seletivo, atestando a espécie e o grau, ou nível, de deficiência, com expressa referência ao Código correspondente a classificação internacional de doenças (CID).

Art. 19. O candidato inscrito nas vagas reservadas às pessoas portadoras de deficiência deverá, a critério da administração, submeter-se a exame médico pela Junta Médica do Município, para fins de verificar a existência da deficiência declarada na inscrição.

Parágrafo único. Em caso de não apresentação do documento exigido no artigo 18, ou concluindo a Junta Médica pela inexistência da deficiência, o candidato será admitido em vaga de ampla concorrência, não sendo computado para efeito do preenchimento das vagas reservadas às pessoas portadoras de deficiência.

CAPÍTULO V DAS INSCRIÇÕES

Art. 20. A inscrição no processo seletivo de estagiários no Poder Executivo de São Borja será efetuada e instruída conforme estabelecido no edital de abertura.

Parágrafo único: o prazo para a inscrição será de até 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação do edital, podendo ser prorrogado a critério da Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários.

Art. 21. Não haverá cobrança de taxa de inscrição.

Art. 22. A inscrição implica a sujeição do candidato a todas as prescrições deste regulamento e do edital de abertura do processo seletivo.

Art. 23. Ao inscrever-se, o candidato deverá estar ciente de que, além das exigências estabelecidas em lei e no convênio firmado com as escolas, universidades e faculdades, deverá preencher os seguintes requisitos para ser admitido no estágio nos termos deste Decreto:

- I – possuir idade mínima de 16 (dezesesseis) anos;
- II – estar comprovadamente matriculado e efetivamente frequentando o ensino médio/técnico ou superior do curso no qual se inscreveu para o processo seletivo, em unidades conveniadas com o Município.

Art. 24. O candidato assumirá total responsabilidade pelas informações prestadas na inscrição, arcando com o seu consequente desligamento do processo seletivo, ou mesmo durante o estágio, caso elas não sejam verdadeiras.

Art. 25. O Município não se responsabiliza por inscrições não efetivadas devido a motivos de ordem técnica de computadores, a falhas de comunicação, bem como a outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados ou aporte de documentos de interesse do candidato, tais ocorrências implicam a não efetivação da inscrição.

Art. 26. A relação dos candidatos inscritos no processo seletivo será publicada em até 5 (cinco) dias úteis após o término do prazo previsto para as inscrições.

CAPÍTULO VI DA PRIMEIRA ETAPA

Art. 27. Serão considerados aptos na primeira etapa os candidatos devidamente inscritos que cumprirem com as obrigações previstas no edital de abertura, na forma prevista no artigo 3º deste regulamento.

Art. 28. O candidato que não apresentar no ato da inscrição comprovante de matrícula atualizado ou documento equivalente expedido pela instituição conveniada para análise e classificação nos termos do artigo 3º deste Decreto estará automaticamente eliminado do processo seletivo.

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 29. Apurados os resultados preliminares da primeira etapa, será publicada na página oficial do Município e no DOESB, em até 10 (dez) dias úteis após o encerramento das inscrições, a relação dos candidatos constando ao lado de cada nome se apto ou não apto.

Art. 30. Após o julgamento de eventual recurso interposto contra o resultado preliminar da primeira etapa será publicada a relação final dos candidatos aptos e não aptos.

Art. 31. Deverão ser convocados para a segunda etapa todos os classificados na primeira etapa em cada área de interesse, observada a necessidade, a conveniência e a oportunidade, a critério da administração .

Art. 32. O cadastro do candidato apto permanecerá válido durante a vigência do processo seletivo para o qual se inscreveu.

Art. 33. Após a divulgação da relação preliminar dos candidatos aptos e não aptos, haverá prazo para interposição de recursos contra a classificação da primeira etapa no prazo de 2 (dois) dias úteis, conforme critérios estabelecidos no edital de abertura.

Art. 34. Os recursos serão dirigidos à Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários que os julgará, fundamentadamente, em caráter definitivo.

Art. 35. Apurados os resultados dos recursos, em até 5 (cinco) dias úteis, será publicado o resultado definitivo da primeira etapa, o qual será homologado pelo Secretário Municipal de Administração.

Art. 36. Os candidatos aptos após recurso na prova de primeira etapa estarão habilitados para a segunda etapa, os demais candidatos estarão automaticamente excluídos do processo seletivo.

CAPÍTULO VII DA SEGUNDA ETAPA

Art. 37. Os candidatos considerados aptos na primeira etapa serão convocados para entrevista pessoal, conforme a disponibilização de vagas cujos requisitos sejam compatíveis com seu perfil e área de atuação, observadas a necessidade, a conveniência e a oportunidade, a critério da administração.

Parágrafo único. A convocação para entrevista acontecerá durante o período de validade do processo seletivo, podendo o candidato, nesse mesmo período, ser convocado para uma ou mais entrevistas.

Art. 38. Durante a entrevista, os candidatos poderão ser avaliados por meio de prova oral, escrita, redação ou outras provas (digitação, planilhas, banco de dados e outras equivalentes), a critério do secretário responsável pela área de atuação do estagiário.

Art. 39. O candidato convocado, e não selecionado na entrevista para preenchimento de vaga para a qual foi encaminhado, permanecerá na lista de candidatos aptos durante o período de validade do processo seletivo, aguardando nova entrevista.

Art. 40. A convocação para a entrevista será realizada por meio de telefone ou e-mail cadastrados pelo candidato no cadastro de candidatos a estágio, sendo de inteira responsabilidade do candidato manter seus dados atualizados no cadastro.

Art. 41. O não comparecimento injustificado na unidade para o qual foi convocado para entrevista, na data e horários aprazados, poderá acarretar a exclusão do candidato do processo seletivo, podendo ser convocado outro candidato.

Art. 42. O candidato que manifestar recusa pela vaga ofertada poderá permanecer na lista de candidatos aptos durante o período de validade do processo seletivo, a fim de que possa ser selecionado para nova entrevista.

Parágrafo único. O candidato que não tiver mais interesse em participar de entrevistas durante o período de validade do processo seletivo deverá manifestar formalmente a sua desistência e exclusão do processo seletivo.

Art. 43. O candidato selecionado para a vaga ofertada e convocado para admissão deverá apresentar a documentação exigida no edital de abertura do processo seletivo no Departamento de Recursos Humanos, a fim de formalizar o termo de compromisso de estágio e iniciar as atividades.

Art. 43. Poderão ser solicitados, a critério da administração, outros documentos, além dos obrigatórios, descritos no edital de abertura.

Art. 44. O candidato que não preencher os requisitos para a admissão como estagiário, previstos na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, Lei Municipal nº 5.242, de 22 de agosto de 2017, e nos demais atos normativos municipais, estará automaticamente excluído do processo seletivo.

Art. 45. Em hipótese alguma o candidato poderá iniciar suas atividades antes da data prevista no seu termo de compromisso de estágio.

CAPÍTULO VIII DISPOSIÇÕES FINAIS

DIÁRIO OFICIAL



Ano 4

PREFEITURA DE SÃO BORJA
São Borja, Quinta-feira, 03 de Dezembro de 2020

Número 784

Art. 46. A abertura de novo processo seletivo, antes de findo o prazo de validade do certame, poderá ser autorizado pelo Prefeito, com o objetivo de formar cadastro reserva para o preenchimento das vagas que vierem a surgir após a expiração do processo seletivo anterior.

§ 1º. O prazo de validade a que se refere o caput será de até 6 (seis) meses, a contar da data da publicação do edital de homologação do resultado final da prova da primeira etapa.

§ 2º. A Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários poderá prorrogar uma vez, por igual período, o prazo de validade do processo seletivo, segundo critérios de conveniência e oportunidade.

Art. 47. Não será admitido o reingresso, a qualquer título, de estagiário, salvo em caso de aprovação em novo processo seletivo e desde que não tenha atingido o prazo máximo de estágio previsto na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e Lei Municipal nº 5.242, de 22 de agosto de 2017.

Art. 48. A aprovação na primeira etapa no processo seletivo gera para o candidato apenas expectativa de ser convocado para preencher vaga de estágio, ficando a concretização desse ato condicionada ao surgimento de vaga compatível com seu perfil durante o período de validade do processo seletivo e à sua seleção na segunda etapa.

Art. 49. Não será admitido para estágio o candidato que não tiver possibilidade de permanecer no estágio por um período mínimo de 6 (seis) meses, em virtude de colação de grau.

Art. 50. O tempo máximo de permanência no estágio será de 2 (dois) anos.

Art. 51. É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar todas as instruções, convocações e avisos relativos ao processo seletivo, no site da prefeitura.

Art. 52. Os casos omissos serão deliberados e decididos de forma definitiva pela Comissão de Recrutamento e Seleção de Estagiários.
