



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRANTE-TO



ANO IV PALMEIRANTE, TERÇA, 10 DE JUNHO DE 2025

EDIÇÃO Nº 1185

SUMÁRIO

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO /213-2025	2
DECRETO /233-2025	3
DECRETO /234-2025	
DECRETO /234-2025	8
DECRETO /238-2025	34
DECRETO /239-2025	36
DECRETO /240-2025	39
DECRETO /241-2025	41
PORTARIA /131-2025	42
OUTROS[AC5]	43
AVISO[FB7]	45
ATA /001-2025	46

SECRETARIA DE SAÚDE

AVISO DE RATIFICAÇÃO/FMS[DD9]	48
-------------------------------	----

IMPrensa OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRANTE-TO

Rua 7 de setembro, S/nº - Centro

Palmeirante-TO / CEP: 7779-800

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS
Prefeito Municipal



Documento assinado digitalmente conforme MP Nº 2.200- 2 de 24/08/2001, da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-
Brasil.
A autenticidade deste documento pode ser conferida por meio do QRCode.
Código de Validação: **118520251558**

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO N.º 213/2025, DE 30 DE MAIO DE 2025.

“Dispõe sobre Nomeação da Equipe do Serviço de Inspeção Municipal de Palmeirante/TO, e dá Outras Providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais e constitucionais, e em conformidade com a Lei Orgânica do Município e a Lei de Estrutura Administrativa,

RESOLVE:

Art. 1º. Nomear a Equipe do Serviço de Inspeção Municipal de Palmeirante/TO, conforme segue abaixo:

- I.** RONDINELE DA SILVA FERREIRA, CPF Nº *****.584.***-91** - MÉDICO VETERINÁRIO/INSPETOR;
- II.** MONIKILAINE SOUSA VIEIRA, CPF Nº *****.045.***-58** - TÉCNICA DE INSPEÇÃO DO SIM;
- III.** NYCOLI MARTINS FERNANDES, CPF Nº *****.617.***-57** - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE

REGISTRE-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE/TO, aos 30 (trinta) dias do mês de maio de 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito Municipal de Palmeirante - TO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002** e **Chave: MAT-47d44a-10062025091253**

**DECRETO Nº 233/2025, DE 09 DE JUNHO DE 2025.**

“DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA LEI FEDERAL Nº 14.129/2021, DE 29 DE MARÇO DE 2021, E ESTABELECE DIRETRIZES PARA O PROGRAMA MUNICIPAL DE GOVERNO DIGITAL, BEM COMO PARA A PROTEÇÃO DE DADOS DO MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE - ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Constituição Federal e a Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO o teor das Leis Federais n.º 14.129/21 e 13.709/18,

DECRETA:

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído no âmbito da Administração Direta o Programa Municipal de Governo Digital.

Art. 2º - O Programa Municipal de Governo Digital terá as seguintes diretrizes:

I - A manutenção dos serviços digitais disponíveis, bem como a garantia da sua evolução tecnológica;

II - Ampliação da oferta de serviços digitais;

III - aproximação entre a gestão municipal e o cidadão;

IV - Uso da tecnologia e da inovação como habilitadoras da inclusão diminuindo as desigualdades;

V - Busca da permanente melhoria dos processos e ferramentas de atendimento ao cidadão.

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



Art. 3º - A Secretaria Municipal de Administração, em parceria com os órgãos e entidades da Administração Direta, coordenará o estudo para a ampliação dos serviços digitais públicos.

DA DIGITALIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E DA PRESTAÇÃO DIGITAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

Art. 4º - A Administração Pública Municipal poderá criar instrumentos para desenvolvimento de capacidades individuais e organizacionais necessárias à transformação digital, com o objetivo de:

I - Criar e avaliar estratégias e conteúdo para o desenvolvimento de competências para a transformação digital entre servidores municipais;

II - Pesquisar, desenvolver e testar métodos, ferramentas e iniciativas para a colaboração entre servidores municipais e cidadãos no desenho de soluções focadas na transformação digital.

Art. 5º - As Plataformas de Governo Digital são ferramentas digitais e serviços comuns aos órgãos municipais, normalmente ofertados de forma centralizada e compartilhada, necessários para a oferta digital de serviços, devendo possuir pelo menos as seguintes funcionalidades:

I - Ferramenta digital de solicitação de atendimento e de acompanhamento da entrega dos serviços públicos;

II - Painel de monitoramento do desempenho dos serviços públicos.

§ 1º As Plataformas de Governo Digital deverão ser acessadas por meio de portal, de aplicativo ou de outro canal digital único e oficial, para a disponibilização de informações institucionais, notícias e prestação de serviços públicos.

§ 2º As funcionalidades deverão observar padrões de interoperabilidade e a necessidade de integração de dados como formas de simplificação e de eficiência nos processos e no atendimento aos usuários.

Art. 6º - Os órgãos e as entidades responsáveis pela prestação digital de serviços públicos deverão, no âmbito de suas respectivas competências:

I - Manter atualizadas as informações institucionais e as comunicações de interesse público, principalmente os referentes à Carta de Serviços ao Cidadão;

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



II - Monitorar e implementar ações de melhoria dos serviços públicos prestados, com base nos resultados da avaliação de satisfação dos usuários dos serviços;

III - integrar os serviços públicos às ferramentas de notificação aos usuários, de assinatura eletrônica, quando aplicáveis;

IV - Eliminar, inclusive por meio da interoperabilidade de dados, exigências desnecessárias quanto à apresentação, pelo usuário, de informações e de documentos comprobatórios prescindíveis;

V - Aprimorar a gestão das suas políticas públicas com base em dados e em evidências por meio da aplicação de inteligência de dados em plataforma digital;

Art. 7º - Os órgãos e entidades prestadores de serviços públicos buscarão oferecer aos cidadãos a possibilidade de formular sua solicitação, sempre que possível, por meio eletrônico.

Art. 8º - As Plataformas de Governo Digital deverão atender ao disposto na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados.

DOS DIREITOS DOS USUÁRIOS DA PRESTAÇÃO DIGITAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

Art. 9º - São garantidos os seguintes direitos aos usuários da prestação digital de serviços públicos:

I - Gratuidade no acesso às Plataformas de Governo Digital;

II - Atendimento nos termos da Carta de Serviços ao Cidadão;

III - padronização de procedimentos referentes à utilização de formulários, de guias e de outros documentos congêneres, incluídos os de formato digital;

IV - Recebimento de protocolo, físico ou digital, das solicitações apresentadas.

DA INTEROPERABILIDADE DE DADOS ENTRE ÓRGÃOS PÚBLICOS

Art. 10º - Os órgãos e as entidades responsáveis pela prestação digital de serviços públicos detentores ou gestores de bases de dados, inclusive os

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



controladores de dados pessoais, deverão gerir suas ferramentas digitais, tendo em consideração:

I - A interoperabilidade de informações e de dados sob sua gestão, respeitadas as restrições legais, os requisitos de segurança da informação e comunicação, as limitações tecnológicas e a relação custo-benefício da interoperabilidade;

II - A proteção de dados pessoais, observada a legislação vigente, especialmente a Lei Federal nº 13.709, de 2018.

DO USO DE DADOS

Art. 11º - Os órgãos e entidades da Administração direta promoverão o uso de dados para a construção e o acompanhamento das políticas públicas, respeitados a Lei Federal nº 13.709, de 2018 e este Decreto.

DOS SERVIÇOS DIGITAIS PÚBLICOS DISPONÍVEIS

Art. 12º - Os serviços digitais públicos disponíveis e em operação são os seguintes:

- I - Carta de Serviços ao Usuário;
- II - Portal da Transparência;
- III - Ouvidoria e-Sic: Sistema Eletrônico de Informação ao Cidadão;
- IV - Diário Oficial Eletrônico do Município;
- V - Portal de Serviços ao Cidadão, Servidor e Fornecedor;
- VI - Legislação Municipal;
- VII - Nota Fiscal Eletrônica.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13º - O acesso para o uso de serviços públicos poderá ser garantido total ou parcialmente pela Administração, com o objetivo de promover o acesso universal à prestação digital dos serviços.

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



Art. 14º- Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, GABINETE DO PREFEITO, AOS 06 DIAS DO MÊS JUNHO DO ANO 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS
Prefeito



Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



DECRETO Nº 234/2025, DE 09 DE JUNHO DE 2025.

“REGULAMENTA A LEI FEDERAL Nº 12.527/2011, DE 16 DE MAIO DE 2012, E ESTABELECE DIRETRIZES PARA O DIREITO CONSTITUCIONAL DE ACESSO À INFORMAÇÕES PÚBLICAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, RAIMNDO BRANDÃO DOS SANTOS, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Constituição Federal, a Lei Orgânica Municipal e demais disposições legais aplicáveis,

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei Federal nº 12.527/2011, que dispõe sobre o acesso à informação no âmbito da Administração Pública; o dever do Poder Público de promover a transparência e garantir ao cidadão o direito fundamental ao acesso à informação;

DECRETA:

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto regulamenta a Lei Federal nº 12.527/2011, que trata do direito constitucional de acesso às informações públicas, conforme estabelecido no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal.

Art. 2º Fica instituído o Serviço de Informações ao Cidadão (SIC) no âmbito do Município de Palmeirante, com a finalidade de assegurar o direito fundamental de acesso à informação.

Art. 3º O SIC será responsável por:

- I - Receber e responder aos pedidos de acesso à informação formulados pelos cidadãos;
- II - Orientar o público quanto aos procedimentos para obtenção de informações junto aos órgãos e entidades municipais;
- III - Garantir transparência na prestação de contas da Administração Pública.

DA DISPONIBILIZAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Art. 4º Os órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, direta e indireta, deverão disponibilizar, em seus sítios oficiais na internet, informações atualizadas sobre:

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br



I - Estruturas organizacionais e competências;

II - Endereços físicos e eletrônicos, além de telefones de contato;

III - Relatórios de gestão e dados financeiros de interesse público.

Art. 5º As informações de interesse coletivo ou geral deverão ser divulgadas de forma proativa nos portais de transparência do município, conforme disposto na Lei nº 12.527/2011.

Art. 6º Documentos classificados como sigilosos deverão ter justificativa detalhada, conforme os critérios previstos na Lei nº 12.527/2011, sendo necessária autorização expressa da autoridade competente para sua divulgação, quando aplicável.

DA PROTEÇÃO DE DADOS

Art. 7º Os órgãos e entidades municipais adotarão medidas para:

I - Garantir a segurança das informações públicas;

II - Proteger os dados pessoais dos cidadãos, em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD).

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS. GABINETE DO PREFEITO, AOS 09 DIAS DO MÊS JUNHO DO ANO DE 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Rua 7 de setembro, S/N Centro CEP: 77.798-000 Palmeirante-TO
Email: prefeitura_palmeirante@hotmail.com | www.palmeirante.to.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO N.º 234/2025, DE 04 DE JUNHO DE 2025.

“Regulamenta a Lei Municipal N.º 402/2025, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025, que *dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal*”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE - ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de PALMEIRANTE, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e LEI N.º 402/2025, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal serão exercidas em todo o território do município de PALMEIRANTE em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III - higiene dos estabelecimentos;
- IV- as obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;
- V - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- VI - inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII - dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- VIII - do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;
- VIX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

X - análises laboratoriais;

XI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

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

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, durante as operações de abate das diferentes espécies nos estabelecimentos, quais sejam:

I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - de caça;

III - de anfíbios; e

IV - de répteis.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme ANEXO 9.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados; e

VI - de armazenagem.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

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

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - 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, facultado a transferência, a manipulação, a

fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - 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 também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de:

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

III - 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; e

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar:

- a) o recebimento;

- b) a manipulação;
- c) a industrialização;
- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

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

III - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

- a) à recepção;
- b) à depuração;
- c) ao acondicionamento;
- d) à rotulagem;
- e) à armazenagem; e
- f) à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos em:

I - granja avícola: 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.

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

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;

- d) à classificação;
- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados 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.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único: Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 73, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 18. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 19. O processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverá seguir os procedimentos previstos no ANEXO 2 e ser instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento de solicitação de registro no SIM (Anexo 2- modelo 2.6.2);

II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente (Anexo 2- modelo 2.6.3);

III - Requerimento de aprovação do projeto de construção (Anexo 2- modelo 2.6.4);

IV - Plantas ou croqui contendo:

- setorização;

- fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

- posicionamento dos equipamentos

- Representar na planta baixa ou croqui a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, assim como canalização de vapor;

V - Memorial descritivo da construção (Anexo 2- modelo 2.6.5);

VI - Memorial Econômico-Sanitário (Anexo 2- modelo 2.6.6);

VII - Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

VIII - ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

IX - CAF;

X - Inscrição no CNPJ ou CPF;

XI - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (Anexo 2- modelo 2.6.7).

XII - Programa de Boas Práticas de Fabricação e/ou Programas de Autocontrole, conforme ANEXO 6.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.

§ 1º Os números de que trata o *caput* obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - nos rótulos;

II - nos certificados;

III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - demais documentos julgados necessários.

Art. 21. A aprovação do projeto referido art. 20, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO 2. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção e fiscalização no estabelecimento.

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", no qual deverá constar:

I - o número do registro;

II - a razão social, a classificação e a localização do estabelecimento (estado, município, cidade, vila ou povoado); e

III - outras informações julgadas necessárias.

Art. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO 10

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 26. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

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

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

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

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

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) relatórios de não conformidades; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 27. O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

CAPÍTULO XI

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - Área suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV - Pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;

V - Pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;

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

VII - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VIII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

IX - Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;

X - Forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

Parágrafo único. As salas de abates ficam dispensadas das especificações descritas no inciso XII nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

XI - Janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

XII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático;

XIII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XIV - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

a) a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria.

b) as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos ou serem de LED.

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

d) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

e) é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XVII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVIII - Barreiras sanitárias com cobertura em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XIX - Pias para a higienização de mãos nas áreas de produção com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XX - Os esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas; fuzis (chairas); serras; e demais instrumentos de trabalho, quando usados, devem possuir carga completa de água limpa e ter a temperatura conforme legislação vigente.

XXI - Equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

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

XXIII - Dispor de dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIV - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários.

XXV - Dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XXVI - Dispor de instalações de frio industrial e dispositivo de controle de temperatura nos

equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXVII - Área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

XXVIII - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

a) dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento

b) dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais.

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

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

b) nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

c) é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

d) as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

e) todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXX - dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

d) é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

e) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

XXXI - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

XXXII - dispor de dependência de uso exclusivo para produtos não comestíveis e condenados, devendo esta ser construída com paredes até o teto, sem comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXXIII - os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

Art. 29. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

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

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

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

Art. 30. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 31. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a

ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 32. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

Art. 33. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 34. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação os perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 35. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 36. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter

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

Art. 38. 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. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2º Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 39. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, sempre que necessário:

I - durante a manipulação; e

II - na saída de sanitários.

Art. 40. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 41. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 42. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

Art. 43. É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;

II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;

III - guardar roupas de qualquer natureza; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 44. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na indústria, conforme ANEXO 6.

Art. 45 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 46. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 47. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 48. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 49. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 50 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 51. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 52. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 53. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 54. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 55. Torna-se obrigatório higienizar, sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 56. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 57 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 58 Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

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

aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

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

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

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

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

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.

XXI - atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XV

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 62 Todo produto de origem animal comestível produzido no município de PALMEIRANTE, sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º O SIM poderá isentar de registro os produtos que estejam definidos como isentos de registro em normas federais.

Art. 63. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, de acordo com o ANEXO 3.

Art. 64. Para o registro dos produtos deverão ser atendidos aos critérios e parâmetros dos produtos e seus respectivos processos de fabricação definidos em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

Art 65 Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito no ANEXO 3.

Art. 66. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art 67 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 3 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 68. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com:

- I - este Decreto;
- II - o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto; e
- III - as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 69. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

- I - exposição;
- II - embarque;
- III - transporte; e
- IV - armazenagem.

Art. 70. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 71. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 72. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto no ANEXO 5.

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo o ANEXO 5.

CAPÍTULO XVI

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 73. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 74. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 76. Para fins deste Decreto, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, com a padronização gráfica que segue:

I - modelo 1:

1. dimensões: 2,5 cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
2. forma: circular;
3. dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, tetra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito; e

d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - modelo 2:

1. dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
2. forma: circular;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "MUNICÍPIO - TO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito; e

d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III - modelo 3:

a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "PALMEIRANTE-TO" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;

d) uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 77. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, devendo estas serem embaladas e rotuladas conforme determinações deste decreto.

Art. 78. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 79. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar:

I - as dimensões;

II - a forma;

III - os dizeres;

IV - o tipo; e

V - a cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 80. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 81. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

CAPÍTULO XVII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 82. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias.

§ 1º Sempre que o SIM julgar necessário realizará a coleta de amostra fiscal para análises laboratoriais.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM.

§ 3º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais.

§ 4º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM, ao médico veterinário fiscal do SIM, imediatamente após a liberação.

Art. 83. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 84. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 4.

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos no ANEXO 4.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. O programa de que trata o caput tem por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispõe de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII

DAS INFRAÇÕES

Art. 86. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. As infrações citadas no caput estarão previstas no ANEXO 10.

CAPÍTULO XIX

DA ORGANIZAÇÃO DO SIM

Art. 87. O SIM deverá dispor de:

I - profissional de nível superior (Médico Veterinário) e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitado para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente;

II - meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações; e

III - estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita no ANEXO 1.

Art. 88. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

Art. 89. O SIM deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 89. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estar devidamente identificadas por:

I - rótulos;

II - carimbos; e

III - documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 90. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de PALMEIRANTE deve facilitar a seus técnicos a realização de:

I - estágios e cursos; e

II - a participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 91. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária (ANEXO 8).

Art. 92. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 93. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos.

Art. 94. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias, e suplementadas se necessário.

Art. 95. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 96. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 97. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE

REGISTRE-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE/TO, aos 04 (quatro) dias do mês de junho de 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito Municipal de Palmeirante - TO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-6c60c8-10062025091906**

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO Nº 238/2025, DE 09 DE JUNHO DE 2025.

“REGULAMENTA A LEI FEDERAL Nº 12.527/2011, DE 16 DE MAIO DE 2012, E ESTABELECE DIRETRIZES PARA O DIREITO CONSTITUCIONAL DE ACESSO À INFORMAÇÕES PÚBLICAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, RAIMNDO BRANDÃO DOS SANTOS, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Constituição Federal, a Lei Orgânica Municipal e demais disposições legais aplicáveis,

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei Federal nº 12.527/2011, que dispõe sobre o acesso à informação no âmbito da Administração Pública; o dever do Poder Público de promover a transparência e garantir ao cidadão o direito fundamental ao acesso à informação;

DECRETA:

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto regulamenta a Lei Federal nº 12.527/2011, que trata do direito constitucional de acesso às informações públicas, conforme estabelecido no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal.

Art. 2º Fica instituído o Serviço de Informações ao Cidadão (SIC) no âmbito do Município de Palmeirante, com a finalidade de assegurar o direito fundamental de acesso à informação.

Art. 3º O SIC será responsável por:

- I - Receber e responder aos pedidos de acesso à informação formulados pelos cidadãos;
- II - Orientar o público quanto aos procedimentos para obtenção de informações junto aos órgãos e entidades municipais;
- III - Garantir transparência na prestação de contas da Administração Pública.

DA DISPONIBILIZAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Art. 4º Os órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, direta e indireta, deverão disponibilizar, em seus sítios oficiais na internet, informações atualizadas sobre:

- I - Estruturas organizacionais e competências;
- II - Endereços físicos e eletrônicos, além de telefones de contato;
- III - Relatórios de gestão e dados financeiros de interesse público.

Art. 5º As informações de interesse coletivo ou geral deverão ser divulgadas de forma proativa nos portais de transparência do município, conforme disposto na Lei nº 12.527/2011.

Art. 6º Documentos classificados como sigilosos deverão ter justificativa detalhada, conforme os critérios previstos na Lei nº 12.527/2011, sendo necessária autorização expressa da autoridade competente para sua divulgação, quando aplicável.

DA PROTEÇÃO DE DADOS

Art. 7º Os órgãos e entidades municipais adotarão medidas para:

- I - Garantir a segurança das informações públicas;
- II - Proteger os dados pessoais dos cidadãos, em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD).

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS. GABINETE DO PREFEITO, AOS 09 DIAS DO MÊS JUNHO DO ANO DE 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS
Prefeito Municipal



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-286bee-10062025113628**



1310024197166034318

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO Nº 239/2025, DE 09 DE JUNHO DE 2025.

“DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DA LEI FEDERAL Nº 14.129/2021, DE 29 DE MARÇO DE 2021, E ESTABELECE DIRETRIZES PARA O PROGRAMA MUNICIPAL DE GOVERNO DIGITAL, BEM COMO PARA A PROTEÇÃO DE DADOS DO MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE - ESTADO DO TOCANTINS, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Constituição Federal e a Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO o teor das Leis Federais n.º 14.129/21 e 13.709/18,

DECRETA:

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído no âmbito da Administração Direta o Programa Municipal de Governo Digital.

Art. 2º - O Programa Municipal de Governo Digital terá as seguintes diretrizes:

- I - A manutenção dos serviços digitais disponíveis, bem como a garantia da sua evolução tecnológica;
- II - Ampliação da oferta de serviços digitais;
- III - aproximação entre a gestão municipal e o cidadão;
- IV - Uso da tecnologia e da inovação como habilitadoras da inclusão diminuindo as desigualdades;
- V - Busca da permanente melhoria dos processos e ferramentas de atendimento ao cidadão.

Art. 3º - A Secretaria Municipal de Administração, em parceria com os órgãos e entidades da Administração Direta, coordenará o estudo para a ampliação dos serviços digitais públicos.

DA DIGITALIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E DA PRESTAÇÃO DIGITAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

Art. 4º - A Administração Pública Municipal poderá criar instrumentos para desenvolvimento de capacidades individuais e organizacionais necessárias à transformação digital, com o objetivo de:

- I - Criar e avaliar estratégias e conteúdo para o desenvolvimento de competências para a transformação digital entre servidores municipais;
- II - Pesquisar, desenvolver e testar métodos, ferramentas e iniciativas para a colaboração entre servidores municipais e cidadãos no desenho de soluções focadas na transformação digital.

Art. 5º - As Plataformas de Governo Digital são ferramentas digitais e serviços comuns aos órgãos municipais, normalmente ofertados de forma centralizada e compartilhada, necessários para a oferta digital de serviços, devendo possuir pelo menos as seguintes funcionalidades:

- I - Ferramenta digital de solicitação de atendimento e de acompanhamento da entrega dos serviços públicos;
- II - Painel de monitoramento do desempenho dos serviços públicos.

§ 1º As Plataformas de Governo Digital deverão ser acessadas por meio de portal, de aplicativo ou de outro canal digital único e oficial, para a disponibilização de informações institucionais, notícias e prestação de serviços públicos.

§ 2º As funcionalidades deverão observar padrões de interoperabilidade e a necessidade de integração de dados como formas de simplificação e de eficiência nos processos e no atendimento aos usuários.

Art. 6º - Os órgãos e as entidades responsáveis pela prestação digital de serviços públicos deverão, no âmbito de suas respectivas competências:

I - Manter atualizadas as informações institucionais e as comunicações de interesse público, principalmente os referentes à Carta de Serviços ao Cidadão;

II - Monitorar e implementar ações de melhoria dos serviços públicos prestados, com base nos resultados da avaliação de satisfação dos usuários dos serviços;

III - integrar os serviços públicos às ferramentas de notificação aos usuários, de assinatura eletrônica, quando aplicáveis;

IV - Eliminar, inclusive por meio da interoperabilidade de dados, exigências desnecessárias quanto à apresentação, pelo usuário, de informações e de documentos comprobatórios prescindíveis;

V - Aprimorar a gestão das suas políticas públicas com base em dados e em evidências por meio da aplicação de inteligência de dados em plataforma digital;

Art. 7º - Os órgãos e entidades prestadores de serviços públicos buscarão oferecer aos cidadãos a possibilidade de formular sua solicitação, sempre que possível, por meio eletrônico.

Art. 8º - As Plataformas de Governo Digital deverão atender ao disposto na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados.

DOS DIREITOS DOS USUÁRIOS DA PRESTAÇÃO DIGITAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

Art. 9º - São garantidos os seguintes direitos aos usuários da prestação digital de serviços públicos:

I - Gratuidade no acesso às Plataformas de Governo Digital;

II - Atendimento nos termos da Carta de Serviços ao Cidadão;

III - padronização de procedimentos referentes à utilização de formulários, de guias e de outros documentos congêneres, incluídos os de formato digital;

IV - Recebimento de protocolo, físico ou digital, das solicitações apresentadas.

DA INTEROPERABILIDADE DE DADOS ENTRE ÓRGÃOS PÚBLICOS

Art. 10º - Os órgãos e as entidades responsáveis pela prestação digital de serviços públicos detentores ou gestores de bases de dados, inclusive os

controladores de dados pessoais, deverão gerir suas ferramentas digitais, tendo em consideração:

I - A interoperabilidade de informações e de dados sob sua gestão, respeitadas as restrições legais, os requisitos de segurança da informação e comunicação, as limitações tecnológicas e a relação custo-

benefício da interoperabilidade;

II - A proteção de dados pessoais, observada a legislação vigente, especialmente a Lei Federal nº 13.709, de 2018.

DO USO DE DADOS

Art. 11º - Os órgãos e entidades da Administração direta promoverão o uso de dados para a construção e o acompanhamento das políticas públicas, respeitados a Lei Federal nº 13.709, de 2018 e este Decreto.

DOS SERVIÇOS DIGITAIS PÚBLICOS DISPONÍVEIS

Art. 12º - Os serviços digitais públicos disponíveis e em operação são os seguintes:

- I - Carta de Serviços ao Usuário;
- II - Portal da Transparência;
- III - Ouvidoria e-Sic: Sistema Eletrônico de Informação ao Cidadão;
- IV - Diário Oficial Eletrônico do Município;
- V - Portal de Serviços ao Cidadão, Servidor e Fornecedor;
- VI - Legislação Municipal;
- VII - Nota Fiscal Eletrônica.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13º - O acesso para o uso de serviços públicos poderá ser garantido total ou parcialmente pela Administração, com o objetivo de promover o acesso universal à prestação digital dos serviços.

Art. 14º- Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

MUNICÍPIO DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, GABINETE DO PREFEITO, AOS 09 (NOVE) DIAS DO MÊS JUNHO DO ANO 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-5a7538-10062025114119**

PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO Nº 240/2025, DE 10 DE JUNHO DE 2025.

“Dispõe sobre a Nomeação do Membro do Conselho Municipal de Assistência Social CMAS do município de Palmeirante dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE-TO, em Conjunto com o Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Municipal nº 145/2010.

Considerando os membro indicados da entidades Governamentais e não governamentais a qual será composta de representantes das Secretarias Municipais de Assistência social, Educação e Saúde, constituída pela representação dos seguintes membros titulares e respectivos suplentes:

DECRETA:

Art. 1º. Ficam nomeados para compor a Conselho Municipal de Assistência Social de Palmeirante - TO, os seguintes membros:

REPRESENTANTES GOVERNAMENTAIS:

I-REPRESENTANTE DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

TITULAR: Cássia Eller Araújo e Silva

- 1. **SUPLENTE:** Raiene Martins de Sousa.

II-REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:

TITULAR: Maria Martins de Melo

SUPLENTE: José Geraldo Nascente de Azevedo

III-REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL SAÚDE:

TITULAR: Gesiel Teles da Silva

SUPLENTE: Jhuly Batista Resplandes.

REPRESENTANTES NÃO GOVERNAMENTAIS:

IV-ONG CERRADO EM AÇÃO:

TITULAR: Marcos Vinicius Pereira Lacerda

SUPLENTE: Lyvya Bárbara Nascimento Cavalcante

V-ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS EXCEPCIONAIS(APAE)

TITULAR: Maria Eduarda Monteiro

SUPLENTE: Olerivania Martins da Silva

VI- REPRESENTANTE DOS USUARIOS DOS PROGRAMAS SOCIAIS:

TITULAR: Franciene Araújo Rodrigues

SUPLENTE: Maria Oliveira da Silva

Art. 2º. O desempenho do mandato dos conselheiro nomeados por este Decreto será gratuito e considerado como “serviço relevante prestado ao Município de Palmeirante-To”.

Art. 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposição ao contrário.

PUBLIQUE-SE

REGISTRE-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE/TO, aos 10 (dez) dias do mês de junho de 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito Municipal de Palmeirante - TO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-4a0ed3-10062025113944**



PREFEITURA MUNICIPAL

DECRETO Nº 241/2025, DE 10 DE JUNHO DE 2025.

“CONVOCA A IX CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE - ESTADO DO TOCANTINS, em conjunto com a Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso de suas atribuições e, considerando a necessidade de avaliar e propor diretrizes para a implementação da Política de Assistência Social no município,

DECRETA:

Art. 1º- Fica convocada a IX Conferência Municipal de Assistência Social, a ser realizada no dia 13 de junho de 2025, tendo como tema central:

Art. 2º- As despesas decorrentes da realização da Conferência de Assistência Social, correrão por conta de dotação própria do orçamento do órgão gestor municipal de Assistência Social.

Art. 3º- Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE

REGISTRE-SE

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE/TO, aos 10 (dez) dias do mês de junho de 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito Municipal de Palmeirante - TO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002** e **Chave: MAT-e6837a-10062025114245**

PREFEITURA MUNICIPAL

PORTARIA Nº 131, DE 10 DE JUNHO DE 2025.

“DISPÕE SOBRE CONCESSÃO DE LICENÇA PRÊMIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo Art. 61 da Lei Orgânica do Município e Art. 88 da Lei 013/2001 de 16 de abril de 2001 – Regime Jurídico Único dos Servidores;

CONSIDERANDO o requerimento formulado pela a servidora efetiva **ROSILENE FERREIRA DOS REIS**, no cargo de **MERENDEIRA**, lotado na Secretaria Municipal de Educação, requerendo LICENÇA PRÊMIO nos termos do art. 88 da lei 013/2001 do regime jurídico dos servidores do município, com remuneração, pelo período de **03 (três) meses**, a partir do dia 10/06/2025.

R E S O L V E:

Art. 1º. Conceder LICENÇA PRÊMIO, para a servidora Srª. **ROSILENE FERREIRA DOS REIS**, efetiva no cargo de **MERENDEIRA**, pelo período de **03 (três) meses**, com remuneração, tendo início dia 10 de junho de 2025 e término em 07 de setembro de 2025.

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

Art. 3º. Revogam-se todas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE,

REGISTRE-SE E,

CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMEIRANTE, Estado do Tocantins, aos 10 (dez) dias do mês de junho de 2025.

RAIMUNDO BRANDÃO DOS SANTOS

Prefeito Municipal de Palmeirante - TO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-4f65fd-10062025113459**

PREFEITURA MUNICIPAL

PROTOCOLO ADMINISTRATIVO Nº 578/2025**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2025****EXCLUSIVO PARA ME E EPP LOCAIS OU REGIONAIS**

Assunto: Homologação da desclassificação da empresa CFC IDEAL LTDA e inabilitação da empresa WA CONSTRULOG LTDA no Pregão Eletrônico SRP nº 11/2025.

Considerando o Parecer Técnico referente ao Pregão Eletrônico SRP nº 11/2025 (Protocolo Administrativo nº 578/2025) , que trata da contratação de empresa para locação de veículos com motorista para transporte escolar na zona rural de Palmeirante - TO;

Considerando a manifestação apresentada pela empresa CFC IDEAL LTDA, participante do certame, que se insurgiu contra sua desclassificação por incompatibilidade de valores e levantou a possibilidade de vínculo de parentesco entre o responsável pelo parecer que motivou a desclassificação e um dos participantes classificados;

Considerando a diligência realizada junto ao Departamento de Recursos Humanos e a análise da documentação da empresa e dos sócios da W A CONSTRULOG LTDA (segunda colocada no certame), que constatou o parentesco colateral em segundo grau entre o proprietário da W A CONSTRULOG LTDA e o Superintendente de Transporte Escolar do Município;

Considerando que o Superintendente do Transporte Escolar atua diretamente na área de contratação e gestão do serviço objeto do certame, enquadrando-se como agente público relevante para a aplicação da vedação legal;

Considerando a Lei nº 14.133/2021, em seu Art. 14, inciso IV, alínea "c", e § 3º, inciso I, que veda a participação, direta ou indiretamente, de "parente em linha reta ou colateral até o terceiro grau de servidor ou empregado público do órgão ou entidade contratante ou de agente público que atue na área de contratação ou de autoridade hierarquicamente superior a este";

Considerando que a relação de irmandade configura parentesco em linha colateral de segundo grau, estando, portanto, diretamente abarcada pela vedação legal;

Considerando que a participação de empresa com tal vínculo de parentesco compromete os princípios da impessoalidade e isonomia, gerando desconfiância sobre a imparcialidade do processo e a igualdade de condições entre os licitantes;

Considerando que a participação da empresa W A CONSTRULOG LTDA constitui uma violação das condições gerais de habilitação e participação em licitações públicas, conforme a Lei nº 14.133/2021, mesmo que não expressamente detalhada no Edital;

Considerando a doutrina especializada e a jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (TCU), que defendem a necessidade de coibir a participação de empresas em situação de conflito de interesses ou com vínculos de parentesco que possam comprometer a lisura do certame, visando proteger a moralidade administrativa, a impessoalidade, a competitividade, e evitar o nepotismo e a violação do princípio da isonomia;

Considerando que a irregularidade na participação da W A CONSTRULOG LTDA, constatada a partir da diligência motivada pela manifestação da CFC IDEAL LTDA, configura uma ilegalidade que vicia o certame em um grau que transcende a discussão sobre a desclassificação da primeira empresa, impactando diretamente o resultado e a validade do certame;

Considerando a fundamentação para a desclassificação da CFC IDEAL LTDA por incompatibilidade de valores, devido à ausência de identificação dos veículos na planilha de composição de custos, o que inviabiliza a comprovação da exequibilidade da proposta;

DECIDE:

ACATAR a desclassificação da empresa CFC IDEAL LTDA no Pregão Eletrônico SRP nº 11/2025, em virtude da ausência de elementos que comprovem a exequibilidade de sua proposta de valores, conforme Parecer Técnico.

ACATAR a inabilitação da empresa W A CONSTRULOG LTDA no Pregão Eletrônico SRP nº 11/2025, declarando seu impedimento legal para participar do certame, com base no Art. 14, inciso IV, alínea "c", e § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. O vínculo de parentesco colateral em segundo grau entre o proprietário da W A CONSTRULOG LTDA e o Superintendente do Transporte Escolar do Município configura um vício insanável que compromete a impessoalidade, moralidade e isonomia do processo licitatório.

Determinar as providências cabíveis para garantir a legalidade e a transparência do processo, considerando o impacto na validade do certame devido à presença de um licitante impedido de participar e demais vícios que eventualmente tenham sido constatados.

Cumpra-se.

Publique-se.

Dê seguimento.

Palmeirante — TO, 10 de junho de 2025

Raimundo Brandão dos Santos

Prefeito Municipal



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002 e Chave: MAT-55856f-10062025164335**

PREFEITURA MUNICIPAL

10/06/25, 16:16 bnccompras.com/Process/ResultNoticeReport?param1=%5Bgkz%5DE7nfLY388hSiYXN2lwT1DPy4C4o03ZjdaPi4sO6TD7pYS...

AVISO DE RESULTADO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2025
Processo Adm: Nº 578/2025

Objeto: Contratação de empresa para eventual e futura locação de veículos, com motorista, destinados a realizar o transporte escolar dos alunos residentes na zona rural, matriculados na rede pública municipal e estadual de ensino do município de Palmeirante - TO.

Empresas vencedoras valor total: R\$ 0,00 (Valor não suportado pelo sistema.):

Itens fracassados: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12

PALMEIRANTE - TO, 10 de junho de 2025

NARA DAVID ALVES VAZ
CONDUTOR DE PROCESSOS





ERRATA DA ATA DA SESSÃO DE ABERTURA - CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

Palmeirante - TO, 29 de maio de 2025 às 15h00min

Na Ata da Sessão de Abertura da Chamada Pública nº 01/2025, realizada em 29 de maio de 2025, foi publicado erroneamente o seguinte:

Onde se lê:

Valeria Pereira de Sousa:

- 2.000 kg de abacaxi a R\$ 7,78 = R\$ 15.560,00;
- 300 bananas pratas a R\$ 6,88 = R\$ 2.064,00;
- 400 kg de coxa e sobrecoxa de frango a R\$ 16,96 = R\$ 6.784,00;
- 550 kg de frango inteiro a R\$ 28,75 = R\$ 15.812,50;
- 600 kg de peito de frango a R\$ 24,34 = R\$ 14.604,00;
- **Valor total corrigido: R\$ 54.824,50.**

Onde passa a ler:

Valeria Pereira de Sousa:

- 1.300 kg de abacaxi a R\$ 7,78 = R\$ 10.114,00;
- 300 bananas pratas a R\$ 6,88 = R\$ 2.064,00;
- 400 kg de coxa e sobrecoxa de frango a R\$ 16,96 = R\$ 6.784,00;
- 394 kg de frango inteiro a R\$ 28,75 = R\$ 11.327,50;
- 398 kg de peito de frango a R\$ 24,34 = R\$ 9.687,32;
- **Valor total: R\$ 39.976,82.**

Onde se lê:

Magno Lopes dos Neves Pinto:

- 2.000 kg de abacaxi a R\$ 7,78 = R\$ 15.560,00;
- 400 kg de coxa e sobrecoxa de frango a R\$ 16,96 = R\$ 6.784,00;

E-mail: licitacao@palmeirante.to.gov.br | Site: www.palmeirante.to.gov.br
Rua 7 de Setembro, s/nº, Centro, CEP: 77798-000, Telefone: 63-3493-1276, Palmeirante - TO.



- 550 kg de frango inteiro a R\$ 28,75 = R\$ 15.812,50;
- 600 kg de laranja a R\$ 6,55 = R\$ 3.930,00;
- **Valor total corrigido: R\$ 42.086,50.**

Onde passa a ler:

Magno Lopes dos Neves Pinto:

- 1.730 kg de abacaxi a R\$ 7,78 = R\$ 13.459,40;
- 400 kg de coxa e sobrecoxa de frango a R\$ 16,96 = R\$ 6.784,00;
- 550 kg de frango inteiro a R\$ 28,75 = R\$ 15.812,50;
- 600 kg de laranja a R\$ 6,55 = R\$ 3.930,00;
- **Valor total: R\$ 39.985,90.**

A presente errata tem o intuito de corrigir a publicação anterior, conforme publicado no **Diário Oficial de Palmeirante, edição nº 1183, suplemento 01, de 06 de junho de 2025.**

Fica assim retificada a Ata, conforme publicado no Diário Oficial.

Responsável pela Comissão de Chamada Pública
Prefeitura Municipal de Palmeirante – TO

E-mail: licitacao@palmeirante.to.gov.br | Site: www.palmeirante.to.gov.br
Rua 7 de Setembro, s/nº, Centro, CEP: 77798-000, Telefone: 63-3493-1276, Palmeirante - TO.

AVISO DE RETIFICAÇÃO

O Fundo Municipal de Saúde de Palmeirante comunica a RETIFICAÇÃO da publicação feita no Diário Oficial do Município, Edição nº1174, Páginas 3 e 4, do dia 26 de maio de 2025 .

Onde se lê: CONTRATO DE Nº76/2025

Leia-se: CONTRATO DE Nº86/2025

A retificação ora mencionada se faz necessária pelo fato de ter havido erro de digitação no momento de elaborar o documento.

MATHEUS MARTINS LUZ

Decreto nº05/2025

Gestor do Fundo Municipal de Saúde



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://www.palmeirante.to.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002** e **Chave: MAT-a7dd8d-100620251642014273**



1310024197166034318