



Diário Oficial

Órgão de Divulgação Oficial do Município

de Ponta Porã

Criado pela Lei Complementar Nº 15 de 02/07/2004

Ponta Porã-MS, 27 de Novembro de 2012

Edição 1651

R\$ 1,00

Vigência: 31 de dezembro de 2012

Dotação Orçamentária: 10.10.01.10.304.0010.2.099.3.3.90.39/Secretaria

Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde.

Fundamento legal: Lei Federal nº 8.666/93, Convite nº 047/2012

Data da assinatura: 29.10.2012.

Poder Executivo

Avisos

AVISO DE RESULTADO

PROCESSO Nº 16422/2012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 74/2012

A Prefeitura Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, através do pregoeiro, informa os interessados que o **Pregão Presencial nº 74/2012**, objetivando: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de **contratação de empresa especializada em serviços de som, iluminação, projeção, palcos e outros a serem realizados pela secretaria municipal de Assistência Social. As especificações detalhadas e quantidades, constam no Edital.** Sagrou-se vencedora do pregão a empresa: WASSIM RAYMOND EL HAGE-ME. Conforme Ata de Adjudicação

Ponta Porã, 27 de Novembro de 2012

Everaldo de Figueredo
Pregoeiro

Extratos

EXTRATO DE CONTRATO 2012

Contrato nº 279/2012.

Partes: Município de Ponta Porã e Engec Engenharia Eireli

Representante das Partes: o Sr. Flávio Kayatt e Clodoaldo Teixeira Araujo

Objeto: **contratação de empresa objetivando a execução dos serviços de reparos necessários e adequação de instalações físicas e imóveis para atendimento dos programas: 1-Serviços de Atendimento Especializado (SAE); 2-Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS) e 3 –Casa das Vigilâncias, no Município de Ponta Porã, conforme planilha orçamentária, cronograma físico-financeiro, memorial descritivo, anexos que fazem parte do edital, constantes na proposta de preços parte integrante do processo licitatório nº 15.780/2012 e Convite nº 047/2012.**

Valor: R\$ 130.308,91 (Cento e trinta mil trezentos e oito reais e noventa e um centavos).

APOSTILA DE RETIFICAÇÃO CONTRATUAL AO CONTRATO Nº 270/2012

Em virtude de solicitação oriunda da Procuradoria Geral do Município, onde se pleiteia a alteração do Contrato nº 270/2012 da Empresa Construgama Servicos Ltda-EPP, com a finalidade de retificar na ementa e no preâmbulo, a palavra “Tomada de Preços”, devido a erro material quando da confecção do contrato, com base nos fundamentos expostos no Parecer nº 2232/2012, fica alterada a data da assinatura do contrato.

Dessa forma na ementa e no preâmbulo contrato passará a vigorar com a seguinte redação:

“Convite nº045/2012”

A presente Apostila de Retificação da ementa e no preâmbulo do contrato ampara-se na Lei 8.666/93, entrando em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã-MS, 06 de Novembro de 2012.

Flavio Kayatt
Prefeito Municipal

Leis

Lei n. 3894, de 26 de Novembro de 2012.

“Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros – SIMPC e dá outras providências”.

Autor: Poder Executivo

O Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

notadamente a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica autorizado o Município de Ponta Porã implantar o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros “SIMPC”, destinado a atender as indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala produtos de origem animal e vegetal, produzidos em regime caseiro/artesanal no Município de Ponta Porã/MS, vinculado à Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 2º - Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis produzidos no município de Ponta Porã/MS de forma caseira/artesanal.

Art. 3º - Entende-se por elaboração de produtos caseiros/artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados na Lei Estadual nº 1.293, de 21.09.92 e a Lei Federal n. 7.899, de 23.11.89 e as normas oriundas desta Lei.

Art. 4º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos.

- a) produtos apícolas;
- b) ovos;
- c) frutas;
- d) cereais;
- e) leite;
- f) carnes;
- g) massas;
- h) sucos e derivados;
- i) outros produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo Único - Os produtos que trata este artigo poderão ser comercializados no Município de Ponta Porã sem a adição de conservantes artificiais e na forma artesanal, cumpridos os requisitos desta lei e as determinações previstas no [Código de Defesa do Consumidor](#).

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros – SIMPC e terá como objetivo:

- a) agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária das indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal.
- b) resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou subprodutos de origem animal ou vegetal.

c) inspecionar e reinspecionar as indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, o recebimento, acondicionamento, processamento e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana.

d) expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime caseiro/artesanal.

e) aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como, o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime caseiro/artesanal.

f) solicitar laudos técnicos de qualidade e identidade de produto de origem animal e vegetal, sempre que necessário.

Art. 6º - Compete a Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 7º - Ficam sujeitos ao registro no SIMPC todos os estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem produtos de carne, leite, mel, ovo, massas, farinha, frutas, legumes, mandioca e todos os respectivos subprodutos e derivados, conforme classificação constantes desta Lei, e que não possuem registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) e ou Estadual (SIE).

Parágrafo único – O registro dos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo é privativo do SIMPC por meio da Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e respectivo regulamento.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros - SIMPC, será supervisionado por médicos veterinários e por profissionais habilitados devidamente credenciados e terá como objetivos:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte dos produtos artesanais;

II – o controle da qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados os produtos artesanais;

III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos caseiros;

V – a realização de exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessários.

VI – a fiscalização direta sobre o produto (inspeção) para liberação do produto.

Art. 9º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal, que produzam em pequena escala em regime caseiro/artesanal, efetuará o registro junto ao órgão municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos documentos:

a) requerimento dirigido à autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros;

b) apresentação de Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;

c) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou Inscrição de produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda.

d) atestados ou exames a critério do serviço de inspeção municipal;

e) comprovação de estar à pessoa ligada ao empreendimento habilitada através de curso profissionalizante na área afim.

Art. 10 - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros, objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade de produção.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros poderá estabelecer a seu critério as análises rotineiras necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar necessárias.

Art. 11 - O estabelecimento processador de alimentos, manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote de origem.

Art. 12 - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros - SIMPC, e opcionalmente junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde respeitada a legislação vigente.

Art. 13 - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção de alimentos caseiro/artesanal é obrigatório, e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 14 - Os manipuladores e processadores de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 6 meses e usar uniformes próprios para as respectivas atividades, conforme determinações das autoridades sanitárias locais.

Art. 15 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação da qualidade.

DO SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 16 - Fica criado o selo de inspeção municipal de produtos caseiros – “SIMPC”, concedido especificamente para as indústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime caseiro/artesanal, e que atuem conforme as normas estabelecidas nesta Lei.

§1º - O selo de inspeção municipal “SIMPC” deverá representar a marca oficial utilizada unicamente em indústrias de produção caseiro/artesanal, previamente fiscalizadas; constituindo o sinal de garantia de que os produtos foram devidamente inspecionados pelo Sistema Municipal de Produtos Caseiros.

§2º - O selo “SIMPC” deverá obedecer exatamente as descrições, o modelo, o tamanho, as dimensões, as cores, o tipo e cor de letra, previstas em regulamento próprio.

§3º - O selo “SIMPC” deverá ser colocado nas testas das caixas, embalagens e rótulos dos produtos caseiros/artesanais inspecionados.

§4º - Será expedido diploma com as características do selo a ser utilizado nos estabelecimentos que industrializarem ou comercializarem produtos de origem caseiro/artesanal.

Art. 17 - O Selo “SIMPC” será fornecido pela Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável, após autorização do Sistema de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros, órgão responsável pela inspeção dos produtos.

Parágrafo único – O selo de que trata o caput deste artigo, será fornecido mensalmente, conforme as quantidades de produção autorizadas nesta Lei.

Art. 18 - O selo “SIMPC” terá validade somente para os produtos industrializados e comercializados no Município de Ponta Porã/MS.

Art. 19 - O Certificado para funcionamento da empresa de pequeno porte será concedido com a nomenclatura “Inspecionado”, com validade por 12 (doze) meses; após o vencimento haverá nova inspeção, conferindo a indústria que estiver regular com suas atividades novo certificado com o termo “Reinspecionado”.

Parágrafo único - A carimbagem da palavra INSPECIONADO ou REINSPECIONADO, conterá obrigatoriamente o número de registro do estabelecimento e a palavra SIMPC, a qual representará o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros.

Art. 20 - O Selo “SIMPC” fica declarado serviço de saúde pública de natureza especial.

Art. 21 - Fica a critério do SIMPC, permitir para determinados produtos, o emprego do selo sob a forma de etiqueta ou sob a forma de diploma.

Art. 22 - No caso de cassação de registro ou ainda cessação de fabricação, fica o responsável obrigado a devolver os selos existentes em estoque à vigilância sanitária.

CAPÍTULO II

CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES

Art. 23 - As instalações dos estabelecimentos processadores de alimentos caseiros/artesanais obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros, atendendo ainda os seguintes objetivos:

- a) adequada aeração e luminosidade;
- b) adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento e as normas técnicas da ABNT;
- c) água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- d) distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;
- e) as indústrias poderão localizar-se na área rural, suburbanas ou urbanas, a critério do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros e, dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal e não causem problemas de poluição;
- f) possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- g) possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondado e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- h) possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- i) dispor de equipamentos e mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- j) dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, e dispositivos contra roedores;
- l) todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e depois deles;
- m) os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados nas indústrias, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde;
- n) Instalação e utilização obrigatória de pédivúvio.

Art. 24 - As embalagens dos produtos devem ser produzidas por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, e conterá informações preconizadas no [Código de Defesa do Consumidor](#), indicando, no rótulo quando for o caso,

que é produto caseiro/artesanal e a inscrição no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros “SIMPC”.

§ 1º - Quando comercializados à granel, os produtos serão expostos ao consumo, acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

§ 2º - O SIMPC determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

CAPÍTULO IV**DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS EM GERAL**

Art. 25 - Entende-se como unidade de embutidos, o estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal de construção simples, área física pequena e que industrialize até 30 kg/dia e 900 kg/mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 26 - A unidade de embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador se houver estocagem, banheiro e vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para a Unidade de Embutidos o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

CAPÍTULO V**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DOCES, DOCES EM PASTA, GELÉIAS, VERDURAS PRÉ-PREPARADAS, POLPA DE FRUTAS, SUCOS NATURAIS CONSERVA DOCES E SALGADAS, MANDIOCA, FARINHA E ERVA-MATE**

Art. 27 - Entende-se como unidade de produção de doces, doces em pasta, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas o estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal de construção simples, área física pequena e que produza as quantidades especificadas abaixo, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§1º - Para o disposto nesta lei ficam estabelecidas as seguintes quantidades:

I – doces, doces em pasta, geléias, doces em compotas - 30 kg/dia e 900 kg/mês;

II – doces em barra - 100/barras (1kg)/dia e 3.000/barras (1kg)/mês;

III – sucos naturais - 100/litros/dia e 3.000/litros/mês;

IV – polpa de frutas naturais - 50/kg/dia e 1.500/kg/mês;

V – verduras pré-preparadas em conserva - 30kg/dia e 900/kg/mês.

VI – mandioca – 300 kg/dia e 9000 kg/mês;

VII – farinha – 100 kg/dia e 3.000/kg/mês;

VIII – erva-mate – 100kg/dia e 3000 kg/mês.

Parágrafo Único - Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o caput do artigo 28 desta Lei. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

Art. 28 - A Unidade de produção de doces, inclusive de leite, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas, mandioca, farinha e erva-mate deverá obrigatoriamente possuir áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

CAPÍTULO VI

DAS CARACTERISITICAS ESPECIFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE MASSAS DOCES E SALGADAS

Art. 29 - Entende-se como unidade de produção de massas doces e salgadas o estabelecimento voltado à industrialização caseiro/artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza as quantidades especificadas abaixo, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§1º - Para o disposto nesta lei ficam estabelecidas as seguintes quantidades:

I – pães, bolos, bolachas, biscoitos em geral, doces e/ou salgados – 50 unidades (1kg)/dia e 1.500 unidades/mês;

II – massas doces e/ou salgadas em geral – 100 kg/dia e 3.000 kg/mês.

Art. 30 - A Unidade de Produção de massas doces e salgadas em geral, pães, bolachas, bolos e biscoitos, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre depósito de matéria-prima, sala de processamento, expedição, banheiro/vestiário tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

Parágrafo Único - Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separadas e ventiladas.

CAPÍTULO VII

DAS CARACTERISTICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE OVOS

Art. 31 - Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira, e que acondicione até 10/dúzias/dia e 300/dúzias/mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º - Em caso de construção em madeira, não se aplica para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos a letra g do artigo 23 desta Lei.

§ 2º - No que se refere a letra l do Artigo 23 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos podem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 32 - A Unidade de recepção e Acondicionamento de Ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, expedição, tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

CAPÍTULO VIII

DAS CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E PROCESSAMENTOS DE PRODUTOS APÍCOLAS

Art. 33 - Entende-se como unidade de recepção e Processamento de produtos Apícolas o estabelecimento de construção simples podendo ser de madeira e que processe até 50/kg/dia e 1.500/kg/mês, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas a letra 'g' do artigo 23, desta Lei.

§ 2º - No que se refere à letra 'l' do Artigo 23 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

Art. 34 - A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem, expedição tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

CAPÍTULO IX

DAS CARACTERISITICAS ESPECIFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE RAPADURA, MELADO, AÇÚCAR MASCADO E CACHAÇA COLONIAL

Art. 35 - Entende-se como unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascado e cachaça colonial o estabelecimento voltado a industrialização caseiro/artesanal, de construção simples área física pequena e que produza as quantidades especificadas abaixo, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§1º - Para o disposto nesta lei ficam estabelecidas as seguintes quantidades:

I – rapadura, geléia de mocotó – 100 barras/dia e 3.000/barras/mês;

II – melado - 30 kg/dia e 900 kg/mês;

III – açúcar mascavo - 100 kg/dia e 3.000/kg/mês;

IV – cachaça colonial - 100/litros/dia e 3.000/litros/mês.

Art. 36 - A unidade de produção de rapadura, melado, açúcar mascavo e cachaça colonial deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre moagem, sala de processamento, depósito / embalagem, banheiro / vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

CAPÍTULO X

DAS CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE

Art. 37 - Entende-se como unidade de produção de derivados de leite o estabelecimento voltado a industrialização caseiro/artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza as quantidades especificadas abaixo, mas apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§1º - Para o disposto nesta lei ficam estabelecidas as seguintes quantidades:

I – iogurtes e outras bebidas lácteas – 50/litros/dia e 1.500/litros/mês;

II – queijo, requeijão, coalhada, ricota e outros – 10kg/dia e 300/kg/mês.

Art. 38 - A unidade de produção de derivados do leite deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, laboratório, sala de cura, expedição, banheiro/ vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o disposto nos artigos 23 e 24 desta Lei.

Parágrafo Único - O leite para produção de queijo e seus derivados deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

CAPÍTULO XI

DA RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES

Art. 39 - Os estabelecimentos processadores de produtos comestíveis de origem animal e vegetal produzidos em regime caseiro/artesanal, é responsável pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos - sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, a uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 40 – Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências nelas contidas;

II – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III – acatar todas as determinações do SIMPC quanto ao destino dos produtos condenados;

IV – manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;

V – submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produtos industrializados;

VI – efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados pelo SIMPC;

VII – fornecer ao SIMPC, sempre que solicitado os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal, produzidos em regime caseiro/artesanal.

Parágrafo único – Os casos omissos neste artigo serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros.

Art. 41 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator as sanções previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO XII

DAS SANÇÕES E RECURSOS

Art. 42 – As infrações ao disposto nesta Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 43 – Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação do SIMPC.

Art. 44 – A infração ao disposto nesta Lei sujeitará o infrator às seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não estiver agindo com dolo ou má-fé;

II – multa, de até 300 UFPP, nos casos não compreendidos no inciso anterior proporcional à gravidade da infração, dobrada em caso de reincidência;

III – apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV – suspensão das atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

VII – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou verificar-se a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

§1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, no caso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a Lei.

§2º - A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia da atividade fiscalizadora.

§3º - A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§5º - As multas de que trata o inciso II seguirão os valores estipulados pela Lei n. 3749, de 17 de dezembro de 2010, que dispõe sobre o Código Sanitário Municipal.

CAPITULO XIII DAS TAXAS

Art. 45 – As taxas dos atos de inspeção municipal de produtos caseiros, serão fixadas por Lei, e seus valores serão fixados em unidade fiscal de referência do Município de Ponta Porã – UFPP.

§1º - Os valores das taxas serão fixados por quilos de produtos produzidos, incluindo-se frações de deste peso.

§2º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFPP vigente no dia primeiro do mês em que se efetive o recolhimento.

§3º - A arrecadação e a fiscalização das taxas incumbirá à Secretaria Municipal de Turismo e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 46 – O fato gerador das taxas de que trata o art. 45 é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.

Art. 47 – Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção prevista nesta Lei.

Art. 48 – A falta ou a insuficiência de recolhimento das taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa, no valor de 100 UFPP.

Art. 49 – Os débitos decorrentes das taxas, não liquidados até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento.

Art. 50 – Para estabelecimentos já existentes e em desacordo com as normas e diretrizes exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Caseiros – SIMPC, será estipulado prazo para regularização.

CAPITULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 51 – As atividades do SIMPC serão apresentadas através de relatório mensal e enviado à Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 52 – Os executores dos Serviços de Inspeção Municipal de que se trata esta lei, ficarão vinculados à Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 53 – O Poder Executivo Municipal poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento desta Lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 54 – O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários à fiel execução desta Lei.

Art. 55 – O Poder Executivo poderá firmar convênio com órgão de inspeção Estadual e/ou Federal que contribuam para o perfeito cumprimento desta Lei.

Art. 56 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã, 26 de Novembro de 2012.

Flávio Kayatt
Prefeito Municipal

Lei n. 3895, de 26 de Novembro de 2012.

“Altera a Lei Municipal n. 3.668, de 05 de outubro de 2009, que altera parcialmente a Lei n. 3.432, de 07 de maio de 2005, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos produtos de origem animal e dá outras providências”.

Autor: Poder Executivo

O Prefeito Municipal de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, notadamente a Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Os artigos 1º, 3º, 4º, 5º, 9º, 22, 63, 64 e 65 da Lei Municipal n. 3.668, de 05 de outubro de 2009, que altera parcialmente a Lei n. 3.432, de 07 de maio de 2005, que dispõe sobre o serviço de inspeção municipal (SIM) dos produtos de origem animal e dá outras providências, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a criar o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Ponta Porã, vinculado à Secretaria Municipal de Integração, Turismo e Desenvolvimento Sustentável.” **(NR)**

“Art. 3º - A inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será exercida em todo o território do Município de Ponta Porã, e atenderá sobre as condições de higiênico-sanitárias dos matadouros e os estabelecimentos que industrializarão ou industrializem carne e outros produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, destinados ao consumo humano intramunicipal. **(NR)**

§1º - A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento cadastrado no SIM e terá caráter permanente ou provisório, conforme o ramo de atividade executada pela empresa e a escala de produção. **(NR)**