



Sumário

Atos do Poder Executivo	1
Gabinete da Prefeita	24
Agência Municipal de Trânsito e Transportes.....	24
Fundação Unirg - UNIRG	25
IPASGU	27
Secretaria Municipal de Administração.....	27
Junta Médica Oficial	28
Secretaria Municipal de Comunicação	29
Secretaria Municipal de Infraestrutura	30

ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº. 1.046 DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Os estabelecimentos de produtos de origem animal, seus derivados e subprodutos, sob inspeção municipal, abrangem:

- I. produtos apícolas;
- II. ovos;
- III. leite;
- IV. carnes;
- V. pescados;
- VI. de armazenagem.

Parágrafo único. Fica estabelecido o limite máximo de 250 m² de construção para Agroindústrias de pequeno porte, inspecionados pelo SIM.

Art. 2º Os produtos inspecionados pelo SIM, cumpridas as exigências deste Regulamento, são:

- I – comercializados no Município sede;
- II – condicionados a análises rotineiras, que não implicam em ônus para o produtor.

§1º Havendo interesse de ampliar as possibilidades de comercialização, de âmbito municipal para o estadual, este Município pode realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

§2º Configurada a necessidade de realizar contraprovas, estas serão custeadas pelo produtor.

Art. 3º Sujeitam-se ao registro junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

- I – matadouros/ abatedouro frigorífico de bovinos, suínos, aves e coelhos, de caprinos e ovinos e demais espé-

Atos do Poder Executivo

DECRETO Nº. 1.046 DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

“Regulamenta a Lei Municipal Nº. 2.181, de 16 de dezembro de 2014 e a Lei Municipal Nº. 2.611, de 21 de março de 2023, que institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no âmbito do Município de Gurupi – TO, e adota outras providências”.

A **PREFEITA DO MUNICÍPIO DE GURUPI**, Estado do Tocantins, no uso das atribuições constitucionais que lhe são conferidas e com fulcro na Lei Municipal nº 2.181, de 16 de dezembro de 2014 e Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023;

DECRETA:

Art. 1º É aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura/órgão equivalente, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e produtos artesanais, comestíveis ou não, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, no âmbito deste Município, na conformidade do Anexo Único a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal

cies devidamente aprovadas para abate, unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, fábricas de conserva, de embutidos, charqueadas, de produtos de origem animal comestíveis;

II – unidade de beneficiamento de leite e derivados, granja leiteira, posto de refrigeração, queijaria;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV – granja avícola; e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

V – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

§1º O Requerimento de Registro, constante do Anexo I a este Regulamento, deve ser dirigido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente.

§2º O Registro provisório pode anteceder a concessão do definitivo, mencionado no §1º deste artigo, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente.

§3º É proibido o funcionamento, neste Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste artigo, observadas as legislações estadual e federal.

§4º Apenas é autorizado a funcionar o estabelecimento de produto de origem animal que disponha de instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção inerente.

Art. 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se por:

I – “estabelecimento de produtos de origem animal”

qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados;

II – “matadouro/abatedouro” o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

III – “charque” é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de desidratação;

IV – “posto de leite e derivados” o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filiação, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

VI – “queijaria” o 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

VII – “barco-fábrica” a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

VIII – “abatedouro frigorífico de pescado” o 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 o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

Josiniane Braga Nunes
Prefeita Municipal

Mario Cezar Lustosa Ribeiro
Secretário Municipal de Administração



www.diariooficial.gurupi.to.gov.br
Endereço: BR-242, km 405 – Saída Leste
Gurupi – Tocantins
CEP: 77410-970 | Fone (63) 3301-4312

IX – “unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado” o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização

X – “estação depuradora de moluscos bivalves” o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves;

XI – “unidade de beneficiamento de produtos de abelhas” estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

XII – “produtos de abelhas” aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

- a) produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- b) produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

XIII – “unidade de beneficiamento de ovos e derivados” o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

XIV – “carne” são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

XV – “miúdos” os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, respeitadas as particularidades de cada espécie.

XVI – “carcaça” as massas musculares e ossos de animal abatido, desde que desprovida de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparada, respeitadas as particularidades de cada espécie;

XVII – “meia carcaça” é carcaça dividida ao longo da coluna vertebral;

XVIII – “quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros” a meia carcaça subdividida por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais;

XIX - simples designação de “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” o produto de origem animal ou suas matérias-primas;

XX - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, a matéria-prima “carne” é aquela constituída das massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano;

XXI - Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

XXII – “leite”, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de animais destinados a esse tipo de produção, obedecendo às exigências indústrias e sanitárias vigentes.

Art. 5º A fiscalização no âmbito Municipal é exercida nos termos das Leis Federais 1.283/50, 7.889/89 e 8.080/90 e do Decreto Federal nº 9.013/2017 e Decreto Federal nº 10.468/2020, abrangendo:

I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;

II – as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 6º Compete à Secretaria Municipal da Agricultura/órgão similar:

I – solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estaduais e federais de produção e classificação quanto às atividades de inspeção dos produtos de origem animal;

II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Regulamento têm carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal da Agricultura/Órgão similar, da qual constará, além da denominação do órgão, nome e cargo.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 8º As instalações dos estabelecimentos de que trata este Regulamento, respeitadas as normas de higiene e saúde, são diferenciadas por resolução da Secretaria Municipal de Agricultura/ órgão similar, de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência deve ser promovida, além daquelas estritamente necessárias, relativas à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos em que ocorra o processamento e/ou o abate, promovidos na conformidade do *caput* deste artigo.

Art. 9º Os produtos resultantes das atividades de que trata este Regulamento devem possuir registro de fórmula específico, junto ao SIM, ser armazenados, quando necessário, em embalagens adequadas e produzidas por empresa qualificadas e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

§1º Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e CNPJ, se aplicável;

III - nome do produtor rural e CPF, se aplicável;

IV - endereço do estabelecimento produtor;

V - carimbo oficial do SIM;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - o número da inscrição junto ao SIM;

X - classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;

XI - expressão “Indústria Brasileira”;

XII - instruções sobre a conservação do produto;

XIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;

XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

XV – as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 4º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 5º É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

§ 6º Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário ou com outra entidade pública, da embalagem deve constar essa informação.

§ 7º Os envolvidos na manipulação e no processamento de alimentos devem estar equipados com vestuário adequado.

TÍTULO II DOS ESTABELECEMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes

e dos insumos, até a expedição destes, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis.

Art. 11 - 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 emissores de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

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

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - 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;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

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

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

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

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

XXVIII - sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

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

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

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

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

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

Parágrafo único. 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.

Art. 12. Tratando-se de estabelecimento de **carnes e derivados**, deve ainda satisfazer às seguintes condições:

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. 13. 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. 14. 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. 15. 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. 16. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 17. Qualquer estabelecimento que interrompa

seu funcionamento por período superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado junto ao SIM.

Art. 19. O registro no SIM deve ser requerido junto à Secretaria da Agricultura/órgão similar, endereçado ao Secretário Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos, constantes dos seguintes Anexos a este Regulamento:

I - Requerimento Anexo I,

II - Requerimento anexos I ao anexo XI do decreto

III - Cópia do CNPJ ou CPF;

IV - Comprovante de Pagamento de taxa (DUAM) do serviço de inspeção (Sec. Finanças);

V - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área Suburbana ou rural, onde garanta a saúde pública;

VI - Cópia do alvará de licença e localização;

VII - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);

VIII – Atestado de saúde ocupacional de todos funcionários que trabalham na manipulação e fabricação;

IX – Livro Oficial de registro para anotação técnica de informações, recomendações e as visitas do SIM, para fins de controle da produção;

X – Análise da água de abastecimento;

XI – Atestado certificando o controle de pragas e detritização;

XII – Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação incluindo Procedimentos Operacionais Padronizados específicos a atividade desenvolvida, elaborado exclusivamente para o estabelecimento;

XIII – Os responsáveis pela fabricação e manipulação dos produtos devem apresentar Certificado de conclusão de Curso de Boas Práticas com mínimo de 16 horas;

XIV – Para abatedouros, beneficiadoras de leite e indústrias cópia do contrato com o profissional e ART responsável pela formulação e rotulação do alimento);

XV – Planta arquitetônica simples, contendo o layout de produção, de equipamentos e fluxo de pessoas e produtos para abatedouros, beneficiadoras de leite e indústrias;

XVI – Planta arquitetônica simples, contendo o layout de produção, de equipamentos e fluxo de pessoas e produtos da zona de produção, fatiamento, beneficiamento e embalagem para açougues e peixarias; e

XVII – Licença Ambiental ou dispensa de licença emitida pelo órgão competente.

CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

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

Art. 21. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais.

§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.

§3º É proibida a presença de animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 22. 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.

§ 4º Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 23. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 24. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como guardar alimentos e depositar produtos, roupas, objetos e material estranho à finalidade da dependência onde se realizem as atividades industriais.

Art. 25. É proibido fumar em qualquer dependência destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 26. Sempre que necessário, a Inspeção Municipal determinará 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. 27. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais, devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 28. 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. 29. 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. 30. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem portar carteira de saúde, fornecida por autoridade sanitária oficial, apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que, anualmente, são submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os

trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quanto necessárias, a qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus aos proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos.

§2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 31. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 32. Não é permitido residir nas edificações, onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 33. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

§ 1º Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

§ 2º 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 34. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 35. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 36. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – observar e atender as exigências contidas no presente Regulamento e nas normas complementares;

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, e demais informações que o SIM julgar necessário;

IV – dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão, bem como o cancelamento dos trabalhos já agendados, exceto em situações extraordinárias;

V - dar aviso antecipado, sobre a chegada de animais, bem como o cancelamento do recebimento já agendado, exceto em situações extraordinárias;

VI – fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

VII – manter registro 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;

VIII - cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;

IX - em estabelecimentos de abate fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;

X - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XI - manter locais apropriados, para recebimento e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à inspeção, bem como para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

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

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

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

XV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização indus-

trial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

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

XVII - implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de produção sazonal poderão apresentar os dados estatísticos de produção referidos no inc. VI deste artigo em frequência diferenciada, desde que com prévia solicitação ao SIM, através de documento que preveja o período da entrega dos dados, devendo esta solicitação ter parecer favorável do setor.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

TÍTULO III INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 38. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouro / abatedouro frigorífico;

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 39. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por este Regulamento, devem:

I – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;

II – outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DO LEITE E DERIVADOS

Seção única LEITE EM NATUREZA

Subseção I Estabelecimento de Leite e derivados

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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

Art. 41. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida, até o respectivo aproveitamento.

Art. 42. Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo, ou armazenado a uma temperatura que varia de 2 °C a 5 °C, desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II - Pasteurização lenta, envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo, distribuído ao consumo ou armazenado em temperatura que varia de 2 °C a 5 °C;

Art. 43. O controle sanitário do rebanho é obrigatório e permanente, obedecendo aos controles exigidos pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS.

Art. 44. Os estabelecimentos produtores devem manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§1º As provas de acidez e fosfatase devem ser realizadas rotineiramente.

§2º O órgão de inspeção realiza, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

§ 3º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva

Art. 45. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 46. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, deve atender ao seguinte:

I – ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II – estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III – possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV – ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V – trazer identificação de procedência.

§1º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

I - entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

§2º É proibido medir ou transferir o leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Subseção II Armazenagem e Comercialização

Art. 47. A armazenagem deve ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 48. A temperatura de armazenagem deve variar de 2°C a 5°C e a de transporte, a aproximadamente 7°C.

CAPÍTULO III INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE PEIXES CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 49. Os estabelecimentos destinados aos peixes e congêneres e seus derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHA

Art. 50. Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas são classificados em:

I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Seção I Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e Congêneres

Art. 51. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

CAPÍTULO V INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 52. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Seção única Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados dos Estabelecimentos

Art. 53. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

TÍTULO IV REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 54. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de serem liberados para o comércio.

§1º Os produtos e matérias-primas que, nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos, sem autorização prévia do SIM.

§2º Os produtos e matérias-primas que ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 55. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III – realize os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, e mantenha os registros de sua realização.

TÍTULO V EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 56. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

TÍTULO VI INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 57. No caso de descumprimento do disposto no presente instrumento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, são adotados os procedimentos previstos neste Regulamento, ficando sujeitos os infratores às sanções legais vigentes. (conforme Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023 e Lei Municipal nº 2.181, de 16 de dezembro de 2014.)

Art. 58. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas:

§ 1º Alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º Adulterados as matérias-primas ou os produtos

de origem animal:

I – fraudados, as matérias-primas e os produtos:

a) que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – falsificados, as matérias primas e os produtos:

a) que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em normas aprovadas.

b) que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto, sem que o seja;

c) que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem;

Art. 59. As infrações às normas previstas neste Regulamento e na legislação pertinente são punidas, de forma isolada ou cumulativamente, com as sanções previstas na Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023, sem prejuízo das punições da natureza civil e penal cabíveis:

TÍTULO VII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 60. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não oferecerem seguran-

ça à saúde dos usuários, devem ser inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§1º A inutilização deve ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deve constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 61. Os servidores da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e da Saúde/Vigilância Sanitária/órgão similar, a serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Instrumento.

§ 1º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 62. O exame do leite é realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – amostras individuais, são colhidas em cada latão, por procedência;

II – amostras para exame coletivo, devem ser colhidas na proporção de 10% dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 63. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores são cadastrados junto ao SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento/órgão similar, mediante Decreto baixado pelo Chefe do Executivo Municipal, a quem cumpre também as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 64. Podem existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que devem atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 65. São solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal as medidas necessárias, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidos neste Regulamento.

Art. 66. Os casos omissos a este Regulamento são resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2.023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO I
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF _____
Residente: _____, no **Município** _____, proprietário da
empresa _____, com registro no CNPJ nº _____,
situado à Rua _____, Bairro _____ no município de _____,
classificada como _____, que irá trabalhar com

_____, para comercialização no Município de _____, venho requerer
de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.
_____, _____ de _____ de 20__.

Assinatura/Carimbo



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO II
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____

Cidade: _____ -- TO - CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO III
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO IV
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____
_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

CEP: _____ Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp.: _____, Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO V
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
3. Localização do estabelecimento: _____ - TO
4. Características e tipo do estabelecimento: _____
5. Produtos que pretende trabalhar: _____
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
7. Procedência da matéria-prima por município: _____
8. Mercado de consumo que retende abastecer: _____
9. Número de funcionários do estabelecimento: _____
10. Meio de transporte do produto final: _____
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição: _____
12. Destino das águas servidas: _____
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: _____
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

_____, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO VI
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____

CPF: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Estado: Tocantins

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____ CPF: _____

e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO VII
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, **Decreto _____ de _____ e Leis/Decretos anteriores/posteriores.**

_____ - TO, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO VIII
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a **autorização** para a Empresa
_____,
CPF _____,
situado à Rua _____, Bairro
_____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de
____ de 20 ____.
_____ - TO, ____ de _____ de 20 ____

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO IX
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

_____ - TO, _____ de _____ de 20____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO X
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____
S.I.M: _____ REG: _____
Produto: _____

MATÉRIA-PRIMA INGREDIENTES SECOS INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES AROMATIZANTES CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM CORANTES

_____, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

**ANEXO XI
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente/ ou órgão competente, que o Sr. _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento

_____ situado, à _____
_____ de propriedade de _____
_____, por ser verdade as duas partes assinam e
dão fé.

_____ - TO, _____ de _____ de 20____.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura

DECRETO Nº. 1.047, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre a nomeação de membros da Comissão Permanente de Avaliação de Produtividade e Fixação de Metas dos servidores integrantes do quadro da Administração Tributária (ADT), e adota outras providências”.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE GURUPI, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e de conformidade a Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO o artigo 41 da Lei Municipal Nº. 2.660, de 21 de Agosto de 2023, que institui a Comissão Permanente de Avaliação de Produtividade e Fixação de Metas dos servidores integrantes do quadro da Administração Tributária (ADT), a ser designada por ato da Chefe do Poder Executivo.

DECRETA:

Art. 1º. Ficam nomeados os membros da Comissão Permanente de Avaliação de Produtividade e Fixação de Metas dos servidores integrantes do quadro da Administração Tributária (ADT), observadas as seguintes representações:

I – **ALEXANDER DA MOTTA SILVA**, ocupante do cargo de Auditor Fiscal da Receita Municipal;

II – **ELIANE PEREIRA GONCALVES DALVES**, ocupante do cargo de Fiscal de Tributos Municipais;

III – **HORÁCIO RODRIGUES DE TOLEDO**, ocupante do cargo de Assistente de Tributação;

IV – **REGES DE SOUZA SOARES**, servidor lotado na Secretaria Municipal de Administração.

Parágrafo único. Compete à Comissão indicada no *caput* propor a regulamentação da produtividade tributária; analisar e preparar os relatórios e documentos necessários à concessão e ao pagamento das produtividades; fixar e avaliar as metas de arrecadação dos impostos municipais.

Art. 2º. A Comissão nomeada no artigo 1º deste Decreto funcionará sob a presidência do Sr. ALEXANDER DA MOTTA SILVA.

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

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2.023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal

DECRETO Nº. 1.048, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre a nomeação de membros da Comissão de Gestão do Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração dos servidores integrantes do quadro

da Administração Tributária (ADT), e adota outras providências”.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE GURUPI, ESTADO DO TOCANTINS, no uso de suas atribuições legais e de conformidade a Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO o artigo 48 da Lei Municipal Nº. 2.660, de 21 de Agosto de 2023, que institui a Comissão de Gestão do Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração dos servidores integrantes do quadro da Administração Tributária (ADT), a ser designada por ato da Chefe do Poder Executivo.

DECRETA:

Art. 1º. Ficam nomeados os membros da Comissão de Gestão do Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração dos servidores efetivos integrantes do quadro da Administração Tributária (ADT), observadas as seguintes representações:

I – **ALEXANDER DA MOTTA SILVA**, ocupante do cargo de Auditor Fiscal da Receita Municipal;

II – **ELIANE PEREIRA GONCALVES DALVES**, ocupante do cargo de Fiscal de Tributos Municipais;

III – **HORÁCIO RODRIGUES DE TOLEDO**, ocupante do cargo de Assistente de Tributação;

IV – **REGES DE SOUZA SOARES**, servidor lotado na Secretaria Municipal de Administração.

Parágrafo único. Compete à Comissão indicada no *caput* acompanhar as avaliações de desempenho dos servidores; avaliar os certificados e títulos apresentados para fins das Gratificações de Escolaridade e Titularidade; orientar e exigir a implementação de políticas de qualificação e de valorização dos servidores; aprovar, analisar e homologar as progressões horizontais e verticais instituídas nesta Lei.

Art. 2º. A Comissão nomeada no artigo 1º deste Decreto funcionará sob a presidência do Sr. ALEXANDER DA MOTTA SILVA.

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

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2.023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal

Gabinete da Prefeita**Agência Municipal de Trânsito e Transportes****PORTARIA Nº 033/2023, DE 22 DE AGOSTO DE 2023.**

Designa Servidor Municipal para acompanhar, fiscalizar, receber e atestar as notas fiscais ou boletos e demais documentos referentes as Ata de Registro de Preços e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE, no uso de suas atribuições que lhe confere o Decreto nº 398/2023, da Senhora Prefeita Municipal de Gurupi.

CONSIDERANDO que é dever precípua do gestor público zelar pelo bom cumprimento das obrigações para com a administração pública de forma especial evitando danos ao erário Público;

CONSIDERANDO o princípio da eficiência que dispõe que os atos da Administração Pública devem ser realizados com a maior qualidade, competência e eficácia possível;

CONSIDERANDO Processo nº 2023050511001, Processo Administrativo nº 2023009362, Dispensa nº 001/2023, Portaria de Dispensa de Procedimento Licitatório nº 027/2023, para contratação de serviços técnicos especializados de gestão e operação aeroportuária para o aeroporto de Gurupi/TO;

CONSIDERANDO a necessidade de designar servidor técnico para acompanhar, fiscalizar, receber e atestar as notas fiscais.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica designado para acompanhar, fiscalizar os serviços, bem como fiscal do contrato e atesto de notas fiscais a servidora Juliana Lisboa da Cruz Montel matrícula 501336 ocupante do cargo de Cord. De Trânsito e Transportes.

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

Art. 3º. REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete do Presidente da Agência Municipal de Trânsito e Transporte, da cidade de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2023.

EDUARDO MACHADO BALDINI

Presidente da AMTT - Decreto 398/2023

PORTARIA Nº 034/2023, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

Designa Servidor Municipal para acompanhar, fiscalizar, receber e atestar as notas fiscais ou boletos e demais documentos referentes as Ata de Registro de Preços e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE, no uso de suas atribuições que lhe confere o Decreto nº 398/2023, da Senhora Prefeita Municipal de Gurupi.

CONSIDERANDO que é dever precípua do gestor público zelar pelo bom 3especial evitando danos ao erário Público;

CONSIDERANDO o princípio da eficiência que dispõe que os atos da Administração Pública devem ser realizados com a maior qualidade, competência e eficácia possível;

CONSIDERANDO a ATA de Registro de Preços 026/2022 e Pregão Eletrônico 023/2022-SRP realizado em 03/05/2022; para Futura, Eventual e Parcelada Aquisição de Materiais de Copa e Cozinha, Limpeza e higienização, constante no Processo Administrativo nº 2023007782.

CONSIDERANDO a necessidade de designar servidor para substituir servidor técnico para acompanhar, fiscalizar, receber e atestar as notas fiscais.

RESOLVE:

Art. 1º. Fica designado para acompanhar, fiscalizar os serviços, bem como fiscal do contrato e atesto de notas fiscais a servidora CÍNDILLA COELHO RODRIGUES ocupante do cargo de CORDENADORA ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO, em substituição da servidora CRISTINA ABREU DE JESUS CARVALHO.

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

Art. 3º. REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete do Presidente da Agência Municipal de Trânsito e Transporte, da cidade de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2023.

EDUARDO MACHADO BALDINI

Presidente da AMTT - Decreto 398/2023

EXTRATO DE PAGAMENTO DE DIÁRIAS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº2023000644. PAGAMENTO DE DIÁRIA PARA O SERVIDOR DA AGÊNCIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTES – AMTT, RODRIGO DIONIZIO COSTA. NO DIA 17/08/2023 VALOR DA DIÁRIA PAGO CONFORME DECRETO 1.018 DE 20 DE JULHO DE 2021 “DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE DIÁRIAS” DESTINO: PALMAS/TO. FINALIDADE DA VIAGEM: PARTICIPAR DA CERIMÔNIA DE POSSE DE CONSELHEIROS TITULARES E SUPLENTE DO CERTAN-TO.

Fundação Unirg - UNIRG

FUNDAÇÃO UNIRG - AVISO DE LICITAÇÃO

A **Fundação UNIRG** torna público que realizará licitação conforme as seguintes informações:

Pregão Presencial nº 007/2023

Processo Administrativo Eletrônico nº 1362/2023

Tipo: Menor Preço

AMPLA CONCORRÊNCIA

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LAVANDERIA, DESTINADO AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA FUNDAÇÃO/UNIVERSIDADE DE GURUPI – UnirG

Realização: 11/09/2023 às 9h (horário local).

Local: Sala da Comissão Permanente de Licitação, no Centro Administrativo da Fundação UNIRG, na Av. Pará, nº 2.432, Qd. 20, lote 01, 1º piso, Setor Engenheiro Waldir Lins II, CEP: 77.423-250, Gurupi/TO.

Disponibilidade do Edital e Planilhas Eletrônicas:

<https://unitransparencia.unirg.edu.br/licitacoes/editaispregaopresencial>

Informações: E-mail: cpl@unirg.edu.br ou telefone (63) 3612-7505.

Gurupi/TO, aos 23 dias do mês agosto de 2023.

Telma Pereira de S. Milhomem
Pregoeira da Fundação UnirG

PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 005/2023 EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo Administrativo Eletrônico nº 110/2023

A Fundação UNIRG torna público o resultado da licitação supramencionada, que tem por objeto o Registro de Preço para futura, eventual e parcelada **AQUISIÇÃO DE CARTUCHO DE TONER'S**, conforme especificações complementares constantes no anexo I do Termo de Referência.

Nº da Ata SRP	Fornecedor registrado:	CNPJ	Valor total registrado por fornecedor
077	A H DA S MORAES - EPP	02.437.839/0001-17	R\$ 5.080,00
078	BNB COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA LTDA - ME	08.692.456/0001-71	R\$ 2.995,00
079	DJ DISTRIBUIDORA LTDA - ME	27.563.168/0001-61	R\$ 4.830,10
080	J L L DE OLIVEIRA - ME	29.565.958/0001-01	R\$ 680,00
081	LUANDA COMERCIO DE SUPRIMENTOS PARA INFORMATICA LTDA	10.742.589/0001-57	R\$ 1.500,00
082	OLIVEIRA & VARGAS LTDA - ME	04.027.487/0001-57	R\$ 6.322,25
Valor Total: R\$ 21.407,35 (Vinte e um mil, quatrocentos e sete reais e trinta e cinco centavos).			

Validade da Ata: 12 (doze) meses, a contar da publicação deste extrato no Diário Oficial do Município de Gurupi - TO.

A publicação da íntegra da Ata de Registro de Preços encontra-se disponível no portal www.unirg.edu.br.

Gurupi - TO, 23 de agosto de 2023.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda
ORGÃO GERENCIADOR

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 017/2021

Processo Administrativo Eletrônico nº 118/2022

A Fundação UNIRG, torna público, o Segundo Termo Aditivo ao Contrato nº 017/2021, firmado em 03/09/2021, com a empresa **GILBERTO CARDOSO DOS SANTOS – ME, CNPJ: 39.258.550/0001-40**, no valor total e R\$ 69.895,00 (Sessenta e nove mil e oitocentos e noventa e cinco reais), referente a **“CONTRATAÇÃO MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA, COM FORNECIMENTO DE PEÇAS DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA (IMPRESSORAS, NOTEBOOKS, NOBREAKS, ESTABILIZADORES E MONITORES) DA FUNDAÇÃO E UNIVERSIDADE DE GURUPI - UnirG”**. Fica prorrogado a vigência do supramencionado instrumento contratual de 03/09/2023 a 03/09/2024.

Pregão Presencial nº 007/2021.

Data de assinatura: 22 de agosto de 2023.

Gurupi - TO, 23 de agosto de 2023.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda
ORGÃO GERENCIADOR

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 028/2021

Processo Administrativo Eletrônico nº 118/2022

A Fundação UNIRG, torna público, o Segundo Termo Aditivo ao Contrato nº 028/2021, firmado em 26/10/2021, com a empresa **GILBERTO CARDOSO DOS SANTOS – ME, CNPJ: 39.258.550/0001-40**, no valor total de R\$ 14.810,00 (Quatorze mil e oitocentos e dez reais), referente a **“CONTRATAÇÃO MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA, COM FORNECIMENTO DE PEÇAS DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA (IMPRESSORAS, NOTEBOOKS, NOBREAKS, ESTABILIZADORES E MONITORES) DA FUNDAÇÃO E UNIVERSIDADE DE GURUPI - UnirG”**. Fica prorrogado a vigência do supramencionado instrumento contratual de 26/10/2023 a 26/10/2024.

Pregão Presencial nº 007/2021.

Data de assinatura: 22 de agosto de 2023.

Gurupi - TO, 23 de agosto de 2023.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda

EXTRATO DE CONTRATO

Processo Administrativo Eletrônico - PAE nº 2178/2022

Processo Administrativo: 2023.02.092046

A Fundação UNIRG torna público os Contratos Administrativos, que têm por objeto a **Aquisição de Medicamentos, afim de atender as demandas do Convênio 01/2023, celebrado entre a Fundação UNIRG e o Município de Gurupi -TO, por meio do Fundo Municipal de Saúde**, conforme especifica-

ções complementares constantes no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

Contrato	Fornecedor	CNPJ	Valor
46/2023	CONQUISTA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI	12.418.191/0001-95	R\$ 9.750,00
47/2023	CRISTÁLIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACÊUTICOS LTDA	44.734.671/0001-51	R\$ 28.816,00
49/2023	DM HOSPITALAR LTDA	43.721.362/0001-84	R\$ 20.853,40
50/2023	EXEMPLARMED COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	23.312.871/0001-46	R\$ 20.708,30
51/2023	GALLI E LIOTTO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA	42.092.374/0001-24	R\$ 56.691,00
52/2023	HM CIRURGICA LTDA	30.981.531/0001-73	R\$ 210.397,99
VALOR TOTAL GERAL: R\$ 347.216,69 (trezentos e quarenta e sete mil, duzentos e dezesseis reais e sessenta e nove centavos).			

Vigência do Contrato: até 31/12/2023, a contar da data de assinatura do instrumento contratual.

A publicação na íntegra do Contrato encontra-se disponível no portal www.unirg.edu.br.

Gurupi - TO, 23 de agosto de 2023.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda
ORGÃO GERENCIADOR

EXTRATO DE TERMO DE ADESÃO

Processo Administrativo Eletrônico - PAE nº 2178/2022

Processo Administrativo: 2023.02.092046

ADESÃO à Ata de Registro de Preços - ARP nº 041/2022, oriunda do PREGÃO ELETRONICO nº 028/2022, Processo Licitação sob o nº 2022.001442.

PARTES: Órgão Gerenciador - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GURUPI - TO - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE;

Órgão Aderente: FUNDAÇÃO UNIRG;

Fornecedores:

CONQUISTA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS HOSPITALARES EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 12.418.191/0001-95; **CRISTÁLIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACÊUTICOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 44.734.671/0001-51; **DM HOSPITALAR LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 43.721.362/0001-84, **GALLI E LIOTTO COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 42.092.374/0001-24; **HM CIRURGICA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 30.981.531/0001-73; **EXEMPLARMED COMERCIO DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 23.312.871/0001-46.

OBJETO: Aquisição de Medicamentos, afim de atender as demandas do Convênio 01/2023, celebrado entre a Fundação UNIRG e o Município de Gurupi -TO, por meio do Fundo

Municipal de Saúde, firmado em 21 de agosto de 2023, conforme especificações complementares constantes no Edital e Termo de Referência.

Valor total: R\$ 347.216,69 (trezentos e quarenta e sete mil, duzentos e dezesseis reais e sessenta e nove centavos).

Gurupi - TO, 23 de agosto de 2023.

FUNDAÇÃO UNIRG
Thiago Piñeiro Miranda
ORGÃO GERENCIADOR

IPASGU

TORNA SEM EFEITO A PUBLICAÇÃO abaixo descrita, realizada no diário oficial do Município de Gurupi-TO, edição nº 821 pg 10, de TERÇA-FEIRA, 22 DE AGOSTO DE 2023:

Processo 2023.013273. Partes: IPASGU – Instituto de Assistência dos Servidores de Gurupi-TO, CNPJ: 37.344.611/0001-67 e RIVANI PEREIRA DA COSTA, CPF nº 851.552.171-72. OBJETO: objeto do presente contrato consiste em exercer por prazo determinado a função de auxiliar de serviços gerais. Vigência 24/08/2023 até 31/12/2023, nos termos do art. 18 da lei 2.425/2019 e outras atividades afins, descritas na lei de regência do IPASGU. Assinatura: 22/08/2023.

ZANDER LUIS GUIMARAES NASCIMENTO
Presidente do IPASGU.
Decreto nº 586/2021

Secretaria Municipal de Administração

PORTARIA Nº. 491, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

“Dispõe sobre determinação de fruição de férias de servidor público municipal e dá outras providências”.

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais,

RESOLVE:

I – DETERMINAR a fruição de férias da servidora pública municipal; **CÁSSIA BATISTA TORRES**, ocupante do cargo de Coordenador IV, lotada na Secretaria Municipal de Administração, **pelo período de 1º a 15 de setembro de 2.023**, relativo ao período aquisitivo de 2022/2023 suspensa por meio da PORTARIA Nº 475/2023 de 16 de agosto de 2.023.

II – Essa Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **produzindo seus efeitos a partir do dia 1º de setembro de 2.023**.

III – REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete do Secretário Municipal de Administração de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2.023.

MARIO CEZAR LUSTOSA RIBEIRO
Secretário Municipal de Administração

PORTARIA Nº. 492, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre determinação de fruição de férias de servidor público municipal e dá outras providências.”

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais,

RESOLVE:

I – DETERMINAR a fruição de férias da servidora pública municipal; **PATRÍCIA CRISTINA MUNIZ BANDEIRA**, ocupante do cargo de Assessor Técnico Superior II, lotada na Diretoria de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Administração, **pelo período de 24 de agosto de 2.023 a 12 de setembro de 2.023**, relativo ao período aquisitivo de 2018/2019 suspensa por meio da PORTARIA Nº 579/2020 de 08 de outubro de 2.020.

II – Essa Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **produzindo seus efeitos a partir do dia 24 de agosto de 2.023.**

III – REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete do Secretário Municipal de Administração de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2.023.

MARIO CEZAR LUSTOSA RIBEIRO
Secretário Municipal de Administração

PORTARIA Nº. 493, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre relotação de Servidor Público Municipal e dá outras providências.”

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO, do Município de Gurupi, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO o ofício nº 1454/2023/ GAB-SEMUS de 1 de agosto de 2.023, expedido pela Secretaria Municipal da Saúde, solicitando a relotação do servidor.

RESOLVE:

I - RELOTAR o servidor público municipal **ALEX MARGALHES DE ALENCAR FILHO**, ocupante do cargo de Assessor Técnico Superior IV, lotado na **Secretaria Municipal de Cultura e Turismo** para **Secretaria Municipal de Saúde**.

II – Essa Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **produzindo seus efeitos a partir do dia 24 de agosto de 2.023.**

III - REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete do Secretário Municipal de Administração de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2.023.

MARIO CEZAR LUSTOSA RIBEIRO
Secretário Municipal de Administração

Junta Médica Oficial

PORTARIA Nº. 702, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre a concessão de Afastamento por Incapacidade Temporária à servidora pública municipal.”

O DIRETOR DE RECURSOS HUMANOS do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais, especialmente as atribuídas pela Portaria nº 550 de 03 de novembro de 2.022.

CONSIDERANDO o Laudo Médico Pericial nº 735/2.023 expedido pela Junta Médica Oficial do Município.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Afastamento por Incapacidade Temporária para o Trabalho pelo período de **15/08/2.023 a 28/09/2.023**, a servidora pública municipal **ALDENORA DA SILVA LOPES**, matrícula 495578, ocupante de cargo de provimento efetivo de Professor, lotada na Secretaria Municipal de Educação

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **retroagindo seus efeitos ao dia 15 de agosto 2.023.**

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

FÁBIO FERREIRA DE ANDRADE
Diretor de Recursos Humanos
Decreto nº 1.462/2022

PORTARIA Nº. 703, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Dispõe sobre a concessão de Afastamento por Incapacidade Temporária à servidora pública municipal.”

O DIRETOR DE RECURSOS HUMANOS do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais, especialmente as atribuídas pela Portaria nº 550 de 03 de novembro de 2.022.

CONSIDERANDO o Laudo Médico Pericial nº 738/2.023 expedido pela Junta Médica Oficial do Município.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Afastamento por Incapacidade Temporária para o Trabalho pelo período de **18/08/2.023** a **16/09/2.023**, a servidora pública municipal **JOANA PIMENTEL BARROS DA COSTA**, matrícula nº 779, ocupante de cargo de provimento efetivo de Auxiliar de Obras e Serviços, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **retroagindo seus efeitos ao dia 18 de agosto 2.023**.

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

FÁBIO FERREIRA DE ANDRADE
Diretor de Recursos Humanos
Decreto nº 1.462/2022

PORTARIA Nº. 704, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

"Dispõe sobre a concessão de Afastamento por Incapacidade Temporária à servidora pública municipal."

O DIRETOR DE RECURSOS HUMANOS do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais, especialmente as atribuídas pela Portaria nº 550 de 03 de novembro de 2.022.

CONSIDERANDO o Laudo Médico Pericial nº 737/2.023 expedido pela Junta Médica Oficial do Município.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Afastamento por Incapacidade Temporária para o Trabalho pelo período de **21/08/2.023** a **04/10/2.023**, a servidora pública municipal **MARIA DE FÁTIMA CANDIDA FERREIRA LOPES**, matrícula 1165, ocupante de cargo de provimento efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, lotada na Secretaria Municipal de Educação

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **retroagindo seus efeitos ao dia 21 de agosto 2.023**.

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

FÁBIO FERREIRA DE ANDRADE
Diretor de Recursos Humanos
Decreto nº 1.462/2022

PORTARIA Nº. 705, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

"Dispõe sobre a concessão de Afastamento por Incapacidade Temporária à servidora pública municipal."

O DIRETOR DE RECURSOS HUMANOS do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições

legais, especialmente as atribuídas pela Portaria nº 550 de 03 de novembro de 2.022.

CONSIDERANDO o Laudo Médico Pericial nº 735/2.023 expedido pela Junta Médica Oficial do Município.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Afastamento por Incapacidade Temporária para o Trabalho pelo período de **03/08/2.023** a **30/11/2.023**, a servidora pública municipal **JOANA BORGES AGUIAR**, matrícula 248287, ocupante de cargo de provimento efetivo de Agente Comunitário de Saúde, lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **retroagindo seus efeitos ao dia 03 de agosto 2.023**.

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

FÁBIO FERREIRA DE ANDRADE
Diretor de Recursos Humanos
Decreto nº 1.462/2022

PORTARIA Nº. 706, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

"Dispõe sobre a concessão de Afastamento por Incapacidade Temporária à servidora pública municipal."

O DIRETOR DE RECURSOS HUMANOS do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais, especialmente as atribuídas pela Portaria nº 550 de 03 de novembro de 2.022.

CONSIDERANDO o Laudo Médico Pericial nº 736/2.023 expedido pela Junta Médica Oficial do Município.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Afastamento por Incapacidade Temporária para o Trabalho pelo período de **22/08/2.023** a **05/09/2.023**, a servidora pública municipal **MARIA JOSE GOMES DE OLIVEIRA**, matrícula 248787, ocupante de cargo de provimento efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, **retroagindo seus efeitos ao dia 22 de agosto 2.023**.

CUMPRA-SE E PUBLIQUE-SE.

FÁBIO FERREIRA DE ANDRADE
Diretor de Recursos Humanos
Decreto nº 1.462/2022

PORTARIA Nº. 06/2023, DE 23 DE AGOSTO DE 2023.

"Retifica a portaria de nº 05/2023 que "Designa servidor para conferência de produtos, serviços e atestar documentos de despesas da "SECOM".

O SECRETÁRIO DE COMUNICAÇÃO do Município de Gurupi Estado do Tocantins, no uso das suas atribuições legais,

RESOLVE:

I – RETIFICAR parte do texto do art. 2º da Portaria nº 55, de 22 de agosto de 2023, o qual designa o servidor para conferência de produtos, serviços e atestar documentos de despesas.

Onde se lê:

(...) Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Leia-se:

(...) Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 03 de julho de 2023.

II - REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

Gabinete da Secretário Municipal de Comunicação, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2023.

ÉLCIO DE SOUZA MENDES
Secretária Municipal de Comunicação

EXTRATO DE DISTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 029/2023

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Gurupi- TO através da Secretaria Municipal de Infraestrutura

CONTRATADO: Vanderlei Borges Pinheiro – CPF: 534.736.711-34.

Fica Distratado o CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO, em todas as suas disposições, celebrado entre a Prefeitura Municipal de Gurupi-TO e Vanderlei Borges Pinheiro. Os efeitos legais do presente instrumento de Distrato entrará em vigor na data de sua publicação.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 16, inciso III, da Lei nº 2.392, conveniência da Administração Pública.

Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2023.

Juliana Passarin
Secretária Municipal de Infraestrutura
Decreto 1179/2022

Secretaria Municipal de Infraestrutura**EXTRATO DE DISTRATO DO TERMO DE CONTRATO Nº 028/2023**

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Gurupi- TO através da Secretaria Municipal de Infraestrutura

CONTRATADO: Marcello Souza Ribeiro – CPF: 066.188.151-26.

Fica Distratado o CONTRATO DE TRABALHO POR PRAZO DETERMINADO, em todas as suas disposições, celebrado entre a Prefeitura Municipal de Gurupi-TO e Marcello Souza Ribeiro. Os efeitos legais do presente instrumento de Distrato entrará em vigor na data de sua publicação.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 16, inciso III, da Lei nº 2.392, conveniência da Administração Pública.

Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de agosto de 2023.

Juliana Passarin
Secretária Municipal de Infraestrutura
Decreto 1179/2022

VEM AÍ!

CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE CULTURA DE GURUPI

12, 13 e 14 DE SETEMBRO

Local: Centro Cultural Mauro Cunha

PREFEITURA DE GURUPI
Nossa gente, nossa força.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO