



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

## DECRETO MUNICIPAL Nº 191/2023

**Súmula: Regulamenta a Lei Municipal nº 029/2023, de 07 de novembro de 2023, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.**

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Campina da Lagoa, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal nº 029 de 07 de novembro de 2023, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Industria, Comercio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo.

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

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

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

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

I - classificação do estabelecimento;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

II - condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - higiene dos estabelecimentos;

IV- as obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;

V - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

VI - inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII - dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;

VIII - do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;

VIX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

X - análises laboratoriais;

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

II - de anfíbios; e

III - de répteis.

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

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

- I - de carne e derivados;
- II - de leite e derivados;
- III - de pescado e derivados;
- IV - de ovos e derivados;
- V - de produtos de abelhas e seus derivados; e
- VI - de armazenagem.

## CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

## CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, 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;

II - granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de:

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

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

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração,



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

## CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

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

I - barco-fábrica: 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;

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

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

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

- a) à recepção;
- b) à depuração;
- c) ao acondicionamento;
- d) à rotulagem;
- e) à armazenagem; e



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

f) à expedição de moluscos bivalves.

## CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

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

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

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;
- d) à classificação;
- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

## CAPÍTULO VII

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

## CAPÍTULO VIII

### DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem

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

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

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

## CAPÍTULO IX

### DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

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





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

- I - Requerimento de solicitação de registro no SIM (MODELO 2.7.2);
- II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente (MODELO 2.7.3);
- III - Requerimento de aprovação do projeto de construção (MODELO 2.7.4);
- IV - Plantas:
  - situação - escala 1/500;
  - baixa com lay out em escala - escala 1/100;
  - fachada - escala 1/50;
  - de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
  - Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
  - Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;
- V - Memorial descritivo da construção (MODELO 2.7.5);
- VI - Memorial Econômico-Sanitário (MODELO 2.7.6);
- VII - Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- VIII - ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
- IX - Contrato social e alterações ou CADPRO;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

X - Inscrição no CNPJ ou CPF;

XI - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (MODELO 2.7.7).

XII - Programas de Autocontrole, conforme ANEXO 6.

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

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

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

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - nos rótulos;

II - nos certificados;

III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - demais documentos julgados necessários.

Art. 21. A aprovação do projeto referido art. 19, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO 2. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

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

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

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

I - o número do registro;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

III - outras informações julgadas necessárias.

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

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

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

## CAPÍTULO X DA TRANSFERÊNCIA

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

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

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

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

## CAPÍTULO XI

### DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

XXIV - Dispor 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 36. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

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

## CAPÍTULO XIII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 38. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

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

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

- I - durante a manipulação; e
- II - na saída de sanitários.

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

- I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;
- II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;
- III - guardar roupas de qualquer natureza; e
- IV - fumar, cuspir ou escarrar.

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XIV DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado

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

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

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

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

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

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

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





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

XIX - comunicar ao SIM:

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

XXI – atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

## CAPÍTULO XV

### DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

## CAPÍTULO XVI DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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

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

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

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

I - modelo 1:

- a) dimensões: 2,5 cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, tetra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito; e
- d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - modelo 2:

- a) dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b) forma: circular;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

- c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito; e
- d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

## III - modelo 3:

- a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b) forma: elíptica;
- c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- d) uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

## IV - modelo 4:

- a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b) forma: elíptica;
- c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

- I - as dimensões;
- II - a forma;
- III - os dizeres;
- IV - o tipo; e
- V - a cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

## CAPÍTULO XVII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

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

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

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

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



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XVIII DAS INFRAÇÕES

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

Parágrafo único. As infrações citadas no caput estarão previstas no ANEXO 7.

## CAPÍTULO XIX DA ORGANIZAÇÃO DO SIM



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

Art. 87. O SIM deverá dispor de:

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 90. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estar devidamente identificadas por:

I - rótulos;

II - carimbos; e

III - documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 91. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo deve facilitar a seus técnicos a realização de:

I - estágios e cursos; e

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





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

Art. 92. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária (ANEXO 8).

Art. 93. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 94. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura Pecuária (MAPA) e demais órgãos.

Art. 95. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias, e suplementadas se necessário.

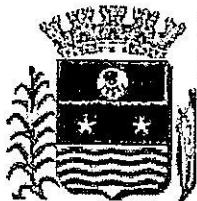
Art. 96. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 97. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 98. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Campina da Lagoa, 20 de novembro de 2023.

**MILTON LUIZ ALVES**  
Prefeito Municipal



**MUNICIPIO DE CAMPINA DA LAGOA**  
Estado do Paraná

Exercício: 2023

**Decreto nº 192/2023 de 21/11/2023**

**Ementa:** Abre Crédito Adicional Suplementar e da outras providências.

O Prefeito Municipal de CAMPINA DA LAGOA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e das que lhe foram conferidas pela Lei Orçamentária nº 37/2022 de 01/12/2022.

**Decreta:**

**Artigo 1º** - Fica aberto no corrente Exercício o Crédito Adicional Suplementar, no Orçamento Geral do Município, no valor de **R\$ 183.050,00 (cento e oitenta e três mil e cinquenta reais)**, destinado ao reforço das seguintes Dotações Orçamentárias.

**Suplementação**

06.000.00.000.0000.0.000.	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO E CULTURA	
06.004.00.000.0000.0.000.	MDE 10%	
06.004.12.361.0019.2.021.	MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MDE 10%	
144 - 4.4.90.52.00.00	01103 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	17.000,00
06.006.00.000.0000.0.000.	GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INFANTIL - 25%	
06.006.12.365.0021.2.023.	GERÊNCIA DE EDUCACAO INFANTIL - 25%	
158 - 3.3.50.43.00.00	01102 SUBVENÇÕES SOCIAIS	34.000,00
08.000.00.000.0000.0.000.	SECRETARIA MUNICIPAL DE ACAO SOCIAL	
08.002.00.000.0000.0.000.	SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL	
08.002.08.244.0018.1.092.	CONSTRUÇÕES, INSTALAÇÕES, AMPLIAÇÕES E REFORMAS DA REDE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	
249 - 4.4.90.51.00.00	01000 OBRAS E INSTALAÇÕES	131.000,00
08.003.00.000.0000.0.000.	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	
08.003.08.244.0018.2.083.	MANUTENÇÃO DO PISO DE TRANSIÇÃO DE MEDIA COMPLEXIDADE	
433 - 3.1.90.11.00.00	33938 VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	1.050,00
	<b>Total Suplementação:</b>	<b>183.050,00</b>

**Artigo 2º** - Para atender o disposto no Artigo 1º deste Decreto, servirá como recurso o Cancelamento de Dotações Orçamentárias, conforme discriminação abaixo, de acordo com o Artigo 43, § 1º, Inciso III da Lei Federal nº 4.320/64.

**Redução**

06.000.00.000.0000.0.000.	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO E CULTURA	
06.004.00.000.0000.0.000.	MDE 10%	
06.004.12.361.0019.2.021.	MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MDE 10%	
138 - 3.3.90.14.00.00	01103 DIÁRIAS - CIVIL	4.000,00



**MUNICIPIO DE CAMPINA DA LAGOA**  
Estado do Paraná

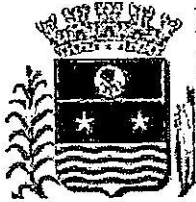
Exercício: 2023

142 - 3.3.90.39.00.00	01103	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	7.000,00
143 - 3.3.90.93.00.00	01103	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	6.000,00
06.006.00.000.0000.0.000.		GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INFANTIL - 25%	
06.006.12.365.0021.2.023.		GERÊNCIA DE EDUCACAO INFANTIL - 25%	
156 - 3.1.90.13.00.00	01102	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	15.000,00
157 - 3.1.90.94.00.00	01102	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	19.000,00
08.000.00.000.0000.0.000.		SECRETARIA MUNICIPAL DE ACAO SOCIAL	
08.002.00.000.0000.0.000.		SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL	
08.002.08.244.0018.1.093.		AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS	
251 - 4.4.90.52.00.00	01000	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	36.000,00
08.002.08.244.0018.2.043.		MANUTENÇÃO DA GERÊNCIA DE AÇÃO SOCIAL	
254 - 3.1.90.94.00.00	01000	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	26.000,00
258 - 3.3.90.33.00.00	01000	PASSAGENS E DESPESAS COM LOCOMOÇÃO	10.000,00
261 - 4.4.90.52.00.00	01000	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	15.000,00
08.002.08.244.0018.2.067.		MANUTENCAO DA CASA LAR	
262 - 3.3.90.30.00.00	01000	MATERIAL DE CONSUMO	44.000,00
08.003.00.000.0000.0.000.		FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	
08.003.08.244.0018.2.083.		MANUTENÇÃO DO PISO DE TRANSIÇÃO DE MEDIA COMPLEXIDADE	
384 - 3.3.90.30.00.00	33938	MATERIAL DE CONSUMO	1.050,00
<b>Total Redução:</b>			<b>183.050,00</b>

**Artigo 3º** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de CAMPINA DA LAGOA ,  
Estado do Paraná, em 21 de novembro de 2023.

MILTON LUIZ ALVES  
PREFEITO MUNICIPAL



**MUNICIPIO DE CAMPINA DA LAGOA**  
**Estado do Paraná**

Exercício: 2023

**Decreto nº 193/2023 de 21/11/2023**

**Ementa:** Abre Crédito Adicional Suplementar e da outras providências.

O Prefeito Municipal de CAMPINA DA LAGOA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e das que lhe foram conferidas pela Lei Orçamentária nº 37/2022 de 01/12/2022.

**Decreta:**

**Artigo 1º** - Fica aberto no corrente Exercício o Crédito Adicional Suplementar, no Orçamento Geral do Município, no valor de **R\$ 21.000,00 (vinte e um mil reais)**, destinado ao reforço das seguintes Dotações Orçamentárias.

**Suplementação**

06.000.00.000.0000.0.000.	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO E CULTURA	
06.006.00.000.0000.0.000.	GERÊNCIA DE EDUCAÇÃO INFANTIL - 25%	
06.006.12.365.0021.2.023.	GERÊNCIA DE EDUCACAO INFANTIL - 25%	
158 - 3.3.50.43.00.00	01102 SUBVENÇÕES SOCIAIS	21.000,00
<b>Total Suplementação:</b>		<b>21.000,00</b>

**Artigo 2º** - Como Recurso para atendimento do crédito aberto pelo artigo anterior, na forma do disposto pelo artigo 43 da lei 4320 de 17 de março de 1964, o Excesso de Arrecadação, conforme discriminado abaixo:

Receita:1.3.2.1.01.01.01.00000000 Fonte: 1102

**Total da Receita:** 21.000,00  
21.000,00



**MUNICIPIO DE CAMPINA DA LAGOA**  
**Estado do Paraná**

Exercício: 2023

**Artigo 3º** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de CAMPINA DA LAGOA ,  
Estado do Paraná, em 21 de novembro de 2023.

---

MILTON LUIZ ALVES  
PREFEITO MUNICIPAL



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001, DE 19 DE OUTUBRO DE 2023.

APRESENTA OS PRINCIPAIS CONCEITOS RELACIONADOS À HABILITAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO SISTEMA INTEGRADO DE ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA - SIAFI.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAMPINA DA LAGOA, MILTON LUIZ ALVES, no uso das atribuições que lhe foram conferidas e pelo art. 134 do Anexo I da Portaria nº 285, de 14 de junho de 2018, do Ministério da Fazenda, e:

**CONSIDERANDO** que a Secretaria do Tesouro Nacional, por meio da Coordenação-Geral de Sistemas e Tecnologia de Informação - COSIS/SUCOP/STN - é responsável pelo desenvolvimento e operação do Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Municipal;

**CONSIDERANDO** a necessidade de assegurar o controle de acesso e a integridade dos dados relativos à gestão orçamentária, financeira, patrimonial e contábil das Unidades do Governo Municipal, usuárias do sistema, cujas informações deverão ser compatibilizadas e padronizadas;

**CONSIDERANDO** a necessidade de garantir a efetiva segurança do uso do sistema; e

**CONSIDERANDO** a necessidade de descentralizar e modernizar o processo de credenciamento de cadastradores e de operadores do SIAFI,

**R E S O L V E:**

## CAPÍTULO I

### OBJETIVOS DO SIAFI

Art. 1º O Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Municipal – SIAFI tem como objetivo prover de mecanismos adequados ao registro e controle diário da gestão orçamentária, financeira e contábil. Ele se apresenta como principal ferramenta para os órgãos Central, Setorial, Seccional e Regional do Sistema de Controle Interno,



bem como para os órgãos executores.

§ 1º São objetivos do SIAFI:

I - Fornecer meios para agilizar a programação financeira, com vistas a otimizar a utilização dos recursos do Tesouro Nacional;

II - Permitir que a contabilidade aplicada ao setor público seja fonte segura e tempestiva de informações gerenciais destinada a todos os níveis da Administração Pública Municipal;

III - Integrar e compatibilizar as informações disponíveis nos diversos Órgãos e Entidades participantes do sistema;

IV - Permitir aos segmentos da sociedade obterem a necessária transparência dos gastos públicos;

V - Permitir a programação e o acompanhamento físico-financeiro do orçamento, em nível analítico.

## CAPÍTULO II

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI é o sistema informatizado que registra o controle da execução Orçamentária, Financeira e Gestão Contábil do Governo Municipal. Os usuários devidamente cadastrados e habilitados através do sistema SENHA, das diversas Unidades Gestoras integrantes do sistema são os responsáveis por registrarem seus documentos e efetuarem consultas na aplicação.

Art. 3º O acesso para registro de documentos ou para consultas no SIAFI somente será autorizado após o prévio cadastramento e habilitação dos usuários. Para viabilizar este cadastramento, cada órgão superior da Administração Direta do Governo Municipal deve indicar, formalmente, à Secretaria do Tesouro Nacional um servidor, e seu substituto, para serem os responsáveis pelo processo de cadastramento dos usuários do Sistema no âmbito do respectivo Órgão – denominados Cadastradores de Órgão, de acordo com os procedimentos estabelecidos na presente Instrução Normativa.

Art. 4º São considerados como órgãos superiores da Administração Direta do Governo Municipal, para efeito do estabelecido no item anterior, os Ministérios, o Ministério Público, a Advocacia Geral da União, os Tribunais Superiores do Poder Judiciário, as Casas do Poder Legislativo, as Secretarias da Presidência da República, o Tribunal de Contas da União, o Tribunal de Justiça do Distrito Federal e Territórios, o Conselho Nacional de Justiça, a Defensoria Pública da União, a Vice-Presidência e o Conselho



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

Nacional do Ministério Público. As citações a Entidades referem-se a quaisquer Unidades da Administração Indireta do Governo Municipal.

Art. 5º Os Servidores indicados para serem os Cadastradores de Órgãos devem, preferencialmente, estar lotados nas Unidades responsáveis pela contabilidade analítica dos Órgãos, por estarem mais familiarizados com a utilização do sistema. O SIAFI deve ser acessado, preferencialmente, por servidores públicos vinculados diretamente ao órgão responsável pelos lançamentos no sistema ou por ele requisitados. Em casos excepcionais, usuários terceirizados poderão, sob autorização expressa do Titular da Unidade Gestora, ser cadastrados no SIAFI.

Parágrafo único. Entidades privadas autorizadas expressamente por lei a acessar o SIAFI também terão o processo de cadastro e habilitação regulamentado por esta norma.

Art. 6º Os Cadastradores de Órgãos devem estar conscientes da responsabilidade de cumprir fielmente as determinações relativas à segurança do processo de cadastramento de usuários, assim como do uso do sistema como um todo, de forma a garantir a integridade e o controle dos dados referentes à gestão orçamentária, financeira e contábil no âmbito do Governo Municipal.

## CAPÍTULO III

### DAS FORMAS DE ACESSO

Art. 7º O SIAFI permite que as Unidades Gestoras - UG - obtenham acesso de forma on-line ou off-line na efetivação dos registros da execução orçamentária, financeira e contábil.

§ 1º A forma de acesso on-line caracteriza-se pelo fato de:

I - Todos os documentos orçamentários e financeiros das UGs serem emitidos diretamente no sistema;

II - A própria UG atualizar os arquivos do sistema, digitando por meio de terminais conectados ao SIAFI, dados relativos aos atos e fatos de gestão; e

III - As disponibilidades financeiras da UG serem individualizadas em contas contábeis no SIAFI, compondo o saldo da Conta Única e de outras contas de arrecadação ou devolução de recursos.

§ 2º A forma de acesso off-line caracteriza-se pelo fato





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

de:

I - As disponibilidades financeiras da Unidade serem individualizadas em conta corrente bancária e não comporem a Conta Única;

II - A UG fornecerá documentos para suporte da emissão dos documentos orçamentários, financeiros e contábeis; e

III - A UG não incluir os dados relativos a seus documentos no sistema, o que é feito por meio de outra unidade, denominada Polo de Digitação.

§ 3º A alteração da forma de acesso de determinada UG será efetuada pela Setorial Contábil do órgão ou da UG.

§ 4º O horário de utilização do SIAFI será estabelecido pela Coordenação-Geral de Sistemas e Tecnologia de Informação - COSIS/SUCOP/STN e divulgado por meio do sítio da Secretaria do Tesouro Nacional e pela transação CALENDARIO diretamente no SIAFI.

§ 5º Extensões do horário de utilização do SIAFI, para além do estabelecido pela COSIS/STN, devem ser solicitadas com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, apresentando justificativa circunstanciada para tal extensão.

§ 6º A apresentação de solicitação de extensão do horário de utilização do SIAFI não vincula à COSIS/STN a modificação do horário preestabelecido, ficando a seu critério o atendimento da solicitação, total ou parcialmente.

## CAPÍTULO IV

### MODALIDADES DE USO

Art. 8º O SIAFI permite aos órgãos a sua utilização nas modalidades total ou parcial.

Art. 9º As principais características da utilização do sistema na modalidade de uso total são as seguintes.

§ 1º Processamento de todos atos e fatos de determinado órgão pelo SIAFI;

§ 2º Identificação de todas as disponibilidades financeiras do órgão por meio da Conta Única do Governo Municipal ou das contas fisicamente existentes na rede bancária;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

§ 3º Sujeição dos procedimentos orçamentários, financeiros e gestão contábil do órgão de forma padronizada, incluindo o uso do Plano de Contas Aplicado ao Setor Público - PCASP; e

§ 4º Integrarão as demonstrações contábeis consolidadas dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social da União somente os órgãos e as entidades cuja execução orçamentária e financeira, da receita e da despesa, seja registrada na modalidade total no SIAFI.

Art. 10º As principais características da utilização do sistema na modalidade de uso parcial são as seguintes:

§ 1º Não substituir a contabilidade do órgão, sendo necessário, portanto, o envio de balancetes para integração de saldos para prestação de contas;

§ 2º Ter disponibilidade financeira na Conta Única através de formalização de um Termo de Cooperação Técnica estabelecido entre a Secretaria do Tesouro Nacional e a entidade.

## CAPÍTULO V SEGURANÇA DO SIAFI

Art. 11º O SIAFI tem sua segurança baseada no sistema SENHA, que permite a autorização de acesso aos dados do SIAFI estabelecendo diferentes níveis de acesso às suas informações. O sistema SENHA objetiva o uso autorizado dos recursos de entrada e consulta de dados do SIAFI, assegurando o acesso de cada usuário conforme perfil e nível a ele atribuído.

§ 1º O SIAFI tem como princípio a fidedignidade dos dados inseridos no sistema por parte de seus usuários.

§ 2º São instrumentos de segurança do SIAFI:

I - Conformidade de Operadores, a ser realizada pelos titulares das UGs, ou por operadores por eles indicados;

II - Conformidade de Registro de Gestão, nos termos de regulamento específico editado pela STN; III - Conformidade Contábil, nos termos de regulamento específico editado pela STN.

IV - Manter procedimento que permite identificar os operadores que efetuaram qualquer acesso à sua base de dados, mantendo registrados o número do CPF do operador, a hora e a data de acesso, a UG a que pertence, a transação consultada e o identificador do terminal utilizado;

V - Manter mecanismo de segurança, sob a



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

responsabilidade do SERPRO, destinado a garantir a integridade dos dados do sistema e a inalterabilidade das informações de todos os documentos contabilizados no SIAFI.

§ 3º O acesso aos recursos do SIAFI será feito por usuários devidamente cadastrados e habilitados através do sistema SENHA, da seguinte forma:

I - Por meio de consultas, via terminal conectado à rede SIAFI; e

II - Por meio da transferência de dados da base SIAFI para equipamentos de processamento eletrônico do próprio usuário, através de ferramentas de extração devidamente aprovadas e homologadas para tal uso no SIAFI.

§ 4º O Sistema SENHA objetivará o uso autorizado dos recursos do SIAFI, especificando:

I - Quais os usuários autorizados a terem acesso ao SIAFI;

II - Quais transações poderão ter acesso; III - Qual nível de acesso terão;

IV - A Unidade Gestora primária na qual o usuário está lotado; e

V - A Unidade Gestora Secundária, quando realmente necessária e com a devida justificativa para acesso a mesma.

§ 5º Deve ser formalmente designado um funcionário que responderá pela execução do processo de credenciamento, sendo denominado:

I - Cadastrador Geral, na Secretaria do Tesouro Nacional;

II - Cadastrador de Órgão, nos demais órgãos da Administração Direta;

III - Cadastrador Regional, designados pelos Cadastradores de Órgão, de acordo com as respectivas necessidades e conveniência; e

IV - Cadastradores de Unidade, nas unidades gestoras,



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

designados pelos respectivos Cadastradores de Órgão ou Regionais, observadas a real necessidade e conveniência.

§ 6º Para terem atribuição de Cadastramento, os órgãos, as entidades e as UG deverão, em seu âmbito, acatar e garantir o cumprimento das normas e procedimentos, assim como preservar os níveis de segurança instituídos pela Secretaria do Tesouro Nacional.

§ 7º Para melhor visualização, a seguir são apresentados os níveis de credenciamento dos agentes, onde ficam estabelecidas as competências para autorização e para credenciamento destes:

Competências para Autorização e para Credenciamento:

<b>Agente:</b>	<b>Competências para Autorização:</b>	<b>Competências para Credenciamento:</b>
Cadastrador Geral	Titular da Gerência de Relacionamento e Serviços - GERES/COSIS/SUCOP/ST	SERPRO
Cadastrador de Órgão	Titular do órgão com esta competência	Cadastrador Geral
Cadastrador de Regional	Titular do órgão com esta competência	Cadastrador de Órgão
Cadastrador de Unidade	Titular da Unidade Gestora	Cadastrador de Órgão ou Regional

§ 8º A solicitação de acesso ao SIAFI poderá ser feita ao Titular da Unidade Gestora que a encaminhará para o Cadastrador de Unidade ao qual esteja vinculado ou ao Cadastrador Regional, ou ao Cadastrador de Órgão, ou ainda ao Cadastrador Geral, quando for o caso.

§ 9º O nível de acesso indica a amplitude das informações a que o operador pode ter acesso. São previstos os seguintes níveis de acesso para a utilização do SIAFI:

<b>Nível</b>	<b>Descrição:</b>
<b>1</b>	Acessa todos os dados da própria UG em que esteja cadastrado, tanto em nível analítico, quanto sintético.
<b>2</b>	Acessa todos os dados da UG em que esteja cadastrado, tanto em nível analítico, quanto sintético, assim como os das UG off-line pelas quais realize entrada de dados.
<b>3</b>	Acessa todos os dados de qualquer UG que pertença ao mesmo Órgão/Entidade que a UG em que esteja cadastrado, assim como os dados sintéticos do Órgão/Entidade.



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

4	Acessa todos os dados de quaisquer UG das quais a UG do operador seja setorial.
5	Acessa todos os dados de qualquer UG pertencente ao mesmo Órgão que a UG em que esteja cadastrado, ou a alguma de suas Entidades vinculadas, tanto em nível analítico quanto sintético, bem como os dados sintéticos do Órgão propriamente dito.
6	Acessa todos os dados de qualquer UG que pertença à mesma Unidade da Federação da UG em que esteja cadastrado.
7	Acessa todos os dados de qualquer UG vinculada àquela em que esteja cadastrado, tanto em nível analítico quanto sintético. Tal vinculação se processa por meio de tabela de vinculação definida no próprio sistema.
8	Acessa todos os documentos, cujos credores estejam localizados na UF ou no Município, conforme seja a UG uma representação de Estado ou de Município, respectivamente.
9	Acessa todos os dados, analíticos ou sintéticos, de toda e qualquer UG.

§ 10º O Perfil é um conjunto de transações colocadas à disposição do operador para a realização de suas tarefas. A definição das transações constantes de cada Perfil é da responsabilidade da Coordenação-Geral de Sistemas e Tecnologia de Informação – COSIS/STN. A designação do Perfil aos usuários é de responsabilidade do Titular da Unidade, de acordo com as competências funcionais do usuário.

§ 11º Transação é a unidade de operação do SIAFI que corresponde a determinadas atividades de entrada ou de consulta aos dados do Sistema.

Art. 12º O dado constante do SIAFI é considerado oficial.

Art. 13º Todo operador do SIAFI ou do SENHA será identificado pelo número do seu CPF, ao qual será associado uma senha individual e intransferível, de conhecimento exclusivamente do operador.

Art. 14º No caso de usuário que não possua CPF, será atribuído um código especial em substituição ao mesmo, que também será associado a uma senha de conhecimento exclusivo do operador.

Art. 15º Os operadores serão habilitados a operar transações que lhes permitirão cumprir suas atribuições funcionais perante o sistema conforme perfil atribuído.

Art. 16º A escolha dos operadores deverá recair sobre funcionários da estrita confiança do titular da unidade, de ilibada reputação e



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

idoneidade. Deverá ser feita de forma cuidadosa, guardando-se estreita correlação entre o nível funcional do operador e as transações às quais lhe será dado acesso, especialmente quanto aos cadastradores, visto que serão responsáveis pelo credenciamento dos demais operadores do sistema.

Art. 17º O operador responderá integralmente pelo uso do sistema sob a sua senha e obrigando-se a cumprir os requisitos de segurança instituídos pela Secretaria do Tesouro Nacional.

Art. 18º O Cadastrador de Órgão, o Cadastrador Regional e o Cadastrador de Unidade deverão observar o disposto no item anterior, bem como utilizar adequadamente o Sistema SENHA, somente cadastrando operadores e cadastradores mediante a autorização competente.

Art. 19º Constatado o mau uso do sistema, o operador responderá integralmente e estará exposto às consequências das sanções penais ou administrativas cabíveis pelo não atendimento ao disposto nesta Instrução Normativa. O Cadastrador de Órgão, o Cadastrador Regional e o Cadastrador de Unidade deverão proceder ao descredenciamento dos operadores envolvidos no seu âmbito de atuação. Do mesmo modo, o Cadastrador Geral poderá efetuar o descredenciamento de qualquer operador ou cadastrador.

Art. 20º As infringências às regras estabelecidas para o uso do SIAFI serão informadas pelo agente à sua chefia imediata para que sejam tomadas as providências necessárias à apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades, se for o caso.

Art. 21º Deve-se manter a separação das atribuições preservando em figuras distintas o responsável pela emissão dos documentos, o responsável pela Conformidade de Gestão e o contador responsável pela Conformidade Contábil, ou seja, o servidor que realize a função de emitir documentos não deve ser o mesmo responsável pelo registro da Conformidade de Registro de Gestão, nem tão pouco ser aquele responsável pelo registro da Conformidade Contábil.

Art. 22º Uma vez incluídos os dados de um documento no SIAFI e após sua contabilização, constatada qualquer irregularidade nesses dados, somente será possível corrigi-la por meio da emissão de um novo documento que efetue o acerto.

## CAPÍTULO VI

### DAS ATRIBUIÇÕES DO TITULAR DA SECRETARIA DO TESOURO NACIONAL

Art. 23º O Prefeito Municipal tem competência plena para



autorização de acesso ao SIAFI.

### CAPITULO 7 DAS ATRIBUIÇÕES DO CADASTRADOR-GERAL

Art. 24º O Cadastrador-Geral é o representante maior do processo de credenciamento de usuários no SIAFI.

Art. 25º A função de Cadastrador-Geral é atribuída ao Titular da Gerência de Relacionamento e Serviços

- GERES/COSIS/SUCOP/STN, da Coordenação-Geral de Sistemas e Tecnologia de Informação – COSIS, da Secretaria do Tesouro Nacional – STN, ou de unidade que venha a substituí-la posteriormente.

Art. 26º O Órgão responsável pelo cadastramento do Cadastrador-Geral no SENHA é o SERPRO (Serviço Federal de Processamento de Dados), mediante solicitação formal do Coordenador-Geral da COSIS.

#### § 1º É de responsabilidade do Cadastrador-Geral

I - Incluir e excluir, do sistema SENHA, os Cadastradores-Gerais Substitutos, os Cadastradores de Órgão, e, em caráter excepcional, os Cadastradores Regionais e de Unidade, mediante solicitação formal do titular de sua Unidade Administrativa, o que deverá ser feito por meio de documento de Indicação de Cadastrador - Formulário 2, o qual se encontra em anexo, e no qual deverão ser determinados os Perfis e Níveis de Acesso em que os mesmos poderão habilitar seus operadores;

II - Incluir e excluir Operadores do SIAFI, mediante solicitação formal do titular de sua Unidade Administrativa, por meio de documento de Cadastro para Acesso de Operador - Formulário 1, que encontra-se em anexo, e no qual deverão ser indicados os Perfis e Níveis de acesso em que os mesmos poderão ser habilitados. Em virtude da descentralização do processo de credenciamento de usuários do SIAFI, o Cadastrador-Geral se limitará, em princípio, a atender solicitações de credenciamento de operadores das Unidades Gestoras pertencentes à Secretaria do Tesouro Nacional, não ficando, contudo, impedido de atender a solicitações de outros órgãos em situações de excepcionalidade;

III - Manter o registro e o controle dos Cadastradores de Órgão, Regional e de Unidade, bem como dos Operadores por ele habilitados para acesso ao sistema;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

IV - Ter competência de cadastrar operadores em todos os Níveis de Acesso, assim como os que necessitam de senha especial, em virtude de não possuírem CPF;

V - Definir a amplitude de atuação dos Cadastradores por ele habilitados; VI - Gerenciar e manter os Perfis necessários à utilização do SIAFI;

VII - Realizar o descredenciamento imediato do usuário que fizer mau uso ou violar as normas de segurança vigentes; e

VIII - Manter arquivados na própria unidade, em meio físico ou eletrônico, todos os formulários de Credenciamento para Acesso ao SIAFI por ele atendidos, de forma a assegurar sua integridade e recuperação sempre que necessário.

§ 2º São atribuídas aos Cadastradores-Gerais Substitutos as mesmas competências atribuídas ao Cadastrador-Geral, à exceção da Inclusão e da Exclusão de Cadastradores-Gerais Substitutos.

## CAPÍTULO VIII

### DAS ATRIBUIÇÕES DO CADASTRADOR DE ÓRGÃO

Art. 27º O Cadastrador de Órgão é o responsável pelo processo de credenciamento dos Cadastradores Regionais, Cadastradores de Unidade e Operadores a ele vinculados.

§ 1º É de responsabilidade do Cadastrador de Órgão:

I - Incluir e excluir do sistema SENHA Cadastradores Regionais, Cadastradores de Unidade e Operadores, mediante solicitação formal do titular do Órgão, Entidade ou Unidade Gestora, determinando os Perfis e Níveis de Acesso em que os cadastradores poderão habilitar seus operadores, bem como em que os Operadores poderão ser habilitados;

II - Manter o registro e o controle dos Cadastradores Regionais, de Unidade e de Operadores por ele habilitados para acesso ao sistema;

III - Ter competência de credenciamento para acesso de operadores nos níveis de 1 a 9, de acordo com o que lhe for previamente determinado pelo Cadastrador-Geral;

IV - Fazer, no seu âmbito de atuação, o descredenciamento imediato do usuário que fizer mau uso de sua senha ou violar





# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

as normas de segurança vigentes; e

V - Manter arquivados na própria unidade, em meio físico ou eletrônico, todos os formulários de Credenciamento para Acesso ao SIAFI por ele atendidos, de forma a assegurar sua integridade e recuperação sempre que necessário.

§ 2º São atribuições dos Titulares dos Órgãos que atuam como agentes envolvidos no processo de credenciamento para acesso ao SIAFI:

I - Os titulares destas unidades têm competência para autorizar o acesso ao SIAFI no seu âmbito de atuação;

II - Solicitar credenciamento e descredenciamento dos Cadastradores de Órgão e de Cadastradores Regionais, sendo a atuação dos mesmos de responsabilidade desses titulares.

III - Avaliar a necessidade de regionalização da atividade de credenciamento no âmbito do respectivo Órgão, estabelecendo, desse modo, o credenciamento de Cadastradores Regionais em UF, para atender a esta finalidade; e.

IV - Avaliar a necessidade e conveniência de contemplar a Unidade Gestora com Cadastradores de Unidade.

## CAPITULO 9 DAS ATRIBUIÇÕES DOS CADASTRADORES REGIONAIS

Art. 28º O Cadastrador Regional é o responsável pelo cadastramento e habilitação dos Cadastradores de Unidade e operadores a ele vinculados, de acordo com o especificado pelo Titular do Órgão.

§ 1º É de responsabilidade do Cadastrador Regional:

I - Incluir e excluir do sistema SENHA Cadastradores de Unidade e Operadores, mediante solicitação formal do titular do Órgão, Entidade ou UG, determinando os Perfis e Níveis de Acesso em que os cadastradores poderão habilitar seus operadores, bem como em que os Operadores poderão ser habilitados;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

II - Manter o registro e o controle dos Cadastradores de Unidade e de Operadores por ele habilitados para acesso ao sistema;

III - Ter competência de credenciamento para acesso de operadores de acordo com os níveis previamente determinados pelo respectivo Cadastrador de Órgão;

IV - Fazer, no seu âmbito de atuação, o descredenciamento imediato do usuário que fizer mau uso de sua senha ou violar as normas de segurança vigentes; e

V - Manter arquivados na própria unidade, em meio físico ou eletrônico, todos os formulários de Credenciamento para Acesso ao SIAFI por ele atendidos, de forma a assegurar sua integridade e recuperação sempre que necessário.

§ 2º São atribuições dos Titulares das Entidades que atuam como agentes envolvidos no processo de credenciamento para acesso ao SIAFI:

I - Os titulares destas unidades têm competência para autorizar o acesso ao SIAFI no seu âmbito de atuação;

II - Solicitar credenciamento e descredenciamento dos Cadastradores de Unidade, sendo a atuação dos mesmos de responsabilidade desses titulares; e

III - Avaliar a necessidade e conveniência de contemplar a Unidade Gestora com Cadastradores de Unidade.

## CAPÍTULO X

### DAS ATRIBUIÇÕES DO CADASTRADOR DE UNIDADE

Art. 29º O Cadastrador de Unidade é o representante do processo de credenciamento de Operadores no SIAFI, em cada uma das unidades integrantes do Sistema.

§ 1º É de responsabilidade do Cadastrador de Unidade.

I - Incluir e excluir do sistema SENHA Operadores, mediante solicitação formal do titular da UG, determinando os Perfis e Níveis de Acesso em que os Operadores poderão ser habilitados;



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

II - Ter competência de credenciamento para acesso de operadores de acordo com os níveis previamente determinados pelo respectivo Cadastrador;

III - Fazer, no seu âmbito de atuação, o credenciamento imediato do usuário que fizer mau uso ou violar as normas de segurança vigentes; e

IV - Manter arquivados na própria unidade, em meio físico ou eletrônico, todos os formulários de Credenciamento para Acesso ao SIAFI por ele atendidos, de forma a assegurar sua integridade e recuperação sempre que necessário.

§ 2º São atribuições dos Titulares das Unidades Gestoras como agentes envolvidos no processo de credenciamento para acesso ao SIAFI:

I - Os titulares destas unidades têm competência para autorizar o acesso ao SIAFI no seu âmbito de atuação; e

II - Solicitar credenciamento e credenciamento dos Cadastradores de Unidade, bem como de Operadores, indicando o Perfil e o Nível de Acesso necessário às suas atribuições e sendo a atuação dos mesmos de responsabilidade desses titulares.

## CAPÍTULO XI

### DAS ATRIBUIÇÕES DO TITULAR DA UNIDADE GESTORA

Art. 30º O Titular da Unidade Gestora é o responsável por indicar os usuários ou cadastradores que vão ser incluídos, alterados ou excluídos no sistema no âmbito de sua unidade, formalizado por meio do formulário apropriado.

§ 1º É de responsabilidade do Titular da Unidade Gestora:

I - Zelar pela utilização consciente e correta das senhas pelos operadores de sua unidade; e

II - Indicar dois operadores (preferencialmente os Cadastradores de sua Unidade) para registrar mensalmente, por meio da transação REGCONFOP do SIAFI, a Conformidade de Operadores para sua unidade. Caso o procedimento não seja realizado, todos os operadores da unidade serão automaticamente suspensos do sistema a partir do primeiro dia útil



do mês seguinte.

### CAPÍTULO XII

#### DAS ATRIBUIÇÕES DO OPERADOR

Art. 31º Operador é todo aquele usuário que está cadastrado no sistema SENHA e habilitado para acesso ao SIAFI, sendo responsável pela administração e uso de sua senha de acesso.

§ 1º O operador responderá integralmente pelo uso do Sistema sob sua senha e deverá:

I - Não revelar, fora do âmbito profissional, fato ou informação de qualquer natureza de que tenha conhecimento por força de suas atribuições, salvo em decorrência de decisão competente na esfera legal ou judicial, bem como de autoridade administrativa superior;

II - Manter absoluta cautela quando da exibição de dados em tela ou impressora, ou ainda, na gravação em meios eletrônicos, a fim de que deles não venham tomar ciência pessoas não autorizadas;

III - Não se ausentar do terminal sem encerrar a sessão de uso do sistema, garantindo assim a impossibilidade de uso indevido do SIAFI por pessoas não autorizadas;

IV - Acompanhar a impressão e recolher as listagens cuja emissão tenha solicitado; e

V- Responder, em todas as instâncias devidas, pelas consequências decorrentes das ações ou omissões de sua parte que possam pôr em risco ou comprometer a exclusividade de conhecimento de sua senha ou das transações em que esteja habilitado.

§ 2º O operador deverá recorrer ao seu respectivo Cadastrador nas seguintes situações: I - Quando do esquecimento da senha, para solicitar uma nova senha;

II - Quando tiver seu acesso não autorizado; e

III - Quando necessitar de alteração de perfil e/ou nível de acesso.



### CAPÍTULO XIII

#### DO ACESSO AO SIAFI PERMITIDO POR LEI PARA ENTIDADES PRIVADAS

Art. 32º O número de acessos liberados para entidades privadas será de até 2 (dois) usuários cadastrados para cada entidade.

Art. 33º Será necessário apresentar a seguinte documentação à Secretaria do Tesouro Nacional: Formulário 1; Ofício com fundamentação do pedido e a indicação da legislação autorizativa de acesso ao SIAFI; cópias do Estatuto registrado em cartório e da Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica.

Art. 34º A entidade deve informar de imediato o desligamento de funcionário que tenha acesso ao SIAFI, solicitando a substituição ou exclusão do respectivo cadastro no SIAFI. O descumprimento implicará a perda dos acessos de todos os usuários cadastrados da entidade pelo prazo de 1 (um) ano, a contar de averiguação da irregularidade pela Secretaria do Tesouro Nacional.

Art. 35º Anualmente, a partir da data de cadastro dos usuários informados, a entidade deverá enviar ofício à Secretaria do Tesouro Nacional informando a permanência dos usuários em seu quadro funcional.

### CAPÍTULO XIV

#### DO SISTEMA TESOIRO GERENCIAL

Art. 36º O Tesouro Gerencial é um dos sistemas informatizados de consulta aos dados do SIAFI, criado com o objetivo de consolidar as informações em uma base única para otimizar a extração de relatórios gerenciais.

Art. 37º Para ter acesso ao Tesouro Gerencial, o usuário deverá ser cadastrado no SIAFI e habilitado com perfil específico. Sua senha de acesso será a mesma do SIAFI.

Art. 38º Diferentemente do SIAFI Operacional, o Tesouro Gerencial não possui limitação na abrangência da consulta de acordo



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

com o nível de acesso do usuário. O usuário do Tesouro Gerencial terá acesso a informações de qualquer Unidade Gestora, Entidade ou Órgãos cadastrados no SIAFI, semelhante ao nível 9 do SIAFI Operacional.

Art. 39º A Secretaria do Tesouro Nacional atribuirá o perfil específico de acesso ao Tesouro Gerencial apenas para os Cadastradores de Órgão, ficando a critério do Órgão superior permitir o acesso aos demais usuários bem como a atribuição do perfil nos parâmetros de permissão dos Cadastradores Regionais e de Unidade.

Art. 40º O cadastramento de usuários no Tesouro Gerencial deve ser solicitado por meio do Formulário 1, e para inclusão de Cadastradores de Órgãos deve ser utilizado o Formulário 2. As duas solicitações devem ser autorizadas pelo gestor do Órgão e encaminhadas para o seu Cadastrador. É importante salientar que ao conceder esse acesso, o gestor e o cadastrador estarão autorizando o usuário a acessar todos os dados de todos os órgãos do SIAFI. Portanto ambos dividem a responsabilidade juntamente com o usuário no uso das informações consultadas.

## CAPÍTULO XV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 41º As unidades gestoras que exercem funções de Órgão Setorial terão o poder de consultar o sistema e obter quaisquer informações sobre as Unidades Gestoras que lhes forem jurisdicionadas.

Art. 42º Os assuntos técnicos e operacionais constarão de manuais e normas complementares elaborados pelas áreas a que os mesmos estiverem afetos.

Art. 43º Os Cadastradores do SIAFI só poderão enviar as senhas dos demais Cadastradores e Operadores por correio eletrônico corporativo do interessado, pessoalmente, ou por outros meios que garantam o sigilo da informação trafegada.

Art. 44º Para fins de celeridade, é possível ao operador solicitar renovação de sua senha presencialmente ou por meio de sistema de gestão de demandas próprio do órgão ou da entidade para seu respectivo cadastrador, desde que, no caso de solicitação presencial, seja apresentado documento de identificação e assinatura do termo de ciência anexo.



# Município de Campina da Lagoa

Estado do Paraná

Art. 45º Situações excepcionais nas habilitações dos operadores podem ser resolvidas ou deliberadas pela Coordenação-Geral de Sistemas e Tecnologia de Informação da Secretaria do Tesouro Nacional.

Art. 46º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua assinatura e publicação, revogando se as disposições em contrário.

Paço Municipal de Campina da Lagoa, 19 de Outubro de 2023.



**Milton Luiz Alves**  
Prefeito Municipal