



GAZETA MUNICIPAL

Prefeitura Municipal de Cuiabá - MT

Ano V | Nº 1396 - Suplementar | Terça-feira, 30 de Junho de 2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ

Abílio Jacques Brunini Moumer
Prefeito

Vânia Garcia Rosa
Vice-Prefeita

Ananias Martins de Souza Filho
Secretário Municipal de Governo

Fabrizio Ferreira Cruvinel Veloso
Chefe de Gabinete do Prefeito
Secretário Municipal de Relações Institucionais - Interino

Marcelo Eduardo Bussiki Rondon
Secretário Municipal de Economia

Eder Galiciani
Contador Geral do Município

Rafael Alvarez Paulino Iacovacci
Secretário Municipal de Planejamento e Orçamento

Wesley Emerich Bucco
Controlador Geral do Município

Luiz Antônio Araújo Júnior
Procurador Geral do Município

Hélida Vilela de Oliveira
Secretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos e Inclusão

Everson da Silva Jesus
Secretário Municipal de Cultura

Jefferson Carvalho Neves
Secretário Municipal de Esportes e Lazer

Michelle Almeida Dreher Alves
Secretária Municipal de Habitação e Regularização Fundiária

Elisângela Fernandes Bokorni
Secretária Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Urbano

José Afonso Botura Portocarrero
Secretário Municipal de Planejamento e Desenvolvimento Urbano

Francyanne Siqueira Chaves Lacerda
Secretária Municipal de Mobilidade Urbana

Hadassah Suzannah Beserra de Souza
Secretária Municipal da Mulher

Ana Karla Ataíde Costa Alres Perdigão
Secretária Municipal de Comunicação

Reginaldo Alves Teixeira
Secretário Municipal de Infraestrutura e Obras
Secretário Municipal de Educação - Interino
Diretor de Logística da Empresa Cuiabana de Zelandoria e Serviços Urbanos - Interino

Juliana Chiquito Palhares
Secretária Municipal de Ordem Pública

Deisi de Cássia Bocalon Maia
Secretária Municipal de Saúde

Fellipe Pereira Correa
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura

Nivaldo de Almeida Carvalho Junior
Secretário Municipal de Trabalho

Alessandro Borges Ferreira
Secretário Municipal de Defesa Civil

Kelluby de Oliveira Silva
Diretor Geral da Empresa Cuiabana de Saúde Pública

Alexandre César Lucas
Diretor Regulador da Agência de Fiscalização e Regulação dos Serviços Públicos
Delegados do Município de Cuiabá

Felipe Tanahashi Alves
Diretor Geral da Empresa Cuiabana de Zelandoria e Serviços Urbanos

ÍNDICE

Atos do Prefeito.....	01
Decreto.....	01
Ato.....	25
Secretarias.....	26
Secretaria Municipal de Saúde.....	26
Edital.....	26
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.....	27
Edital.....	27

Atos do Prefeito

Decreto

DECRETO Nº 12.188, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

ALTERA O DECRETO Nº 8.241, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2020, QUE REGULAMENTA A LEI Nº 6.399, DE 07 DE JUNHO DE 2019, QUE DISPÕE SOBRE A TRANSAÇÃO E O PARCELAMENTO DE CRÉDITOS FISCAIS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso VI do art. 41 da Lei Orgânica do Município, e

CONSIDERANDO a prerrogativa conferida pelo artigo 14, parágrafo único, da Lei nº 6.399, de 07 de junho de 2019,

CONSIDERANDO que o mutirão de conciliação fiscal constitui mecanismo eficiente de redução da litigiosidade e de fortalecimento da justiça fiscal, ao possibilitar ao contribuinte condições facilitadas para a regularização de suas pendências perante o Município, promovendo ao mesmo tempo a recuperação de créditos públicos e o estímulo à adimplência;

CONSIDERANDO a competência do Poder Executivo para adotar medidas de gestão fiscal que visem ao equilíbrio das contas públicas, ao cumprimento das metas estabelecidas e à observância dos princípios constitucionais da legalidade, eficiência e transparência,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterado o artigo 3º, do Decreto nº 8.241, de 04 de dezembro de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 3º A adesão ao Mutirão Fiscal deverá ser solicitada diretamente no atendimento virtual do Portal de Serviços da Prefeitura Municipal de Cuiabá (www.cuiaba.mt.gov.br) ou no Portal REFIS Online (www.refis.cuiaba.mt.gov.br), bem como no posto de atendimento presencial da Procuradoria Fiscal, podendo ser formalizada, por meio de acordo extrajudicial, no período de 01 a 31 de julho de 2026.

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

Palácio Alencastro, em Cuiabá - MT, 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI

Prefeito de Cuiabá

DECRETO Nº 12.189, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PRÓPRIOS E AUTÔNOMOS RELATIVOS À ARRECAÇÃO DE IMÓVEIS URBANOS ABANDONADOS NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, EM CONFORMIDADE COM OS ARTIGOS 1.275, INCISO III, E 1.276 DA LEI FEDERAL Nº 10.406, DE 10 DE JANEIRO DE 2002 (CÓDIGO CIVIL), REGULAMENTANDO A LEI MUNICIPAL Nº 6.425, DE 31 DE JULHO DE 2019, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ - MT, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso VI do art. 41 da Lei Orgânica do Município, e

CONSIDERANDO que o atendimento à função social da propriedade é preceito de ordem pública e interesse social, condicionando o direito fundamental de propriedade nos termos do art. 5º, incisos XXII e XXIII, e art. 170, incisos II e III da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto nos artigos 1.275, inciso III, e 1.276 da Lei Federal nº



10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), que estabelecem o abandono como causa de perda da propriedade imóvel e autorizam o Município a arrecadar o bem vago;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 6.425, de 31 de julho de 2019, que autoriza o Município de Cuiabá a arrecadar imóvel urbano quando demonstrado seu estado de abandono e o desinteresse do proprietário em conservá-lo em seu patrimônio;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer um rito administrativo específico, próprio e independente para a instrução dos processos de arrecadação de bem vago por abandono, visando garantir a supremacia do interesse público, a desburocratização e a segurança jurídica;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto estabelece o rito administrativo próprio, autônomo e célere para a arrecadação de imóveis urbanos abandonados no Município de Cuiabá, em observância aos ditames dos arts. 1.275, inciso III, e 1.276 do Código Civil, e da Lei Municipal nº 6.425/2019.

§ 1º O procedimento de que trata este artigo possui autonomia procedimental plena, prescindindo, para sua instauração e prosseguimento, de prévia ou concomitante instrução de processos sancionatórios de posturas ou de fiscalização externa de natureza pecuniária.

§ 2º Aplica-se subsidiariamente a este Decreto, no que tange à função social da propriedade e à destinação dos bens arrecadados, o disposto no art. 5º, § 3º, da Lei Federal nº 10.257, de 10 de julho de 2001 (Estatuto da Cidade).

§ 3º A competência para a instauração, instrução, coordenação e decisão dos processos administrativos de arrecadação de bem vago por abandono é conferida exclusivamente à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano (SMADES/SPDU).

CAPÍTULO II

DA CESSAÇÃO DOS ATOS DE POSSE E DA CARACTERIZAÇÃO DO ABANDONO

Art. 2º Configura a cessação dos atos de posse, nos termos do art. 2º da Lei Municipal nº 6.425, de 31 de julho de 2019, o deliberado não-uso das faculdades inerentes ao domínio previstas no art. 1.228 e a renúncia fática à propriedade estabelecida no art. 1.275, inciso III, ambos do Código Civil, manifestada pela omissão do proprietário quanto à vigilância, fruição e conservação do bem, podendo tal condição ser caracterizada por:

I - o estado de abandono físico, verificado pela ausência de asseio, limpeza ou manutenção das edificações, em descumprimento à função social prevista no art. 5º, inciso XXIII, da Constituição Federal;

II - o inadimplemento de ônus fiscais incidentes sobre o imóvel, gerando a presunção de intenção de abandonar estabelecida no art. 1.276, § 2º, do Código Civil;

III - a inexistência de exploração econômica, pessoal ou percepção de frutos, nos termos do art. 2º, inciso IV, da Lei Municipal nº 6.425, de 31 de julho de 2019;

IV - a falta de exercício do poder de fato sobre o imóvel por tempo prolongado, demonstrada pela livre acessibilidade de terceiros ou ausência de vedações adequadas.

§1º A intenção de não mais conservar o imóvel no patrimônio particular é presumida de modo absoluto quando constatado o inadimplemento dos ônus fiscais por 05 (cinco) anos ininterruptos, em harmonia com o art. 1.276, § 2º, do Código Civil.

§2º A arrecadação administrativa de que trata este Decreto somente será admitida se o imóvel não se encontrar sob a posse direta de outrem, nos termos do art. 1.276 do Código Civil

CAPÍTULO III

DA INSTRUÇÃO INICIAL DO PROCESSO DE ARRECAÇÃO

Art. 3º O processo administrativo de arrecadação será instaurado de ofício pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano (SMADES/SPDU), por iniciativa própria ou mediante denúncia fundamentada, procedendo-se à autuação dos seguintes documentos iniciais:

I - requerimento, requisição ou denúncia que motivou o procedimento, quando houver;

II - relatório de atividades fiscais com o registro pormenorizado dos indícios de abandono e da inexistência de habitabilidade ou utilização efetiva do bem constatados durante a verificação in loco;

III - termo de declaração de ocupantes de imóveis lindeiros, colhido sob as penas da lei, visando confirmar a cessação da posse e a falta de conservação do imóvel;

IV - cadastro imobiliário atualizado e extrato de débitos fiscais incidentes sobre o imóvel;

V - certidão de inteiro teor do Registro de Imóveis competente;

VI - outras provas idôneas do estado de abandono, tais como registros de órgãos de saúde pública ou da fiscalização urbana, se houver.

Art. 4º Os instrumentos técnicos que compõem a instrução probatória do processo, especialmente o Relatório Fiscal, o Termo de Declaração de ocupantes de imóveis lindeiros e demais expedientes de constatação, deverão ser elaborados e subscritos, obrigatoriamente, por Agentes de Regulação e Fiscalização do Município, servidores de carreira dotados de poder de polícia administrativa nas áreas de meio ambiente, obras, posturas ou sanitária.

Parágrafo único. A exigência prevista no caput visa assegurar a imparcialidade, a fé pública e a estabilidade técnica na caracterização do abandono, garantindo que a instrução do processo de perda da propriedade fundamente-se em critérios

estritamente legais e pessoais.

Art. 5º Compete exclusivamente ao Secretário Municipal de Planejamento e Desenvolvimento **Urbano** exarar decisão fundamentada acerca do interesse público na continuidade do processo de arrecadação.

§ 1º A decisão de que trata o caput observará os critérios de conveniência e oportunidade da Administração, devendo considerar:

I - a viabilidade técnica e financeira de manutenção do imóvel pelo Município;

II - o potencial de utilização do bem para programas habitacionais, equipamentos públicos, áreas verdes ou cessão de uso;

III - o impacto da arrecadação no ordenamento urbano e na segurança da vizinhança.

§ 2º Caso o Secretário conclua pela inexistência de interesse na arrecadação imediata, o processo será arquivado, sem prejuízo da remessa dos autos aos órgãos de fiscalização competentes para a aplicação das sanções administrativas cabíveis pelo descumprimento às regras de meio ambiente, postura e de saúde.

Art. 6º Decidido o prosseguimento do feito pelo Secretário, os autos serão submetidos à manifestação técnica setorial, com a finalidade de:

I - analisar o cumprimento integral dos critérios de legalidade estabelecidos neste Decreto;

II - sugerir diligências complementares ou a juntada de novos documentos probatórios, caso se verifique insuficiência na instrução inicial;

III - atestar a conformidade técnica e o enquadramento do imóvel nas hipóteses de abandono previstas no art. 2º.

Art. 7º Estando os autos devidamente instruídos e com manifestação técnica favorável, o processo será encaminhado à Procuradoria-Geral do Município (PGM) para fins de análise jurídica e controle de conformidade.

§ 1º A manifestação da PGM possui natureza de controle de legalidade, sendo etapa obrigatória e indispensável para a validade do ato expropriatório administrativo.

§ 2º Constatada a presença dos pressupostos legais e a regularidade do rito, a Procuradoria-Geral do Município remeterá os autos ao Chefe do Poder Executivo Municipal, acompanhados da respectiva minuta do Decreto de Declaração de Vacância e Abertura do Processo de Arrecadação.

CAPÍTULO IV

DA NOTIFICAÇÃO, DO CONTRADITÓRIO E DA ARRECAÇÃO

Seção I

Do Decreto de Abertura e Arrecadação

Art. 8º Atendidos os pressupostos legais e havendo a decisão de prosseguimento de que trata o art. 5º deste Decreto, o Chefe do Poder Executivo expedirá o Decreto de Arrecadação de Imóvel Abandonado, o qual deverá conter, obrigatoriamente:

I - a identificação precisa do imóvel, com indicação da Inscrição Imobiliária, matrícula no Registro de Imóveis e descrição de confrontações;

II - a qualificação do proprietário constante do cadastro municipal ou do registro imobiliário, ou a declaração de que se trata de proprietário desconhecido ou em local incerto;

III - a síntese pormenorizada dos trâmites e etapas observados na instrução processual, atestando a conformidade com a Lei Municipal nº 6.425/2019;

IV - a fundamentação técnica e jurídica que caracterizou a cessação dos atos de posse e o estado de abandono, nos termos do art. 2º deste Decreto;

V - a advertência expressa sobre o prazo de 03 (três) anos para a incorporação definitiva ao patrimônio público, conforme o art. 1.276 do Código Civil.

§ 1º A publicação do Decreto de Arrecadação constitui título hábil para a averbação da existência do processo administrativo de arrecadação na matrícula do imóvel perante o Cartório de Registro de Imóveis competente, visando conferir publicidade a terceiros.

§ 2º O Decreto deverá ser instruído com o memorial descritivo e o mapa do imóvel, quando a descrição constante na matrícula for precária ou insuficiente para a sua perfeita identificação fática.

Art. 9º A publicação do Decreto de Arrecadação no Diário Oficial do Município opera os seguintes efeitos:

I - a interrupção de qualquer prazo prescricional aquisitivo em favor de terceiros;

II - a autorização para a imediata imissão do Município na posse provisória do bem;

III - o início da fluência do prazo trienal para a consolidação da propriedade plena em favor do Município;

IV - a autorização para que o Município realize, de imediato, atos de conservação, limpeza, cercamento e vigilância, visando eliminar riscos à saúde, ao meio ambiente e à segurança pública.

Seção II

Da Notificação e da Defesa Administrativa

Art. 10. Após a publicação do Decreto de Arrecadação, o proprietário e os titulares de direitos reais ou ônus gravados na matrícula do imóvel serão notificados para, no prazo de 30 (trinta) dias, manifestar seu interesse na manutenção do imóvel em seu patrimônio e apresentar impugnação aos termos da arrecadação.

§ 1º A notificação será realizada pelas seguintes modalidades:

I - via postal, com aviso de recebimento (AR), encaminhada ao endereço constante no cadastro



imobiliário ou obtido mediante pesquisa em sistemas oficiais;

II - pessoalmente, por servidor dotado de fé pública;

III - por edital.

§ 2º No exercício da notificação pessoal prevista no inciso II do § 1º, o servidor poderá utilizar-se de qualquer meio idôneo que ateste a entrega e a ciência inequívoca do teor do documento pelo destinatário.

§ 3º Fica autorizada a utilização de aplicativos de mensagens instantâneas ou correio eletrônico para a finalidade prevista no § 2º, desde que a confirmação do recebimento seja certificada nos autos, nos termos de regulamentação específica.

§ 4º Frustrada a notificação por duas vezes ou sendo o proprietário desconhecido ou encontrando-se em local incerto e não sabido, a notificação far-se-á por Edital de Notificação, nos termos do inciso III, publicado uma única vez no Diário Oficial do Município, do qual deverá constar:

I - extrato das informações referentes ao processo de arrecadação em curso;

II - a identificação do imóvel e a advertência expressa sobre os efeitos da inércia do proprietário.

§ 5º O prazo para impugnação contar-se-á da data do efetivo recebimento do aviso postal, da ciência da notificação pessoal/eletrônica ou, no caso de edital, decorridos 30 (trinta) dias da sua publicação.

Art. 11. O deferimento da impugnação e a consequente cessação do processo de arrecadação ficam condicionados ao prévio ressarcimento integral das despesas efetuadas pela Administração Pública ou por terceiros, bem como ao pagamento de eventuais multas, custas e demais encargos incidentes sobre o imóvel, inclusive aqueles decorrentes do exercício do poder de polícia sanitária, de posturas ou ambiental.

Parágrafo Único. O montante das despesas e encargos será apurado pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano (SMADES/SPDU), mediante relatório circunstanciado e planilha de custos, devendo o proprietário ser intimado para efetuar o recolhimento aos cofres públicos no prazo de 15 (quinze) dias, sob pena de prosseguimento do rito de arrecadação.

Art. 12. O Município de Cuiabá, por intermédio da Secretaria afeta ao Planejamento e Desenvolvimento Urbano, condicionará a suspensão do processo de arrecadação à assinatura de Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) pelo proprietário.

Parágrafo único. O descumprimento injustificado de qualquer etapa do cronograma constante no Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) implicará a revogação imediata da suspensão do feito, com a retomada automática do rito de arrecadação a partir da fase em que se encontrava.

Seção III

Da Decisão de Arrecadação e da Posse Plena

Art. 13. Decorrido o prazo estabelecido no art. 10 sem manifestação do proprietário, ou sendo a sua impugnação indeferida por decisão fundamentada do Secretário, os autos serão encaminhados ao Chefe do Poder Executivo para proferir a Decisão de Arrecadação.

§ 1º O silêncio do proprietário devidamente notificado será interpretado como concordância tácita com a condição de abandono e renúncia fática à posse, autorizando o prosseguimento do rito expropriatório administrativo.

§ 2º A Decisão de Arrecadação confirmará a vacância do imóvel e determinará a sua imediata afetação ao patrimônio municipal como bem dominical em situação especial, sob condição resolutiva pelo prazo de 03 (três) anos.

Art. 14. Com a publicação da Decisão de Arrecadação, o Município assume a posse plena e exclusiva do imóvel, ficando o município investido nos poderes de:

I - realizar a gestão direta do bem;

II - dar ao imóvel a destinação prevista no art. 8º da Lei Municipal n.º 6.425/2019, priorizando programas de habitação de interesse social, instalação de equipamentos públicos, áreas verdes ou projetos de revitalização urbana;

III - promover a cessão de uso, onerosa ou gratuita, a entidades sem fins lucrativos ou parceiros privados, desde que assegurada a manutenção e a função social do bem durante o período de vacância.

Seção IV

Do Interstício Trienal e do Direito de Reivindicação

Art. 15. O imóvel arrecadado permanecerá sob a posse e gestão do Município pelo prazo de 03 (três) anos, contados da data de publicação da Decisão de Arrecadação de que trata o art. 13.

Parágrafo único. Durante o interstício previsto no caput, o proprietário poderá, a qualquer tempo, reivindicar a retomada da posse e da propriedade, desde que comprove, cumulativamente:

I - O pagamento integral da multa prevista no parágrafo único do art. 6º da Lei Municipal n.º 6.425/2019;

II - A quitação de todos os tributos, taxas e multas incidentes sobre o imóvel;

III - O ressarcimento integral, atualizado, de todas as despesas realizadas pelo Município ou por terceiros com a limpeza, cercamento, vigilância e benfeitorias necessárias efetuadas durante o período de arrecadação;

IV - A assinatura de Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) com a SPDU, estabelecendo prazo para a efetiva utilização do imóvel e cumprimento da função social.

Art. 16. Transcorrido o prazo de 03 (três) anos sem que o proprietário tenha exercido

o direito de reivindicação ou sem que tenha cumprido integralmente as obrigações previstas no art. 15, a propriedade será definitivamente incorporada ao patrimônio do Município.

§ 1º Consolidada a propriedade plena, o Município providenciará a averbação da transferência do domínio perante o Cartório de Registro de Imóveis competente, servindo a decisão do processo administrativo como título hábil para o registro.

§ 2º A incorporação definitiva extingue qualquer gravame ou ônus real que incida sobre o imóvel, desde que os respectivos titulares tenham sido regularmente notificados no bojo do processo administrativo.

CAPÍTULO V

REGULAMENTAÇÃO DA SANÇÃO DISPOSTA NA LEI MUNICIPAL N.º 6.425/2019

Art. 17. A multa prevista no parágrafo único do art. 6º da Lei Municipal n.º 6.425/2019, aplicável em razão de abandono e do ônus gerado à Administração Pública, fica regulamentada nos seguintes termos:

I - A multa incidirá nos casos em que o proprietário, seus herdeiros ou sucessores, pretenderem a reivindicação do imóvel após a prolação da Decisão de Arrecadação de que trata o art. 13 deste Decreto.

II - O valor da multa por infração será de R\$ 1.000,00 (um mil reais) por metro quadrado (m2) de área total do imóvel, conforme critério estabelecido na legislação regente.

§ 1º O Auto de Infração será lavrado no ato do protocolo do pedido de reivindicação, servindo como documento de arrecadação municipal vinculado ao processo e termo inicial para o exercício do contraditório quanto à penalidade.

§ 2º O montante total da multa de que trata este artigo fica limitado a 50% (cinquenta por cento) do Valor Venal do imóvel, apurado conforme a Planta Genérica de Valores (PGV) do Município para o exercício corrente, visando assegurar a proporcionalidade e a vedação ao confisco.

Art. 18. A apresentação da defesa pela imposição da multa de que trata esse capítulo, não suspende a exigibilidade das demais condições previstas no art. 15 para a retomada da posse, podendo o proprietário realizar o depósito administrativo do valor da sanção para fins de liberação imediata do bem, enquanto pender a decisão do recurso.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 19. Os processos administrativos de arrecadação de imóveis abandonados que se encontrarem em tramitação na data de publicação deste Decreto deverão ser adequados aos ritos e competências aqui estabelecidos.

Parágrafo único. Os atos processuais já realizados sob a vigência de normas anteriores serão aproveitados, desde que não resultem em cerceamento de defesa ou prejuízo aos princípios estabelecidos neste Decreto.

Art. 20. A Secretaria afeta ao Planejamento e Desenvolvimento Urbano poderá expedir portarias ou instruções normativas complementares para o fiel cumprimento deste Decreto.

Art. 21. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22. Revoga-se expressamente o Decreto Municipal n.º 10.051, de 19 de março de 2024.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABÍLIO BRUNINI

Prefeito Municipal de Cuiabá

DECRETO Nº 12.190, DE 29 DE JUNHO DE 2026.

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO PÚBLICO Nº 001/2024 PARA PROVIMENTO DE VAGAS E FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE E AGENTES DE COMBATE ÀS ENDEMIAS PARA ATUAÇÃO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ**, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 41, inciso VI da Lei Orgânica do Município, CONSIDERANDO o disposto no art. 37, inciso III, da Constituição Federal, e no art. 49, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Cuiabá;

CONSIDERANDO a publicação do Edital do Processo Seletivo Público nº 001/2024, no Diário Oficial Gazeta Municipal de Cuiabá, Edição nº 832, ano IV em 25 de março de 2024 e suas subseqüentes retificações, igualmente publicadas no Diário Oficial Gazeta Municipal de Cuiabá;

CONSIDERANDO o Edital de Homologação do Processo de Seletivo Público nº 001/2024, por meio do Edital de Homologação, publicado no Diário Oficial Gazeta Municipal de Cuiabá, Edição nº 896, ano IV suplementar de 01 de julho de 2024;

CONSIDERANDO que o prazo de validade do referido Processo Seletivo Público nº 001/2024 encerra-se em 01 de julho de 2026.

DECRETA:

Art. 1º Fica Prorrogado por 24 (vinte e quatro) meses, o prazo de validade do Processo Seletivo Público nº 001/2024, a contar de 01 de julho de 2026, nos termos do art.37, inciso III, da Constituição Federal e do art. 49, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Cuiabá.

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



Palácio Alencastro, Cuiabá, 29 de junho de 2026.

ABÍLIO BRUNINI
Prefeito de Cuiabá

DECRETO Nº 12.191, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

REGULAMENTA A LEI COMPLEMENTAR Nº 583, DE 24 DE OUTUBRO DE 2025, QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, E REVOGA O DECRETO Nº 4.701, DE 28 DE AGOSTO DE 2008.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Complementar nº 583, de 24 de outubro de 2025;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968; e o Decreto Federal nº 64.704, de 17 de junho de 1969;

CONSIDERANDO a necessidade de disciplinar os procedimentos administrativos, técnicos e operacionais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta, no âmbito do Município de Cuiabá, a Lei Complementar nº 583, de 24 de outubro de 2025, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, estabelecendo normas para o registro, inspeção, fiscalização, industrialização, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

§1º O presente regulamento tem por finalidade assegurar a proteção da saúde pública, a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano e a defesa dos interesses dos consumidores.

§2º O regulamento estabelece os procedimentos administrativos, técnicos e operacionais necessários à execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no território do Município.

§3º As normas previstas neste Decreto visam ainda:

I - assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos de origem animal;

II - prevenir riscos sanitários e proteger a saúde coletiva;

III - promover a formalização e regularização de agroindústrias e estabelecimentos processadores de produtos de origem animal;

IV - fomentar o desenvolvimento da agroindústria local, especialmente da agricultura familiar e dos empreendimentos de pequeno porte; e

V - harmonizar as normas municipais com o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, possibilitando futura adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

Art. 2º Compete ao Município, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, exercer a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos que realizem atividades relacionadas a produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

§1º A competência municipal decorre do exercício do poder de polícia administrativa sanitária e abrange o controle higiênico-sanitário da produção no território municipal.

§2º A inspeção municipal será exercida sem prejuízo da atuação dos órgãos de vigilância sanitária e de defesa agropecuária, no âmbito de suas competências.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA abrange todos os estabelecimentos localizados no território do Município de Cuiabá que realizem atividades relacionadas à produção, processamento ou manipulação de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

§1º Estão sujeitos à inspeção municipal, entre outros:

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

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

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

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

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

VI - estabelecimentos que industrializam ou manipulam quaisquer outros produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

§2º A inspeção municipal aplica-se exclusivamente aos estabelecimentos cuja produção seja destinada à comercialização dentro dos limites territoriais do Município, salvo nos casos em que o Município venha a aderir aos sistemas de equivalência sanitária.

§3º Nenhum estabelecimento poderá funcionar ou comercializar produtos de origem animal sem prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

Art. 4º O presente Decreto fundamenta-se nas normas constitucionais e legais que disciplinam a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, especialmente:

I - nos arts. 23, inciso II, e 30, incisos I e II, da Constituição Federal, que atribuem competência comum e suplementar aos Municípios para a proteção da saúde e regulamentação de assuntos de interesse local;

II - no art. 225 da Constituição Federal, que assegura o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado e impõe ao Poder Público o dever de proteger a saúde da população;

III - na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

IV - na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que descentraliza e distribui as competências de inspeção entre União, Estados e Municípios;

V - no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que institui o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA;

VI - no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, instituído pela Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991;

VII - no Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária; e

VIII - na Lei Complementar Municipal nº 583, de 24 de outubro de 2025, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Cuiabá.

Parágrafo único. As disposições deste Decreto deverão ser interpretadas e aplicadas de forma harmônica com a legislação federal e estadual pertinente, observados os princípios da proteção da saúde pública, da segurança alimentar e da defesa do consumidor.

CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO S.I.M

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA constitui órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Cuiabá, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho, Turismo e Agricultura – SDSA, por meio da Secretaria Adjunta de Agricultura, sendo responsável pela execução das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§1º O SIM/POA tem por finalidade planejar, coordenar, executar e supervisionar as ações de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos que produzam, manipulem, industrializem ou comercializem produtos de origem animal no território municipal.

§2º O serviço será estruturado de modo a assegurar condições técnicas, administrativas e operacionais adequadas ao exercício da inspeção industrial e sanitária.

Art. 6º A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA será exercida por Médico Veterinário, devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV, designado pelo Poder Executivo Municipal.

§1º Compete ao Coordenador do SIM/POA:

I - dirigir, coordenar e supervisionar as atividades técnicas e administrativas do serviço;

II - garantir a correta aplicação da legislação sanitária relativa aos produtos de origem animal;

III - emitir pareceres técnicos e decisões administrativas relativas ao registro de estabelecimentos e produtos;

IV - supervisionar as atividades de inspeção ante morte e post morte nos estabelecimentos de abate;

V - coordenar ações de fiscalização, auditoria e controle sanitário;

VI - propor normas técnicas complementares necessárias ao funcionamento do serviço;

VII - promover programas de capacitação técnica da equipe de inspeção; e

VIII - representar o SIM perante órgãos municipais, estaduais e federais.

§2º O Coordenador responderá tecnicamente pela execução das atividades de inspeção industrial e sanitária realizadas no âmbito do serviço.

Art. 7º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA contará com equipe técnica multidisciplinar responsável pela execução das atividades de inspeção e fiscalização sanitária.

§1º A equipe técnica poderá ser composta por:

I - médicos Veterinários;

II - nutricionistas;

III - engenheiros de Alimentos;

IV - zootecnistas;

V - técnicos em agroindústria ou alimentos;

VI - engenheiro sanitarista; e

VII - outros profissionais legalmente habilitados para atuar em atividades relacionadas à inspeção sanitária.

§2º A atuação da equipe técnica observará as atribuições legais de cada profissão, nos termos da legislação vigente, sendo vedado o exercício de atividades privativas por profissionais não habilitados.

Art. 8º O SIM/POA contará com equipe administrativa de apoio, responsável pelo suporte às atividades técnicas e pela gestão dos procedimentos administrativos relacionados ao serviço.



§1º Compete à equipe administrativa:

I - protocolar e instruir processos administrativos relativos ao registro de estabelecimentos e produtos;

II - manter atualizado o cadastro dos estabelecimentos registrados;

III - expedir certificados, registros, licenças e demais documentos oficiais;

IV - manter o controle de documentos técnicos e sanitários;

V - prestar atendimento ao público e aos estabelecimentos sob inspeção; e

VI - realizar o arquivamento e organização de processos e documentos.

§2º Os procedimentos administrativos observarão os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e do controle sanitário.

Art. 9º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA:

I - realizar a inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos que produzam ou manipulem produtos de origem animal;

II - registrar e fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal;

III - verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e processos produtivos;

IV - fiscalizar o cumprimento das boas práticas de fabricação e dos programas de autocontrole;

V - realizar inspeção ante mortem e post mortem em estabelecimentos de abate;

VI - apreender, interditar ou inutilizar produtos que apresentem risco à saúde pública;

VII - aplicar sanções administrativas previstas na legislação sanitária;

VIII - promover ações educativas junto aos produtores e agroindústrias;

IX - manter sistema de rastreabilidade e controle sanitário dos produtos de origem animal; e

X - colaborar com órgãos estaduais e federais em ações de defesa sanitária e segurança alimentar.

§1º A inspeção poderá ser exercida de forma permanente ou periódica, conforme a natureza das atividades do estabelecimento e o risco sanitário envolvido.

§2º Os estabelecimentos ficam obrigados a implementar e manter programas de autocontrole, na forma estabelecida pelo SIM/POA.

§3º O SIM/POA poderá expedir normas complementares, instruções normativas, manuais técnicos e procedimentos operacionais para disciplinar procedimentos técnicos, administrativos e operacionais necessários à execução deste Decreto.

Art. 10. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA desenvolverá ações de educação sanitária, orientação técnica e capacitação voltadas aos produtores, empreendedores e trabalhadores do setor de produtos de origem animal.

§1º As ações de que trata o caput terão como objetivos:

I - promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias da produção;

II - orientar quanto ao cumprimento da legislação sanitária;

III - incentivar a regularização dos estabelecimentos; e

IV - apoiar o desenvolvimento da agroindústria local, especialmente da agricultura familiar;

§2º A atuação do SIM/POA junto aos empreendimentos de pequeno porte e da agricultura familiar observará, sempre que possível, o caráter prioritariamente orientador, sem prejuízo do exercício do poder de polícia administrativa sanitária.

Art. 11. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA manterá sistema de informação destinado ao registro, controle e acompanhamento das atividades de inspeção e fiscalização sanitária.

§1º O sistema de informação deverá:

I - registrar os estabelecimentos e produtos cadastrados ou registrados;

II - armazenar informações relativas às ações de inspeção e fiscalização;

III - permitir o acompanhamento de processos administrativos sanitários;

IV - garantir a rastreabilidade das ações realizadas no âmbito do SIM/POA;

V - possibilitar a geração de relatórios técnicos e gerenciais;

§2º Os registros deverão ser mantidos de forma organizada, atualizada e auditável, podendo ser adotado sistema eletrônico para sua gestão.

§3º O SIM/POA poderá integrar seu sistema de informação a outros sistemas municipais, estaduais ou federais, visando o compartilhamento de dados e o fortalecimento do controle sanitário.

CAPÍTULO III

DA COOPERAÇÃO INSTITUCIONAL E DA INTEGRAÇÃO DOS SERVIÇOS

Art. 12. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA poderá celebrar convênios, acordos de cooperação técnica ou instrumentos congêneres com órgãos e entidades públicas ou privadas, com a finalidade de aprimorar as ações de inspeção, fiscalização e controle sanitário.

§1º A cooperação institucional poderá ser estabelecida, entre outros, com:

I - o Ministério da Agricultura e Pecuária;

II - o Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – INDEA;

III - órgãos de vigilância sanitária;

IV - universidades e instituições de ensino e pesquisa; e

V - entidades de apoio à agroindústria e à agricultura familiar.

§2º Os instrumentos de cooperação deverão observar a legislação vigente e terão como objetivo o fortalecimento do controle sanitário, da rastreabilidade, da qualidade dos produtos e da segurança alimentar.

Art. 13. O Município poderá estabelecer cooperação com outros entes federativos, especialmente Municípios limítrofes, com vistas à integração e ao fortalecimento das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§1º A cooperação será formalizada por meio de:

I - acordos de cooperação técnica;

II - convênios administrativos;

III - instrumentos de reconhecimento de equivalência entre serviços de inspeção;

IV - outros instrumentos admitidos em direito.

§2º A cooperação poderá envolver:

I - a atuação conjunta em ações de inspeção e fiscalização;

II - o compartilhamento de recursos humanos e apoio técnico;

III - a padronização de procedimentos sanitários;

IV - o desenvolvimento de programas e ações de caráter regional;

V - o intercâmbio de informações e tecnologias.

Art. 14. O município poderá integrar ou constituir consórcio público com outros entes federativos, com a finalidade de execução compartilhada das atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§1º O consórcio público será constituído na forma da legislação vigente aplicável.

§2º A atuação por meio de consórcio público poderá compreender:

I - a prestação regionalizada dos serviços de inspeção;

II - o compartilhamento de recursos humanos, técnicos e operacionais;

III - a padronização de procedimentos sanitários;

IV - a otimização da estrutura administrativa e de fiscalização;

V - o desenvolvimento de ações integradas de controle sanitário.

§3º A participação em consórcio público não afasta a competência do Município, podendo as atividades serem exercidas de forma complementar ou integrada.

Art. 15. O Município poderá requerer o reconhecimento de equivalência do Serviço de Inspeção Municipal junto ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com vistas à sua integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§1º O reconhecimento de equivalência dependerá da comprovação de que o serviço municipal atende aos requisitos técnicos e sanitários estabelecidos na legislação federal aplicável.

§2º A equivalência reconhecida autoriza a ampliação da área de comercialização dos produtos de origem animal, nos termos da legislação vigente.

Art. 16. O Município poderá reconhecer a equivalência de serviços de inspeção de outros Municípios, mediante avaliação técnica que comprove a compatibilidade dos procedimentos de inspeção, fiscalização e controle sanitário.

§1º O reconhecimento de equivalência será formalizado por instrumento próprio.

§2º Os produtos oriundos de serviços considerados equivalentes poderão ser comercializados no território municipal, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

§3º O Município poderá firmar instrumentos que permitam a execução compartilhada, complementar ou coordenada das atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, inclusive mediante cessão de servidores ou apoio técnico entre entes federativos.

§4º A cooperação de que trata o §3º observará e assegurará:

I - a harmonização das normas, procedimentos e critérios de inspeção sanitária;

II - a equivalência dos serviços, a uniformidade do controle sanitário, a qualidade dos produtos e a segurança alimentar;

III - não implicará transferência da titularidade da competência fiscalizatória municipal.

CAPÍTULO IV DOS CONCEITOS

Art. 17. Para fins deste Decreto, adotam-se os seguintes conceitos:

I - recepção: o momento em que a matéria-prima ou insumos chegam ao estabelecimento, envolvendo a conferência de documentos, temperatura, higiene e qualidade, antes de aceitar o produto;

II - abate: processo de sacrifício humanitário de animais produtores de carne, seguindo normas técnicas e sanitárias, incluindo a inspeção ante mortem e post mortem;

III - armazenamento: conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados, o que inclui controlar temperatura, umidade, organização e limpeza, evitando contaminação;

IV - beneficiamento: processamento inicial que transforma a matéria-prima bruta em produto semi-acabado ou pronto, como limpeza, classificação, resfriamento, pasteurização ou moagem, sem alterar drasticamente a natureza do produto;

V - manipulação: operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e



transporte, o que inclui preparar, cortar, misturar, cozinhar e embalar;

VI - embalagem: recipiente ou invólucro, destinado a conter, proteger, conservar e identificar o produto, podendo ser primária ou secundária;

VII - envase: ato de colocar o produto dentro da embalagem;

VIII - pesagem: etapa de medir a massa do produto para garantir que a quantidade real corresponde ao que está declarado na rotulagem;

IX - rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada sobre a embalagem do alimento, contendo informações obrigatórias como lote, validade, ingredientes e dados do fabricante;

X - estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, armazenados, conservados, embalados, rotulados ou expedidos produtos de origem animal;

XI - produto de origem animal: todo produto obtido, total ou parcialmente, de matérias primas de origem animal, destinado ao consumo humano;

XII - inspeção ante mortem: avaliação sanitária dos animais antes do abate;

XIII - inspeção post mortem: exame sanitário realizado após o abate;

XIV - programas de autocontrole: procedimentos desenvolvidos e executados pelos estabelecimentos, com o objetivo de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a conformidade dos processos produtivos; e

XV - rastreabilidade: capacidade de identificar a origem, o histórico e a destinação de produtos de origem animal ao longo da cadeia produtiva.

§1º Esses termos definem as etapas pelas quais a matéria-prima passa, até se tornar um produto seguro para consumo.

§2º Outros conceitos técnicos poderão ser adotados de forma complementar, conforme normas federais e estaduais aplicáveis.

CAPÍTULO V

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - agroindustriais de pequeno porte.

Seção I

Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos, observadas as disposições deste Decreto e das normas complementares expedidas pela Secretaria Municipal a qual está vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal:

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, ainda, o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

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 a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 20. O abate de animais destinados ao consumo humano somente poderá ser realizado em estabelecimentos devidamente registrados no SIM/POA e submetidos à inspeção sanitária.

§1º É vedado o abate de animais fora de estabelecimentos registrados, salvo nas hipóteses autorizadas pela legislação sanitária específica e mediante critérios técnicos estabelecidos pelo SIM/POA.

§2º Os estabelecimentos de abate deverão cumprir as exigências sanitárias relativas às instalações, equipamentos, higiene, bem-estar animal e às normas específicas aplicáveis a cada espécie animal.

§3º Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, observadas as disposições deste Decreto e das normas complementares.

§4º É permitido o abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento, desde que haja instalações, equipamentos e fluxos operacionais adequados para cada espécie.

§5º Deverá ser assegurada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos em todas as etapas do processo produtivo, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos, de forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 21. Os animais destinados ao abate deverão ser submetidos à inspeção ante mortem realizada por médico veterinário habilitado, designado pelo SIM/POA.

§1º A inspeção ante mortem tem por finalidade verificar o estado de saúde dos animais e identificar sinais de doenças ou condições que possam comprometer a segurança

dos alimentos.

§2º Animais que apresentem sinais de enfermidade, debilidade ou sofrimento deverão ser segregados e avaliados conforme critérios sanitários.

Art. 22. Os procedimentos de manejo, condução e contenção dos animais destinados ao abate deverão observar princípios de bem-estar animal, de modo a prevenir sofrimento desnecessário.

§1º Os animais deverão ser manejados com cuidado, evitando-se o uso de métodos que provoquem dor ou estresse excessivo.

§2º As instalações destinadas à permanência temporária dos animais deverão garantir condições adequadas de descanso, ventilação e acesso à água.

Art. 23. Antes do abate, os animais deverão permanecer em jejum pelo período adequado para cada espécie, conforme critérios técnicos e normas complementares.

Parágrafo único. O período de descanso pré-abate deverá permitir a recuperação dos animais após o transporte.

Art. 24. O abate deverá ser precedido de procedimento de insensibilização que assegure a perda imediata da consciência do animal, exceto nos casos permitidos por legislação específica.

§1º O método de insensibilização deverá ser adequado à espécie abatida e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O procedimento deverá ser realizado por trabalhadores devidamente capacitados.

Art. 25. A sangria deverá ser realizada imediatamente após a insensibilização e de forma a promover o escoamento completo do sangue.

§1º O animal deverá permanecer suspenso durante a sangria ou submetido a método equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º Nenhuma operação posterior poderá ser iniciada antes do término adequado da sangria.

Art. 26. A evisceração deverá ser realizada de maneira cuidadosa para evitar a contaminação da carcaça e das vísceras.

§1º As vísceras deverão ser identificadas e mantidas em associação com a respectiva carcaça até a conclusão da inspeção post mortem.

§2º As operações deverão ser conduzidas em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 27. Após o abate, as carcaças e vísceras serão submetidas à inspeção post mortem realizada pelo SIM/POA, conforme critérios técnicos e normas complementares.

§1º A inspeção post mortem tem por finalidade verificar a presença de alterações patológicas que possam tornar a carne imprópria para consumo.

§2º Dependendo da avaliação sanitária, as carcaças poderão ser:

I - aprovadas para consumo;

II - aprovadas com restrições de uso;

III - destinadas a tratamento específico;

IV - condenadas total ou parcialmente.

Art. 28. Serão condenadas as carcaças, vísceras ou partes que apresentem alterações que indiquem risco à saúde pública.

§1º Os produtos condenados deverão ser devidamente identificados e destinados à inutilização, destruição ou outra forma de destinação prevista na legislação sanitária.

§2º A destinação deverá ocorrer sob supervisão do SIM/POA.

Art. 29. As carcaças aprovadas deverão ser manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas, evitando contaminação durante as etapas de corte, desossa e processamento.

§1º As operações deverão ser realizadas em ambientes apropriados e compatíveis com as operações realizadas.

§2º Os equipamentos utilizados deverão estar higienizados e em boas condições de funcionamento.

Art. 30. Após o abate, as carcaças deverão ser submetidas a processo de resfriamento em câmaras frigoríficas adequadas.

§1º A temperatura e o tempo de resfriamento deverão ser suficientes para assegurar a conservação, a inocuidade e a qualidade da carne.

§2º O armazenamento deverá evitar contaminações cruzadas.

Art. 31. O processamento de carnes e derivados deverá ser realizado em condições sanitárias adequadas, observando as normas de higiene, boas práticas de fabricação e demais disposições sanitárias aplicáveis.

§1º As matérias-primas utilizadas deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados.

§2º Os ingredientes utilizados deverão atender aos padrões estabelecidos nas legislações pertinentes.

Art. 32. Consideram-se produtos cárneos aqueles obtidos a partir de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais abatidas sob inspeção sanitária.

§1º Incluem-se entre os produtos cárneos:

I - carnes frescas;

II - carnes temperadas;

III - embutidos;



IV - produtos curados ou defumados;

V - produtos cárneos industrializados.

§2º A elaboração desses produtos deverá seguir regulamento técnico de identidade e qualidade próprio e, quando não existir, deverá seguir padrões técnicos definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, observada a legislação sanitária vigente.

Art. 33. As carcaças e produtos cárneos aprovados para consumo deverão receber identificação oficial do SIM/POA.

Parágrafo único. A identificação deverá ocorrer por meio do carimbo de inspeção ou outro método oficial definido pelo SIM/POA, de modo a assegurar a rastreabilidade dos produtos.

Art. 34. As carnes e produtos cárneos deverão ser armazenados em condições adequadas de temperatura e higiene.

§1º As câmaras frigoríficas deverão possuir capacidade compatível com o volume de produção.

§2º Os produtos deverão ser organizados de forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 35. O transporte de carnes e derivados deverá ser realizado em veículos adequados e higienizados, que garantam a manutenção das condições de conservação dos produtos.

§1º Os veículos deverão possuir compartimentos apropriados para alimentos.

§2º A temperatura de conservação deverá ser mantida durante todo o transporte.

Art. 36. Os estabelecimentos de pequeno porte e as agroindústrias familiares poderão adotar procedimentos simplificados de processamento de carnes, desde que garantidas as condições de segurança sanitária.

§1º O SIM/POA poderá estabelecer normas específicas para esses empreendimentos.

§2º As adaptações deverão considerar a escala de produção e o risco sanitário envolvido.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 37. A produção, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, o acondicionamento, a armazenagem, a expedição e a comercialização de leite e derivados destinados ao consumo humano deverão ser realizados em estabelecimentos registrados no SIM/POA, sob controle e fiscalização do órgão competente, observadas as disposições deste Decreto e da legislação sanitária aplicável.

§1º Os estabelecimentos de leite e derivados classificam-se e definem-se em:

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 consumo humano direto, facultada a realização de transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, bem como a expedição de leite fluido para 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 consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos exclusivamente a partir de leite de sua própria produção;

III - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, compreendendo as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, podendo, quando não realizar o processamento completo, encaminhar o produto à unidade de beneficiamento de leite e derivados, na forma estabelecida pelo SIM/POA;

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento, destinado à seleção, recepção, mensuração, filtração, refrigeração, acondicionamento, armazenagem temporária e expedição de leite cru refrigerado.

§2º O leite utilizado para processamento deverá ser proveniente de propriedades que atendam às condições sanitárias, zoossanitárias e higiênic-sanitárias estabelecidas na legislação vigente.

§3º O estabelecimento deverá manter sistema de controle da origem do leite recebido, com registros atualizados que assegurem a rastreabilidade da matéria-prima.

§4º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer requisitos complementares de funcionamento, estrutura e controle sanitário, conforme a natureza e o porte do estabelecimento.

Art. 38. O leite recebido no estabelecimento deverá ser submetido à avaliação prévia para verificação de suas condições de identidade, qualidade, higiene e aptidão tecnológica.

§1º Poderão ser realizadas análises físicas, químicas, microbiológicas e outras julgadas necessárias, conforme critérios técnicos definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O leite considerado impróprio para consumo ou em desacordo com os padrões legais não poderá ser utilizado na produção de derivados, devendo receber destinação adequada, na forma da legislação aplicável.

§3º O recebimento, a rejeição e a destinação da matéria-prima deverão ser devidamente registrados e são de responsabilidade da indústria

Art. 39. O leite deverá ser armazenado em condições adequadas de temperatura, higiene e conservação até o momento do processamento.

§1º Os equipamentos utilizados para armazenamento deverão ser fabricados com materiais apropriados para contato com alimentos, resistentes à corrosão, de fácil higienização e mantidos em adequado estado de conservação.

§2º O controle de temperatura deverá ser mantido durante todo o período de armazenamento, mediante monitoramento e registros periódicos.

§3º O armazenamento deverá prevenir contaminações cruzadas, deterioração do produto e alterações de suas características originais.

Art. 40. O processamento do leite deverá observar as normas sanitárias relativas à higiene, ao controle de temperatura, às boas práticas de fabricação e à manipulação de alimentos.

Parágrafo único. Os procedimentos de pasteurização, maturação, fermentação ou outros processos tecnológicos deverão ser conduzidos conforme critérios técnicos definidos pela legislação sanitária, observados, quando cabíveis, os parâmetros de tempo, temperatura e segurança.

Art. 41. Consideram-se derivados do leite os produtos obtidos a partir da transformação do leite ou de seus componentes, isolados ou combinados com outras matérias-primas permitidas.

§1º Os derivados lácteos são classificados em:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

§2º A fabricação desses produtos deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, controle sanitário, padronização e conservação.

§3º Os produtos deverão atender aos respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando existentes.

Art. 42. As queijarias artesanais vinculadas à agricultura familiar poderão adotar métodos tradicionais de produção, desde que observadas as condições sanitárias exigidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer critérios específicos e proporcionais para o funcionamento dessas unidades, considerados o risco sanitário, a escala de produção e as características do processo produtivo.

§2º As adaptações estruturais deverão garantir a segurança sanitária dos produtos, sem descaracterizar, quando tecnicamente possível, os métodos tradicionais empregados.

§3º O reconhecimento de práticas artesanais não afasta a obrigatoriedade de controle sanitário, rastreabilidade e regularidade do estabelecimento perante o SIM/POA.

Seção III

Dos Estabelecimentos De Pescado E Derivados

Art. 43. O pescado destinado ao consumo humano deverá ser manipulado, processado e comercializado em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, observadas as disposições deste Decreto e das normas complementares.

§1º Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados 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, podendo 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização e a expedição de produtos comestíveis;

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

§2º O pescado deverá ser proveniente de captura ou cultivo realizados em condições sanitárias adequadas, conforme critérios estabelecidos em normas complementares.

§3º O estabelecimento deverá manter controle da origem do produto, assegurando sua rastreabilidade por meio de registros atualizados.

Art. 44. O pescado recebido no estabelecimento deverá ser submetido à avaliação quanto ao frescor, integridade e condições sanitárias, conforme critérios técnicos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O pescado que apresentar sinais de deterioração ou contaminação deverá ser descartado.

§2º O transporte até o estabelecimento deverá ocorrer em condições adequadas de conservação.

Art. 45. O pescado deverá ser mantido sob condições adequadas de temperatura para preservar sua qualidade.

§1º Poderão ser utilizados processos de refrigeração, congelamento ou outros métodos autorizados pela legislação sanitária.

§2º O armazenamento deverá evitar contaminações cruzadas.

§3º As condições de temperatura deverão ser monitoradas e registradas, conforme parâmetros técnicos estabelecidos.

Art. 46. O processamento do pescado poderá incluir operações como evisceração, filetagem, limpeza, salga, secagem ou defumação, observadas as normas de higiene, boas práticas de fabricação e normas complementares.



§1º As operações deverão ocorrer em ambientes higienizados.

§2º Os equipamentos utilizados deverão ser adequados e mantidos em boas condições de funcionamento.

Art. 47. Consideram-se produtos de pescado aqueles obtidos a partir da transformação ou conservação do pescado.

Parágrafo único. Incluem-se entre os produtos de pescado:

- I - filés;
- II - pescado congelado;
- III - pescado salgado ou seco;
- IV - pescado defumado;
- V - conservas e outros derivados.

Seção IV

Dos Estabelecimentos De Ovos E Derivados

Art. 48. A produção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, armazenagem, expedição e comercialização de ovos destinados ao consumo humano deverão ocorrer em estabelecimentos registrados no SIM/POA, sob controle e fiscalização do órgão competente, observadas as disposições deste Decreto e da legislação sanitária aplicável.

§1º Os estabelecimentos de ovos e derivados classificam-se 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, facultado o fornecimento para unidades de beneficiamentos, nos termos deste Decreto;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à ovoscopia, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e seus derivados.

§2º Os ovos deverão ser provenientes de estabelecimentos ou propriedades que atendam às condições sanitárias, higiênicas sanitárias e de biossegurança exigidas pela legislação vigente.

§3º O estabelecimento deverá manter sistema de controle da origem dos ovos, com registros atualizados que assegurem a rastreabilidade da matéria-prima.

§4º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para unidade de beneficiamento de ovos e derivados, observadas as exigências sanitárias e de transporte aplicáveis.

§5º É facultada a quebra de ovos na granja avícola, quando houver estrutura adequada e condições higiênicas-sanitárias compatíveis, devendo o produto ser destinado exclusivamente à unidade de beneficiamento para processamento.

§6º A unidade de beneficiamento poderá dispensar a classificação quando receber ovos previamente classificados, sem prejuízo da verificação de integridade, identidade e condições sanitárias do produto.

§7º Quando destinada exclusivamente à expedição de ovos, a unidade de beneficiamento poderá ser dispensada de instalações para industrialização, desde que compatíveis as demais estruturas exigidas para sua atividade.

§8º O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer requisitos complementares de estrutura, funcionamento e controle sanitário, conforme a natureza e o porte do estabelecimento.

Art. 49. Os ovos destinados ao consumo deverão ser classificados de acordo com critérios de qualidade, peso, integridade da casca e demais parâmetros previstos na legislação aplicável.

§1º O processo de classificação deverá ocorrer em ambiente adequado, higienizado, organizado e sob condições que evitem contaminações.

§2º Ovos trincados, sujos, deteriorados ou em desacordo com os padrões sanitários não poderão ser destinados ao consumo humano direto, devendo receber destinação adequada na forma da legislação vigente.

§3º Os procedimentos de classificação, segregação e destinação deverão ser registrados, quando exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 50. Quando necessário, os ovos poderão ser submetidos a processo de higienização adequado, observados métodos que preservem sua qualidade e segurança sanitária.

Parágrafo único. O processo de limpeza não poderá comprometer a integridade da casca, alterar as características do produto ou favorecer a contaminação.

Art. 51. Os ovos deverão ser armazenados em condições adequadas de higiene, temperatura, conservação e organização.

§1º O armazenamento deverá evitar contaminações cruzadas, quebras, deterioração e exposição a agentes nocivos.

§2º Os ovos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, íntegras e adequadas ao contato com alimentos.

§3º O controle das condições de armazenamento deverá ser realizado mediante monitoramento e registros, quando cabível.

Art. 52. Os produtos derivados de ovos deverão ser elaborados em condições adequadas de higiene, boas práticas de fabricação e controle sanitário.

§1º Incluem-se entre os produtos derivados de ovos:

- I - ovos líquidos;
- II - ovos pasteurizados;

III - ovos desidratados;

IV - outros produtos obtidos a partir do processamento de ovos.

§2º Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando existentes.

Seção V

Dos Estabelecimentos De Produtos De Abelhas E Derivados

Art. 53. A extração, o beneficiamento, o armazenamento e a comercialização de mel e produtos apícolas deverão ocorrer em estabelecimentos registrados no SIM/POA, observadas as disposições deste Decreto e das normas complementares.

§1º Os estabelecimentos destinados ao mel e produtos apícolas são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas provenientes de outros estabelecimentos ou de produtores rurais, sendo facultada a extração das matérias-primas recebidas.

§2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendidas as condições sanitárias estabelecidas neste Decreto.

§3º O mel deverá ser proveniente de apiários que adotem práticas sanitárias adequadas, observadas as boas práticas apícolas.

§4º O estabelecimento deverá manter controle da origem do produto, assegurando sua rastreabilidade por meio de registros atualizados.

Art. 54. A extração do mel deverá ocorrer em instalações adequadas e higienizadas, com utilização de equipamentos apropriados, observadas as boas práticas de fabricação e normas complementares.

§1º Os equipamentos deverão ser fabricados com materiais adequados para contato com alimentos.

§2º As operações deverão ser conduzidas de modo a evitar contaminações do produto.

Art. 55. O beneficiamento do mel poderá incluir operações como filtração, decantação e envase.

§1º Os procedimentos deverão preservar as características naturais do produto.

§2º O aquecimento do mel somente poderá ocorrer dentro dos limites técnicos estabelecidos na legislação sanitária.

Art. 56. O mel e os produtos apícolas deverão ser armazenados em recipientes apropriados e em condições que preservem sua qualidade.

Parágrafo único. O armazenamento deverá ocorrer em locais limpos, secos e protegidos de contaminantes e, quando aplicável, sob condições adequadas de temperatura.

Art. 57. Consideram-se produtos apícolas aqueles obtidos a partir da atividade das abelhas.

Parágrafo único. Incluem-se entre os produtos apícolas:

- I - mel;
- II - própolis;
- III - pólen;
- IV - geleia real;
- V - cera de abelha;
- VI - outros produtos derivados da apicultura.

Seção VI

Dos Estabelecimentos Agroindustriais De Pequeno Porte

Art. 58. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele pertencente a agricultor familiar ou produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado, em escala reduzida, ao processamento e à comercialização de produtos de origem animal, compreendendo:

- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado e seus derivados;
- III - processamento de leite e seus derivados;
- IV - processamento de ovos e seus derivados;
- V - processamento de produtos das abelhas e seus derivados.

§1º Para fins de cálculo da área útil construída, não serão considerados:

- I - vestiários e sanitários;
- II - escritórios e áreas administrativas;
- III - áreas de descanso e refeitórios;
- IV - áreas de circulação externa;
- V - área de projeção de cobertura da recepção e expedição;
- VI - área de lavagem externa de veículos;
- VII - caldeira, sala de máquinas e equipamentos;
- VIII - estação de tratamento de água e de esgoto, quando existentes.

§2º O estabelecimento deverá apresentar ao órgão de fiscalização documentação comprobatória da área construída, emitida por órgão competente ou profissional habilitado.

Art. 59. Nos estabelecimentos agroindustriais familiares e de pequeno porte, as



ações de inspeção e fiscalização terão caráter prioritariamente orientador, sem prejuízo do exercício do poder de polícia administrativa, observado o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, considerando:

- I - o risco sanitário dos produtos;
- II - a complexidade dos processos produtivos;
- III - a necessidade de utilização de linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 60. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deverá ser registrado no SIM/POA, considerando o risco sanitário da atividade, independentemente da situação jurídica do imóvel, podendo, inclusive, estar instalado de forma anexa à residência, desde que garantidas as condições higiênicas-sanitárias e a segregação adequada das atividades domésticas e produtivas.

Art. 61. A inspeção e fiscalização sanitária poderão ser executadas de forma permanente ou periódica, com base na classificação de risco da atividade, conforme a natureza da atividade desenvolvida.

§1º A inspeção permanente será obrigatória durante as atividades de abate de animais, abrangendo:

- I - animais domésticos de produção;
- II - animais silvestres e exóticos criados em cativeiro;
- III - animais provenientes de manejo sustentável, conforme legislação específica.

§2º Nos demais estabelecimentos e atividades, a inspeção será realizada de forma periódica, conforme avaliação de risco definida pelo serviço oficial competente.

§3º A classificação de risco sanitário será utilizada para:

- I - definir a frequência e o tipo de inspeção;
- II - estabelecer critérios diferenciados de fiscalização;
- III - subsidiar a adoção de procedimentos simplificados;
- IV - orientar a aplicação de medidas sanitárias;

§4º Os critérios de classificação de risco sanitário serão definidos em normas complementares expedidas pelo SIM/POA.

Art. 62. Nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, a responsabilidade técnica poderá ser exercida por:

- I - profissional habilitado vinculado a órgãos públicos;
- II - profissional de entidades privadas;
- III - técnico de assistência técnica e extensão rural.

Parágrafo único. É vedado o exercício da responsabilidade técnica por agente de fiscalização sanitária, observadas as normas dos respectivos profissionais competentes.

Art. 63. Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte junto ao SIM/POA, serão exigidos os seguintes documentos:

- I - requerimento de solicitação de registro, conforme modelo do SIM/POA;
- II - requerimento de avaliação do terreno e do projeto, acompanhado de memorial descritivo de construção e memorial econômico-sanitário;
- III - laudo de análise microbiológica da água de abastecimento.
- IV - inscrição estadual, contrato social ou registro de firma individual e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, quando aplicável;
- V - no caso de pessoa física, apresentação do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- VI - croqui ou planta das instalações, preferencialmente na escala 1:100, elaborado por profissional habilitado ou aprovado pelo órgão competente;
- VII - alvará de funcionamento expedido pelo município, quando exigido pela legislação local.

Art. 64. Atendidas as exigências previstas neste Decreto, será concedido ao estabelecimento o certificado de registro no SIM/POA, de acordo com sua atividade.

§1º Quando o estabelecimento exercer mais de uma atividade, deverá ser definida uma classificação principal e as demais como secundárias.

§2º Quando houver mais de uma atividade na mesma área industrial, ainda que em dependências comuns ou distintas, e pertencentes ou não à mesma razão social, será atribuída a classificação correspondente a cada atividade, podendo ser dispensada a separação física, desde que garantidas a compatibilidade operacional e as condições higiênicas-sanitárias.

§3º Será concedido apenas um certificado de registro por estabelecimento, vinculado ao respectivo CNPJ ou CPF, ainda que exerça múltiplas atividades no mesmo local, sem prejuízo da identificação das atividades secundárias no cadastro oficial.

Subseção I

Dos Requisitos Gerais De Estrutura Física E Dependências De Estabelecimentos De Pequeno Porte

Art. 65. Os estabelecimentos agroindustriais familiares e de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive em uma mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário com uso de equipamentos simples, desde que:

- I - o abate do animal ou lote seguinte somente ocorra após o término completo das operações do anterior;
- II - as operações de processamento e inspeção sejam realizadas em ponto fixo;
- III - sejam respeitadas as particularidades de cada espécie, especialmente quanto à higienização.

§1º É permitido o abate de diferentes espécies no mesmo estabelecimento, desde que haja instalações e equipamentos adequados.

§2º Deve ser garantida a segregação completa entre espécies e seus produtos em todas as etapas do processo, de modo a evitar a contaminação cruzada.

Art. 66. Fica permitido o uso de equipamentos simples e multifuncionais, desde que assegurada a eficiência do processo e as condições higiênicas-sanitárias equivalentes às exigidas para estabelecimentos convencionais, incluindo:

- I - pré-resfriamento com água gelada ou gelo;
- II - substituição de câmaras frias por equipamentos como freezer, refrigerador ou similares;
- III - uso de mesa para esfolar, depilação e evisceração em substituição à trilhagem aérea;
- IV - uso de recipientes exclusivos para resíduos não comestíveis;
- V - uso de recipientes exclusivos para produtos comestíveis;
- VI - envase semiautomático de leite pasteurizado.

Art. 67. A área do terreno deverá ser suficiente para abrigar todas as instalações necessárias.

§1º Áreas de circulação de veículos devem evitar poeira e empoçamentos.

§2º Áreas de circulação de pessoas devem permitir higienização.

§3º O estabelecimento deve ser delimitado para impedir acesso indevido.

Art. 68. A área construída deve ser compatível com a capacidade produtiva.

§1º É vedada a instalação próxima a fontes de contaminação.

§2º Quando anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 69. Devem existir barreiras sanitárias ou mecanismo equivalente nos acessos à produção, contendo:

- I - cobertura;
- II - lavador de botas;
- III - pias com acionamento não manual.

Art. 70. As dependências devem garantir fluxo operacional racional linear, contemplando:

- I - condições adequadas de inspeção, manipulação e higienização;
- II - pé-direito compatível com ventilação, iluminação e equipamentos;
- III - materiais impermeáveis e de fácil limpeza;
- IV - paredes revestidas com material impermeável;
- V - proteção contra insetos e demais vetores.

§1º É proibido elemento vazado em áreas industriais.

§2º Tetos sem forro devem ser impermeáveis.

Art. 71. As operações devem ser organizadas de forma a evitar contaminação, especialmente a contaminação cruzada, assegurando condições higiênicas-sanitárias adequadas em todas as etapas do processo.

Art. 72. Os equipamentos devem:

- I - seguir fluxo que evite contaminação cruzada;
- II - ser compatíveis com a produção;
- III - permitir limpeza e inspeção;
- IV - ser atóxicos, resistentes e de fácil higienização.

§1º Deve haver espaçamento adequado entre equipamentos.

§2º É proibido alterar equipamentos sem autorização.

Art. 73. É permitida a multifuncionalidade das instalações e equipamentos, desde que:

- I - não comprometa a segurança sanitária; e
- II - respeite a classificação do estabelecimento.

§1º Produtos podem compartilhar espaço, desde que não haja risco de contaminação.

§2º Equipamentos de frio podem substituir câmaras frias.

§3º Insumos devem ser armazenados separadamente.

§4º Produtos químicos devem ficar isolados.

Art. 74. Materiais de uso diário podem permanecer na área de produção, desde que:

- I - armazenados em armários adequados;
- II - devidamente identificados;
- III - separados entre si.

Art. 75. A área de expedição deve possuir cobertura adequada.

Art. 76. A iluminação deve:

- I - ser preferencialmente de luz fria;
- II - possuir proteção contra quebra;
- III - não alterar a percepção dos produtos.

Art. 77. A água deve ser:

- I - potável;



II - em quantidade suficiente;

III - distribuída em toda a unidade.

§1º Deve haver controle de cloro.

§2º A cloração deve ser automatizada.

§3º A fonte deve ser protegida.

Art. 78. A lavagem de uniformes deve seguir boas práticas, podendo ser terceirizada.

Art. 79. O estabelecimento deve possuir sanitários e vestiários adequados.

Parágrafo único. É proibido o acesso direto à área de produção.

Art. 80. As redes de esgoto devem ser independentes.

§1º Devem impedir retorno de odores e pragas.

§2º É proibida a instalação em áreas industriais.

§3º Deve haver tratamento adequado.

§4º Devem existir ralos e canaletas.

§5º Os pisos devem ter declividade.

Art. 81. O transporte deve garantir integridade dos produtos.

Parágrafo único. É permitido transporte em caixas isotérmicas por até 2 horas, ou por período superior, desde que mantida a temperatura adequada à conservação dos produtos, salvo exceções presentes nos regulamentos técnicos específicos.

Art. 82. Os regulamentos técnicos devem considerar as especificidades da agroindústria de pequeno porte.

Subseção II

Da Rastreabilidade Dos Produtos E Adaptações Para Agroindústrias De Pequeno Porte

Art. 83. Os estabelecimentos deverão assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos ao longo de toda a cadeia produtiva.

§1º Os sistemas de rastreabilidade deverão permitir a identificação da origem, processamento e destino dos produtos.

§2º As informações deverão estar disponíveis ao SIM/POA sempre que solicitadas.

Art. 84. A rotulagem dos produtos deverá permitir a rastreabilidade da produção, possibilitando a identificação da origem do produto e do lote de fabricação.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá manter registros que permitam identificar a origem das matérias-primas e o destino dos produtos elaborados.

Art. 85. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer modelos simplificados de rotulagem para agroindústrias de pequeno porte e empreendimentos da agricultura familiar, desde que garantidas as informações essenciais ao consumidor.

Parágrafo único. As adaptações devem respeitar as normas sanitárias e de defesa do consumidor.

CAPÍTULO VI

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 86. Todo estabelecimento que realize o abate de animais, a industrialização, o beneficiamento, o fracionamento, o armazenamento, a manipulação ou qualquer forma de processamento de produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverá estar previamente registrado no SIM/POA.

§1º O registro no SIM/POA constitui condição indispensável para o funcionamento do estabelecimento e para a comercialização de seus produtos.

§2º Nenhum estabelecimento poderá iniciar suas atividades sem a prévia aprovação das instalações, equipamentos e fluxos operacionais pelo SIM/POA.

§3º O registro concedido pelo SIM/POA será específico para cada estabelecimento e para cada unidade de processamento.

§4º O registro observará a natureza da atividade desenvolvida e o risco sanitário envolvido, podendo o SIM/POA estabelecer condicionantes, que deverão ser atendidas pelo estabelecimento nos prazos e condições definidos pelo SIM/POA, sem prejuízo do funcionamento, desde que não haja risco à saúde pública.

§5º O SIM/POA poderá adotar procedimentos simplificados de registro para empreendimentos de pequeno porte e da agricultura familiar, conforme classificação de risco sanitário.

Art. 87. Para fins de registro e fiscalização sanitária, os estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal serão classificados de acordo com a natureza de suas atividades.

§1º Entre outros, poderão ser classificados como:

I - abatedouros ou matadouros de animais de açougue;

II - frigoríficos e entrepostos de carnes e derivados;

III - estabelecimentos de beneficiamento e industrialização de leite e derivados;

IV - estabelecimentos de processamento de pescado e derivados;

V - unidades de classificação, beneficiamento e industrialização de ovos;

VI - estabelecimentos de extração e beneficiamento de mel e produtos apícolas;

VII - entrepostos de produtos de origem animal;

VIII - agroindústrias de pequeno porte que processam produtos de origem animal.

§2º O SIM/POA poderá estabelecer classificações complementares conforme a natureza das atividades exercidas.

§3º A classificação dos estabelecimentos poderá considerar o porte, a capacidade

produtiva, o risco sanitário e o tipo de inspeção aplicável.

Art. 88. O registro do estabelecimento deverá ser solicitado ao SIM/POA mediante requerimento formal apresentado pelo interessado ou por seu representante legal.

§1º O requerimento deverá ser instruído com os documentos exigidos pelo SIM.

§2º O interessado deverá indicar a atividade a ser desenvolvida, a capacidade produtiva e as características do estabelecimento.

Art. 89. Para obtenção do registro junto ao SIM/POA, o interessado deverá instruir o requerimento com os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - documento de constituição da empresa ou inscrição como produtor rural;

III - inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, quando aplicável;

IV - alvará de funcionamento ou equivalente;

V - licença ambiental, quando exigida;

VI - plantas das edificações contendo:

a) planta baixa;

b) planta de situação;

c) planta hidrossanitária;

d) cortes longitudinal e transversal;

e) fluxograma de produção;

VIII - memorial descritivo das instalações;

IX - descrição dos equipamentos e capacidade produtiva;

X - laudo de análise de água (físico-química e microbiológica);

XI - anotação de Responsabilidade Técnica – ART;

XII - programas de Autocontrole (PACs), incluindo no mínimo, mas não limitado a Boas Práticas de Fabricação, o Procedimento Padrão de Higiene Operacional, a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e o Bem-estar Animal quando aplicável

XIII - outros documentos que venham a ser exigidos pelo SIM/POA.

Art. 90. Após o protocolo da documentação, o SIM/POA realizará a análise técnica do processo para verificar a conformidade das informações apresentadas com as normas sanitárias vigentes e regulamentos técnicos aplicáveis.

§1º Caso sejam identificadas inconsistências ou ausência de documentos, o interessado será notificado para promover as adequações necessárias.

§2º O processo somente seguirá para a etapa de vistoria após a completa instrução documental.

Art. 91. Concluída a análise documental, será realizada vistoria técnica no estabelecimento para verificação das condições estruturais, higiênico-sanitárias e operacionais.

§1º A vistoria será realizada por profissional habilitado do SIM/POA.

§2º Serão avaliados, entre outros aspectos:

I - instalações físicas;

II - equipamentos e utensílios;

III - fluxos de produção;

IV - condições de higiene e sanitização;

V - abastecimento de água;

VI - destino de resíduos e efluentes;

VII - controle de pragas;

VIII - condições de armazenamento e conservação de produtos.

IX - programas de autocontrole;

Art. 92. Constatada a conformidade das instalações e equipamentos com as exigências sanitárias, o SIM/POA emitirá parecer técnico favorável à concessão do registro.

§1º Caso sejam identificadas irregularidades, o interessado será notificado para promover as adequações necessárias no prazo estabelecido pelo SIM.

§2º A concessão do registro somente ocorrerá após a comprovação de que todas as exigências sanitárias foram atendidas.

Art. 93. Atendidas as exigências previstas neste Decreto, o SIM/POA concederá o registro do estabelecimento.

§1º O estabelecimento receberá um número de registro junto ao SIM, que será único e intransferível.

§2º O número de registro deverá constar obrigatoriamente:

I - nos rótulos dos produtos;

II - nos certificados sanitários;

III - nos carimbos de inspeção;

IV - nos documentos oficiais emitidos pelo estabelecimento.

§3º A renovação do Título de Registro será anual e ficará condicionada à inexistência de inadimplências perante o Serviço de Inspeção Municipal, bem como à manutenção das condições tecnológicas e higiênico-sanitárias adequadas, verificadas em auditorias e inspeções realizadas pelo órgão competente.



Art. 94. A eventual cobrança de taxas relativas ao registro, à renovação e aos demais atos do SIM/POA observará estritamente a legislação municipal específica, vedada sua instituição, majoração, redução ou isenção por este Decreto.

Art. 95. A transferência de titularidade do estabelecimento deverá ser previamente comunicada ao SIM/POA, obedecendo, no que couber, aos mesmos requisitos exigidos para o registro inicial.

§1º A alienação, locação ou arrendamento do estabelecimento somente poderá ocorrer mediante a correspondente transferência do registro.

§2º O alienante, locador ou arrendador deverá comunicar formalmente ao SIM a realização da transferência.

§3º Enquanto não efetivada a transferência, o titular do registro permanecerá responsável pelas obrigações e eventuais irregularidades do estabelecimento.

§4º O adquirente, locatário ou arrendatário deverá apresentar a documentação necessária à transferência no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sob pena de cancelamento do registro.

§5º O novo responsável assumirá integralmente as obrigações sanitárias, administrativas e financeiras vinculadas ao estabelecimento, inclusive aquelas decorrentes de processos administrativos em curso.

Art. 96. Poderá ser concedido registro provisório ao estabelecimento que não atender integralmente aos requisitos para o registro definitivo, desde que:

I - as não conformidades não representem risco à saúde pública;

II - seja firmado termo de compromisso com prazos definidos para adequação;

III - haja acompanhamento pelo SIM/POA.

Parágrafo único. O registro provisório terá prazo determinado, não superior a 12 (doze) meses, prorrogável uma única vez, mediante justificativa técnica.

Art. 97. Qualquer alteração estrutural, ampliação, reforma ou modificação nas instalações, equipamentos ou processos produtivos do estabelecimento deverá ser previamente comunicada ao SIM/POA.

§1º As alterações somente poderão ser executadas após aprovação do SIM/POA.

§2º Quando necessário, será realizada nova vistoria técnica para verificação das condições higiênicas-sanitárias e operacionais.

§3º A execução de obras ou modificações sem prévia aprovação do SIM/POA constitui infração sanitária.

§4º Alterações não comunicadas poderão ensejar suspensão do registro.

Art. 98. O registro do estabelecimento poderá ser suspenso ou cancelado pelo SIM/POA quando:

I - forem constatadas irregularidades sanitárias graves;

II - houver descumprimento reiterado da legislação sanitária;

III - o estabelecimento interromper suas atividades por período superior a 6 (seis) meses, sem comunicação ao SIM/POA;

IV - houver solicitação formal do responsável legal.

§1º O estabelecimento que interromper suas atividades somente poderá retomá-las após nova inspeção das instalações, equipamentos e condições operacionais.

§2º O registro será cancelado quando a interrupção voluntária das atividades ultrapassar o período de 1 (um) ano.

§3º A suspensão ou cancelamento será precedida de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

§4º Durante o período de suspensão, o estabelecimento ficará impedido de produzir ou comercializar produtos de origem animal.

§5º A suspensão poderá ocorrer de forma cautelar, quando houver risco iminente à saúde pública.

Art. 99. No caso de cancelamento do registro, o SIM/POA adotará as seguintes providências:

I - recolhimento de rótulos, carimbos, lacres e demais instrumentos oficiais de inspeção;

II - apreensão ou inutilização de materiais de identificação sanitária, quando necessário;

III - comunicação formal do cancelamento por meio de publicação na Gazeta Municipal.

IV - comunicação aos órgãos competentes, quando necessário.

Art. 100. Os estabelecimentos registrados deverão manter atualizadas, junto ao SIM/POA, todas as informações relativas à sua atividade, estrutura, responsáveis técnicos e condições operacionais.

Parágrafo único. A atualização cadastral deverá ser realizada sempre que houver alterações relevantes ou quando solicitada pelo SIM/POA, ou, no mínimo, anualmente, mediante confirmação ou revisão das informações prestadas.

CAPÍTULO VII DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 101. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento registrado no SIM/POA deverá possuir registro ou cadastro prévio, antes de sua produção, rotulagem, expedição, transporte ou comercialização.

§1º O registro de produto tem por finalidade assegurar a identidade, qualidade, inocuidade, padronização e conformidade com o respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, quando aplicável.

§2º O registro abrangerá, obrigatoriamente, a formulação, o processo de fabricação e a rotulagem do produto.

§3º Nenhum produto poderá ser produzido ou comercializado em desacordo com as informações aprovadas no registro junto ao SIM/POA.

§4º O SIM/POA poderá adotar critérios diferenciados para registro ou cadastro de produtos, considerando o risco sanitário, a natureza e a complexidade do processo produtivo.

Art. 102. O registro ou cadastro de produtos deverá ser solicitado pelo estabelecimento interessado mediante requerimento formal ao SIM/POA, acompanhado da documentação técnica exigida em regulamento ou instrução específica.

Parágrafo único. O procedimento de registro observará normas complementares expedidas pelo SIM/POA, incluindo prazos, critérios de análise e classificação de risco dos produtos.

Art. 103. Para fins de registro ou cadastro, o estabelecimento deverá apresentar, no mínimo:

I - requerimento de registro do produto;

II - memorial descritivo do produto;

III - formulação ou composição detalhada, com indicação de ingredientes, aditivos e seus percentuais;

IV - descrição do processo de fabricação, incluindo os coadjuvantes de tecnologia utilizados;

V - especificação das matérias-primas e ingredientes;

VI - modelo de rótulo ou layout da rotulagem;

VII - prazo de validade e condições de conservação;

VIII - métodos de controle de qualidade adotados;

IX - demais documentos técnicos exigidos pelo SIM/POA.

Parágrafo único. As informações apresentadas deverão corresponder exatamente aos procedimentos efetivamente realizados pelo estabelecimento.

Art. 104. Recebida a documentação, o SIM/POA realizará análise técnica para verificar a conformidade do produto com a legislação sanitária vigente e regulamentos técnicos aplicáveis.

§1º A análise compreenderá a avaliação da formulação, do processo de fabricação, da rotulagem, dos ingredientes e das condições de conservação.

§2º Caso sejam identificadas inconformidades, o estabelecimento será notificado para promover as adequações necessárias.

Art. 105. A rotulagem dos produtos de origem animal deverá ser previamente aprovada pelo SIM e atender às normas sanitárias, de defesa do consumidor e às exigências deste Regulamento.

§1º Os rótulos deverão conter informações claras, corretas e suficientes para a identificação do produto e proteção do consumidor.

§2º A rotulagem deverá conter, no mínimo:

I - denominação do produto;

II - lista de ingredientes;

III - identificação do estabelecimento produtor;

IV - número de registro no SIM/POA;

V - carimbo oficial de inspeção;

VI - data de fabricação;

VII - prazo de validade;

VIII - condições de conservação;

IX - peso ou volume do produto;

X - informações de rastreabilidade, quando aplicável;

XI - demais informações exigidas pela legislação aplicável.

§3º Todos os produtos expedidos deverão estar devidamente identificados por rótulos aprovados, em conformidade com este Regulamento e com os órgãos competentes.

Art. 106. Verificada a conformidade do produto, o SIM/POA concederá o registro ou cadastro, autorizando sua fabricação e comercialização no âmbito de sua competência territorial.

§1º O SIM/POA poderá adotar procedimentos simplificados de cadastro para produtos de baixo risco sanitário, conforme regulamentação específica.

§2º O registro não exime o estabelecimento do cumprimento das demais normas sanitárias aplicáveis.

§3º A validade do registro ou cadastro do produto poderá ser concedida por prazo indeterminado, condicionada à manutenção das condições tecnológicas, sanitárias e de composição aprovadas, bem como ao cumprimento das exigências previstas neste regulamento e em normas complementares.

Art. 107. As informações constantes no registro do produto deverão refletir fielmente os procedimentos adotados pelo estabelecimento.

§1º Todos os ingredientes e aditivos deverão ser declarados de forma clara, inclusive quando utilizados em combinações.

§2º Os coadjuvantes de tecnologia deverão ser informados no processo de fabricação.

§3º O SIM/POA poderá exigir comprovação documental ou laboratorial das



informações declaradas.

Art. 108. Qualquer modificação na formulação, no processo de fabricação, na rotulagem ou nas características do produto deverá ser previamente comunicada e submetida à aprovação do SIM/POA.

§1º Alterações significativas poderão exigir novo processo de registro.

§2º É vedada a produção ou comercialização de produtos modificados sem prévia autorização do SIM/POA.

Art. 109. O registro de produto poderá ser suspenso ou cancelado pelo SIM/POA nas seguintes hipóteses:

- I - constatação de irregularidades sanitárias;
- II - risco à saúde pública;
- III - descumprimento das normas sanitárias;
- IV - não atendimento às condições aprovadas no registro;
- V - não implementação de ações corretivas determinadas pelo SIM/POA;
- VI - por solicitação do estabelecimento;
- VII - cancelamento do registro do estabelecimento junto ao SIM/POA;
- VIII - ausência de produção do produto por período igual ou superior a 12 (doze) meses.

§1º A suspensão ou cancelamento será precedida de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

§2º Durante o período de suspensão, a fabricação e comercialização do produto deverão ser imediatamente interrompidas.

§3º O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras medidas fiscais cabíveis.

§4º A suspensão poderá ser aplicada de forma cautelar, quando houver risco iminente à saúde pública.

Art. 110. O registro de produtos deverá ser mantido atualizado junto ao SIM/POA.

Parágrafo único. A atualização do registro deverá ser realizada sempre que houver alterações nas características do produto, na legislação aplicável ou quando solicitado pelo SIM/POA, podendo este revisar periodicamente os registros concedidos.

CAPÍTULO VIII

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 111. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 112. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, observando o que segue:

- I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
- II - o MAPA estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo MAPA.

§2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 113. O sal e seus substitutos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 114. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização, ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 115. O Ministério da Agricultura e Pecuária estabelecerá RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) para os produtos de origem animal e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários. Só devem ser registrados produtos que atendam seus respectivos Regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

Art. 116. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 117. Só podem ser registrados produtos que atendam aos RTIQ.

Art. 118. Quando o produto não possuir RTIQ, deve ser seguido a respectiva diretriz conforme normas complementares.

Art. 119. Nos casos não previstos neste capítulo, deve-se seguir o disposto no

regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (MAPA) e normas complementares.

CAPÍTULO IX

DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 120. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverão possuir instalações, equipamentos e utensílios adequados à natureza de suas atividades, observando as condições higiênicas-sanitárias necessárias à produção segura de produtos de origem animal.

§1º As instalações deverão permitir fluxo operacional contínuo, organizado e unidirecional, de modo a evitar contaminações cruzadas.

§2º A estrutura física deverá garantir condições adequadas de higiene, ventilação, iluminação e conservação.

§3º As exigências estruturais poderão ser adaptadas às agroindústrias de pequeno porte e à agricultura familiar, desde que não comprometam a segurança sanitária.

Art. 121. Os estabelecimentos deverão estar localizados em áreas livres de riscos de contaminação ambiental e sanitária, observados, no mínimo:

- I - distância de fontes poluentes ou de mau cheiro;
- II - terreno com área suficiente para circulação e operações;
- III - acesso adequado para veículos;
- IV - áreas não sujeitas a alagamentos.

Art. 122. As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes, impermeáveis e de fácil higienização, devendo possuir:

- I - pisos impermeáveis, antiderrapantes e com drenagem adequada;
- II - paredes lisas, laváveis e impermeabilizadas;
- III - tetos que evitem acúmulo de sujidades e a formação de condensação;
- IV - pé-direito compatível com as operações.

Art. 123. As dependências deverão ser organizadas de forma a prevenir contaminação cruzada, incluindo:

- I - separação entre áreas comestíveis e não comestíveis;
- II - áreas específicas para cada etapa do processo;
- III - fluxo operacional contínuo e ordenado.

Art. 124. Os estabelecimentos deverão dispor de abastecimento de água potável em quantidade suficiente.

§1º A água deverá atender aos padrões de potabilidade estabelecidos na legislação vigente.

§2º Poderá haver rede distinta para água não potável, desde que identificada.

Art. 125. Os estabelecimentos deverão possuir sistema adequado de coleta, tratamento e destinação de resíduos e efluentes, de forma a evitar contaminação das áreas industriais.

Art. 126. Os estabelecimentos deverão dispor de:

- I - instalações sanitárias e vestiários adequados;
- II - lavatórios com insumos de higiene;
- III - barreiras sanitárias ou dispositivos equivalentes de controle de acesso à área de produção.

Art. 127. Os ambientes deverão possuir iluminação e ventilação adequadas, naturais ou artificiais, compatíveis com as atividades desenvolvidas e que não comprometam a qualidade sanitária dos produtos.

Art. 128. Os equipamentos e utensílios deverão ser:

- I - de material resistente, atóxico e anticorrosivo;
- II - de fácil limpeza e higienização;
- III - mantidos em bom estado de conservação.

Art. 129. Deverão ser adotados procedimentos regulares, padronizados e documentados de limpeza e sanitização.

Art. 130. Os estabelecimentos deverão adotar medidas permanentes e eficazes de controle de pragas.

Art. 131. Os estabelecimentos deverão possuir:

- I - sistema de abastecimento de água adequado;
- II - instalações de frio industrial, quando necessário;
- III - equipamentos de controle de processo;
- IV - instalações para higienização de recipientes;
- V - equipamentos para geração de vapor, quando aplicável.

Art. 132. Deverão existir instalações e condições adequadas para:

- I - inspeção sanitária;
- II - armazenamento de produtos e insumos;
- III - armazenamento de resíduos.

Art. 133. O SIM/POA poderá exigir adequações nas instalações e nos processos produtivos para garantir a segurança sanitária.

Art. 134. O estabelecimento não poderá operar acima da capacidade de suas



instalações, sob pena de infração sanitária.

Art. 135. Será permitida a armazenagem conjunta de produtos, desde que não comprometa a qualidade e a segurança dos produtos.

Art. 136. As agroindústrias de pequeno porte poderão adotar soluções simplificadas, desde que previamente aprovadas pelo SIM/POA.

CAPÍTULO X DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 137. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA deverão adotar medidas permanentes de higiene e controle sanitário em todas as etapas da produção, manipulação, processamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, observadas as normas complementares expedidas pelo SIM/POA.

§1º As atividades deverão ser conduzidas de modo a prevenir contaminações físicas, químicas ou microbiológicas que possam comprometer a segurança sanitária dos alimentos.

§2º Os procedimentos de higiene deverão abranger instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas, manipuladores e produtos.

Art. 138. Os estabelecimentos deverão implementar e manter, de forma documentada, procedimentos de Boas Práticas de Fabricação – BPF, compatíveis com a natureza e escala de suas atividades.

§1º As BPF têm como objetivo assegurar a produção de alimentos seguros e com padrão de qualidade adequado.

§2º As Boas Práticas de Fabricação deverão contemplar, entre outros aspectos:

- I - higiene das instalações e equipamentos;
- II - controle de matérias-primas e ingredientes;
- III - controle de processos produtivos;
- IV - controle de armazenamento e transporte;
- V - controle integrado de pragas;
- VI - manejo de resíduos;
- VII - rastreabilidade dos produtos.

Art. 139. Os trabalhadores que atuam na manipulação de produtos de origem animal deverão manter padrões rigorosos de higiene pessoal.

§1º Os manipuladores deverão utilizar uniformes limpos e apropriados às atividades desempenhadas.

§2º É obrigatória a higienização das mãos antes do início das atividades, após interrupções do trabalho e sempre que houver risco de contaminação.

§3º É vedado aos manipuladores:

- I - fumar nas áreas de produção;
- II - consumir ou portar bebidas alcoólicas nas áreas de produção e manipulação de alimentos;
- III - portar objetos que possam contaminar os alimentos;
- IV - manipular alimentos quando apresentarem doenças ou lesões que possam comprometer a segurança sanitária dos produtos.

Art. 140. Os estabelecimentos deverão promover treinamento com periodicidade mínima anual dos trabalhadores quanto às práticas de higiene, manipulação de alimentos e procedimentos sanitários.

§1º Os treinamentos deverão abordar, entre outros temas:

- I - higiene pessoal;
- II - manipulação segura de alimentos;
- III - limpeza e sanitização;
- IV - prevenção de contaminação cruzada;
- V - boas práticas de fabricação.

§2º Os registros dos treinamentos deverão ser mantidos disponíveis para verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 141. Os estabelecimentos deverão adotar procedimentos padronizados e documentados de limpeza e sanitização das instalações, equipamentos e utensílios.

§1º Os procedimentos deverão definir:

- I - frequência de limpeza;
- II - produtos utilizados;
- III - métodos de aplicação;
- IV - responsáveis pela execução das atividades.

§2º Os produtos utilizados na higienização deverão estar devidamente regularizados perante a autoridade sanitária competente e ser autorizados para uso em estabelecimentos produtores de alimentos, observada a legislação específica.

Art. 142. As matérias-primas utilizadas na produção de produtos de origem animal deverão possuir procedência conhecida e comprovada e atender aos padrões sanitários estabelecidos na legislação vigente.

§1º O estabelecimento deverá manter registros que permitam identificar a origem das matérias primas.

§2º Matérias primas que apresentem sinais de deterioração ou contaminação deverão ser imediatamente segregadas e destinadas conforme prevê neste Decreto e em demais normas complementares.

Art. 143. Os estabelecimentos deverão manter controle adequado e contínuo de temperatura, com monitoramento e registro, nas etapas de armazenamento, processamento e conservação dos produtos.

§1º Equipamentos de refrigeração e congelamento deverão possuir capacidade compatível com o volume de produção.

§2º Os registros de temperatura deverão ser mantidos e disponibilizados para verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 144. Os estabelecimentos deverão manter sistema de rastreabilidade que permita identificar a origem das matérias-primas e o destino dos produtos elaborados.

§1º O sistema deverá possibilitar a localização e recolhimento de produtos do mercado em caso de risco sanitário.

§2º Os registros deverão ser mantidos pelo prazo definido em norma complementar.

Art. 145. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA deverão implementar Programas de Autocontrole, consistentes em procedimentos desenvolvidos, implementados e executados pelo próprio estabelecimento, com o objetivo de garantir a segurança sanitária dos produtos.

§1º Os programas de autocontrole deverão ser documentados e mantidos atualizados.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal verificará a implantação e eficácia desses programas durante as ações de inspeção.

Art. 146. Entre os programas de autocontrole que poderão ser exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme a natureza e o risco das atividades, incluem-se:

- I - programa de Boas Práticas de Fabricação;
- II - programa de Limpeza e Sanitização;
- III - programa de Controle Integrado de Pragas;
- IV - programa de Controle da Potabilidade da Água;
- V - programa de Controle de Matérias-Primas e Ingredientes;
- VI - programa de Rastreabilidade e Recolhimento de Produtos;
- VII - programa de Manutenção de Equipamentos;
- VIII - programa de Controle de Temperaturas.

Art. 147. Os programas de autocontrole poderão ser adaptados à realidade das agroindústrias de pequeno porte e da agricultura familiar, considerando a escala de produção e o risco sanitário envolvido.

§1º O SIM/POA poderá adotar ou disponibilizar modelos simplificados de programas de autocontrole para esses empreendimentos.

§2º As adaptações não poderão comprometer a segurança sanitária dos produtos.

Art. 148. O Serviço de Inspeção Municipal realizará a verificação periódica dos procedimentos de higiene, das Boas Práticas de Fabricação e dos programas de autocontrole implementados pelos estabelecimentos, com base em critérios técnicos e de risco.

§1º A verificação poderá ocorrer por meio de inspeções, auditorias ou análises documentais.

§2º Constatadas irregularidades, o estabelecimento será notificado para promover as correções no prazo estabelecido pelo SIM/POA.

Art. 149. A responsabilidade pela implantação e manutenção das condições de higiene, das Boas Práticas de Fabricação e dos programas de autocontrole é do estabelecimento registrado.

Parágrafo único. O descumprimento dessas obrigações sujeitará o estabelecimento às sanções administrativas cabíveis, nos termos deste Decreto.

CAPÍTULO XI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 150. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal consiste no conjunto de procedimentos técnicos e administrativos realizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, abrangendo todas as etapas do processo produtivo, desde a recepção das matérias primas até a expedição dos produtos, com a finalidade de garantir a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. As atividades de inspeção incluem, entre outras:

- I - análise documental;
- II - verificação das condições higiênicas-sanitárias;
- III - acompanhamento dos processos produtivos;
- IV - coleta de amostras para análises laboratoriais;
- V - verificação dos programas de autocontrole.

Art. 151. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA estarão sujeitos à fiscalização permanente ou periódica, definida com base em critérios de risco sanitário.

§1º A frequência e intensidade das inspeções considerará:

- I - o tipo de produto;
- II - o volume de produção;
- III - o histórico sanitário do estabelecimento;



IV - o nível de risco da atividade.

§2º A verificação oficial dos programas de autocontrole será realizada mediante avaliação da compatibilidade entre:

- I - as condições reais do estabelecimento;
- II - os registros e controles internos;
- III - o atendimento à legislação vigente.

§3º A frequência da verificação oficial observará os critérios de risco sanitário definido pelo SIM/POA.

§4º A inspeção poderá ocorrer sem aviso prévio.

Art. 152. Compete ao SIM/POA, no exercício da inspeção industrial e sanitária:

- I - verificar o cumprimento da legislação sanitária aplicável;
- II - avaliar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios;
- III - acompanhar as operações de processamento e industrialização;
- IV - verificar a implantação, a execução e a eficácia dos programas de autocontrole;
- V - fiscalizar as condições de armazenamento, transporte e comercialização dos produtos;
- VI - coletar amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos para fins de controle oficial;
- VII - adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de irregularidades.

Art. 153. A inspeção permanente será realizada nos estabelecimentos que realizam o abate de animais.

§1º A inspeção permanente compreende o acompanhamento contínuo das operações por profissional habilitado do SIM/POA.

§2º Inclui, entre outras atividades:

- I - inspeção ante-mortem;
- II - acompanhamento do abate;
- III - inspeção post-mortem;
- IV - verificação das condições higiênico-sanitárias.

Art. 154. A inspeção periódica será realizada nos estabelecimentos que não realizam abate.

§1º A frequência será definida com base em critérios de risco.

§2º Durante as inspeções poderão ser avaliados:

- I - programas de autocontrole;
- II - condições higiênico-sanitárias;
- III - qualidade das matérias-primas;
- IV - condições de armazenamento e conservação;
- V - sistemas de rastreabilidade.

Art. 155. O SIM/POA realizará ou determinará a realização de análises laboratoriais de matérias-primas, ingredientes e produtos, com a finalidade de verificar sua conformidade com a legislação vigente.

§1º As análises laboratoriais poderão ser realizadas em laboratórios oficiais credenciados, ou outros autorizados pelo SIM, na forma da legislação específica.

§2º As análises compreenderão aquelas previstas em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ, normas complementares e outras necessárias à verificação da inocuidade, identidade e qualidade dos produtos.

§3º Constatado, por meio de análise laboratorial, risco à saúde pública ou desconformidade com a legislação, o SIM/POA adotará, de forma imediata, as medidas administrativas cabíveis.

Art. 156. Sempre que forem identificadas situações que representem risco à saúde pública, especialmente aquelas que possam caracterizar a impropriedade das matérias-primas ou dos produtos de origem animal, o SIM/POA adotará medidas preventivas para evitar a sua comercialização.

§1º Poderão ser adotadas, isolada ou cumulativamente:

- I - retenção de produtos;
- II - interdição de áreas, equipamentos ou atividades;
- III - suspensão temporária da produção.

§2º As medidas deverão ser formalizadas em documento oficial.

Art. 157. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - apresentem alteração;
- II - apresentem adulteração;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo sujidades ou que demonstrem inadequação na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes sem limites estabelecidos em legislação específica, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares ou na legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência;

IX - sejam obtidos de animais que tenham recebido alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com conteúdo exposto à contaminação ou deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

§1º Outras situações não previstas neste artigo poderão caracterizar matérias-primas ou produtos como impróprios para o consumo humano, conforme critérios técnicos definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

§2º Sem prejuízo do disposto neste artigo, também serão considerados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, os produtos que se enquadrem nas hipóteses previstas nos arts. 498 a 503 do Decreto Federal n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020.

Art. 158. Para fins do disposto no art. 157, as matérias-primas e os produtos de origem animal serão consideradas alteradas ou adulteradas, conforme as definições a seguir:

§1º Consideram-se alteradas as matérias-primas ou os produtos de origem animal que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e que impliquem risco à saúde pública.

§2º Consideram-se adulteradas as matérias-primas ou os produtos de origem animal que se enquadrem nas seguintes hipóteses:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus componentes característicos, em razão de substituição por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;

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

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto;

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou com o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou com o processo registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais à qualidade ou à identidade do produto;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro junto ao SIM/POA;

b) as matérias-primas e os produtos elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e características gerais de outro produto registrado, denominando-se como tal sem o ser;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, mas indicados como produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações quanto à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 159. Uma vez caracterizada a impropriedade, as matérias-primas e os produtos estarão sujeitos, conforme o caso, às seguintes medidas:

- I - apreensão;
- II - condenação;
- III - inutilização ou destruição;
- IV - destinação conforme a legislação sanitária vigente.

§1º A destinação será definida com base em avaliação técnica e ocorrerá sob supervisão do SIM/POA.

§2º As medidas previstas neste artigo não afastam a aplicação das penalidades administrativas cabíveis.

Art. 160. Poderá ser autorizado, mediante avaliação técnica do SIM/POA, o aproveitamento ou a destinação específica de matérias-primas e produtos julgados impróprios para o consumo humano, desde que não representem risco à saúde pública.



§1º O aproveitamento poderá ocorrer

I - de forma condicional para o consumo humano, desde que submetido a tratamento que elimine as causas da impropriedade, conforme normas complementares; ou

II - para fins não comestíveis, quando cabível.

§2º Não sendo possível o aproveitamento de que trata este artigo, o produto será condenado.

§3º O disposto neste artigo não se aplica às hipóteses vedadas em legislação federal específica.

Art. 161. Todas as atividades de inspeção deverão ser registradas em documentos oficiais.

§1º Os registros conterão, no mínimo:

I - data;

II - identificação do estabelecimento;

III - atividades realizadas;

IV - irregularidades constatadas;

V - medidas adotadas.

§2º Os registros deverão ser mantidos para fins de controle sanitário e auditoria.

Art. 162. O SIM/POA poderá atuar em cooperação com órgãos de vigilância sanitária, defesa agropecuária e demais órgãos de fiscalização, mediante convênios, acordos ou instrumentos congêneres.

§1º A cooperação poderá ocorrer em ações conjuntas ou compartilhamento de informações.

§2º Poderão ser compartilhados dados sanitários visando à proteção da saúde pública.

Art. 163. A inspeção realizada pelo SIM/POA não exige o estabelecimento da responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos.

CAPÍTULO XII DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 164. Os produtos de origem animal poderão ser submetidos à reinspeção pelo SIM/POA, sempre que necessário, antes de sua liberação para o comércio ou durante sua circulação e comercialização.

Art. 165. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a verificação da rotulagem, das marcas oficiais de inspeção e dos prazos de validade;

III - a avaliação das características sensoriais;

IV - a verificação da documentação fiscal e sanitária;

V - a verificação das condições de transporte e conservação dos produtos.

Art. 166. Na reinspeção de matérias-primas ou produtos que apresentem indícios de alteração ou adulteração, deverão ser aplicados os critérios de julgamento, classificação e destinação previstos neste Decreto e em normas complementares.

§1º Os produtos julgados impróprios para o consumo humano na reinspeção estarão sujeitos às medidas previstas neste Decreto.

§2º Os produtos que admitam aproveitamento condicional ou destinação industrial poderão ser submetidos a processamento específico autorizado pelo SIM/POA, devendo ser reinspecionados antes de sua liberação.

Art. 167. O aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção dependerá:

I - de autorização do SIM/POA;

II - de controle de rastreabilidade que assegure a identificação e o acompanhamento do produto até sua destinação final.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 168. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM/POA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 169. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura e Pecuária ou por órgãos oficialmente reconhecidos.

Art. 170. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§2º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não o permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta, sem tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante procedimentos de rotina da inspeção oficial;

IV - se tratar de análises microbiológicas, em razão da impertinência da análise de contraprova nesses casos;

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo;

VI - se tratar de produtos sujeitos à perda de peso por desidratação;

VII - se tratar de análises de nitrato e/ou nitrito; e

VIII - se tratar de quantificação de lactose em produtos lácteos destinados a dietas com restrição de lactose.

Art. 171. 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/POA.

§1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 172. As amostras destinadas às análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 173. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e remessa de amostras para análises fiscais, bem como a sua frequência, devem observar instruções específicas.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente responsável pela coleta.

Art. 174. Nos casos em que os resultados de análises fiscais não atendam ao disposto na legislação, o SIM/POA notificará o interessado quanto aos resultados analíticos obtidos e adotará as medidas fiscais e administrativas cabíveis.

Art. 175. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento sob inspeção.

Art. 176. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade das matérias-primas e dos produtos de origem animal, conforme previsto em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. As análises devem ser realizadas de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, devendo o estabelecimento dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva execução do referido controle.

CAPÍTULO XIV DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 177. Havendo evidência ou suspeita de que matérias-primas ou produtos de origem animal representem risco à saúde pública, ou apresentem alteração, adulteração ou falsificação, o SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras para análises laboratoriais;

IV - determinação para que o estabelecimento realize coleta de amostras para análises laboratoriais, em laboratório próprio ou credenciado;

V - determinação de revisão dos programas de autocontrole do estabelecimento.

§1º As medidas cautelares deverão ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§2º Quando a apreensão decorrer de falhas no controle do processo produtivo, poderá ser estendida a outros lotes produzidos sob as mesmas condições.

§3º As medidas cautelares serão levantadas quando não forem confirmadas as irregularidades que ensejaram sua aplicação.

§4º Confirmada a impropriedade, aplicar-se-ão as medidas previstas nos arts. 159 e 160.

§5º A retomada do processo de fabricação dependerá da eliminação da causa da irregularidade e de autorização do SIM/POA.

§6º A liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de resultados laboratoriais que comprovem sua conformidade.

§7º O SIM/POA poderá determinar a implementação de plano de amostragem pelo estabelecimento, com base em critérios técnicos, para subsidiar a avaliação do controle do processo produtivo.

§8º Nas hipóteses do §7º, as amostras deverão ser coletadas pelo estabelecimento e analisadas em laboratório próprio ou credenciado.

§9º O disposto neste artigo não afasta a atuação de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO XV DA ROTULAGEM E DO CARIMBO DO SIM/POA

Art. 178. Os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados

no SIM/POA deverão possuir rotulagem que permita a correta identificação do produto, assegurando ao consumidor informações claras, precisas e adequadas.

§1º A rotulagem deverá obedecer às normas sanitárias vigentes e às disposições estabelecidas neste Decreto.

§2º Nenhum produto de origem animal poderá ser comercializado sem rótulo previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§3º Os rótulos dos produtos de origem animal deverão conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- I - denominação de venda do produto;
- II - identificação do estabelecimento responsável e do local de produção;
- III - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
- IV - marca comercial, quando houver;
- V - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VI - peso líquido ou volume do produto;
- VII - indicação de origem do produto;
- VIII - lista de ingredientes e informações nutricionais, quando aplicável;
- IX - número de registro do estabelecimento no SIM/POA;
- X - condições de conservação e armazenamento;
- XI - endereço do estabelecimento produtor.

CAPÍTULO XVI IDENTIFICAÇÃO DO SIM/POA

Seção I Da Rotulagem

Art. 179. Os modelos de rótulos deverão ser previamente submetidos à análise e aprovação do SIM/POA antes da comercialização do produto.

§1º O estabelecimento deverá encaminhar ao SIM/POA o modelo de rótulo contendo todas as informações obrigatórias.

§2º Qualquer alteração na rotulagem deverá ser previamente comunicada e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 180. Todos os produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal deverão receber identificação sanitária oficial que comprove sua inspeção e aprovação para consumo humano.

§1º A identificação sanitária será realizada por meio do carimbo oficial do SIM/POA ou outro método autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º A identificação sanitária deverá constar no rótulo ou diretamente na embalagem do produto.

Seção II Do Carimbo

Art. 181. Os produtos de origem animal aprovados para consumo humano deverão receber o carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que constitui garantia de que o produto foi elaborado sob inspeção sanitária.

§1º O carimbo deverá conter, no mínimo:

- I – a sigla SIM;
- II – o nome do Município;
- III – o número de registro do estabelecimento;
- IV – a expressão “INSPECIONADO” ou equivalente.

§2º O formato e as dimensões do carimbo poderão ser definidos em norma complementar do Serviço de Inspeção Municipal.

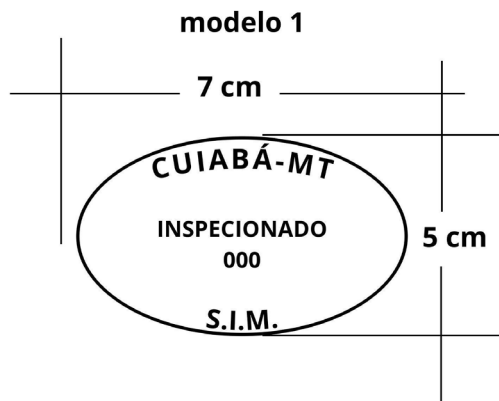
Art. 182. O carimbo oficial de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal deverá possuir formato que permita a clara identificação do produto inspecionado.

Parágrafo único. 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. 183. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 184. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I – MODELO 1:



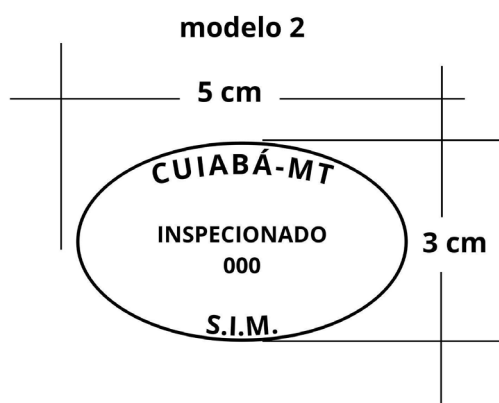
a) **dimensões:** 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) **forma:** elíptica no sentido horizontal;

c) **dizeres:** deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Cuiabá - MT”, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior;

d) **uso:** para carcaça ou quartos de , bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II – MODELO 2:



a) **dimensões:** 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

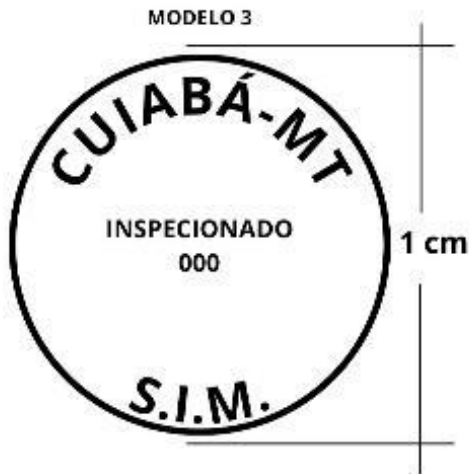
b) **forma e dizeres:** idênticos ao modelo 1; e

c) **uso:** para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

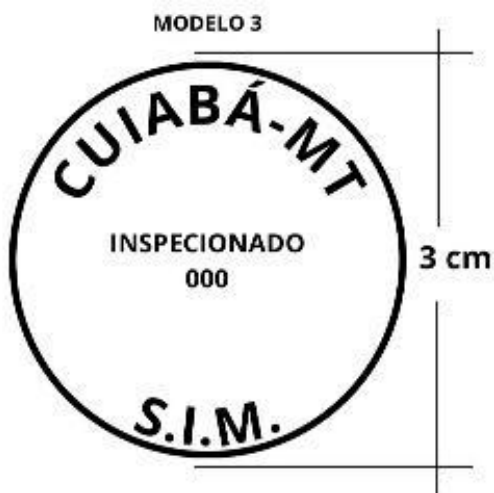
III – MODELO 3:

a) **dimensões:**

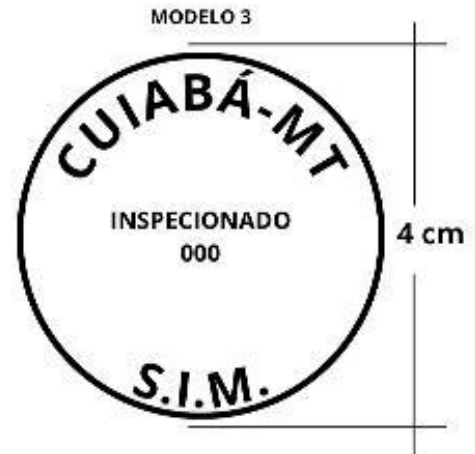
1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);



2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);



3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou



4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

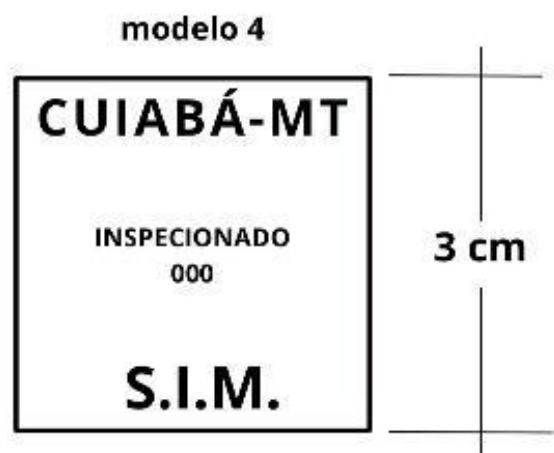


b) **forma:** circular;

c) **dizeres:** deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Cuiabá - MT", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;

d) **uso:** para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV – MODELO 4:
dimensões:



modelo 4

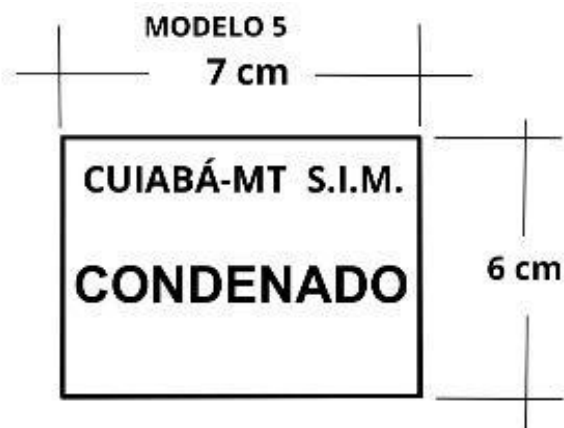


forma: quadrada;

dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos procedentes e dispostos todos no sentido horizontal;

uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V – MODELO 5:



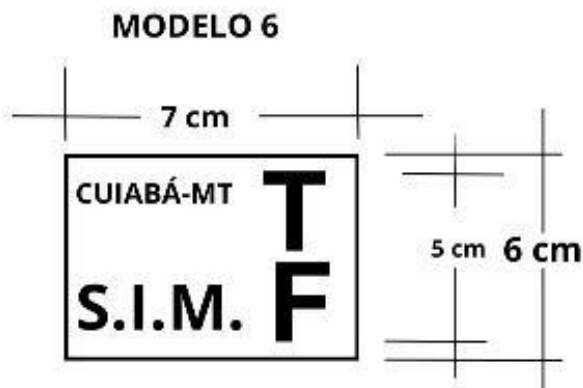
a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

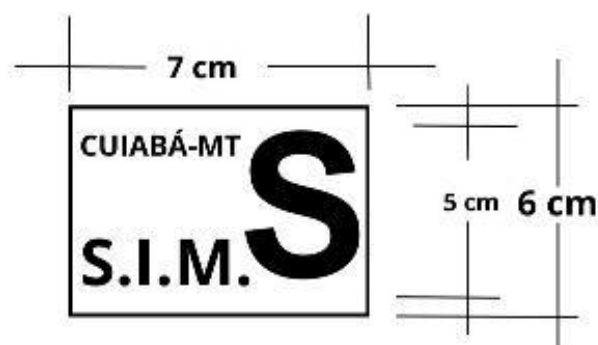
c) dizeres: a palavra "Cuiabá - MT" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

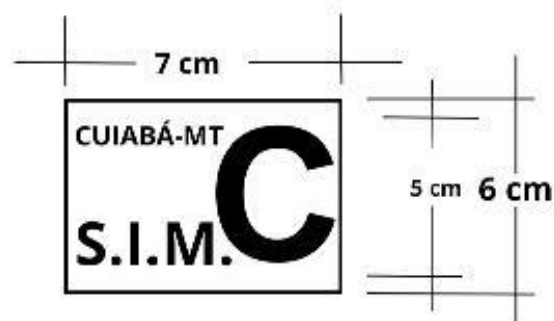
VI – MODELO 6:



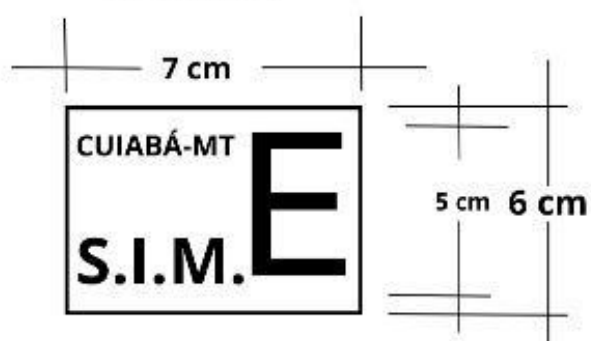
MODELO 6



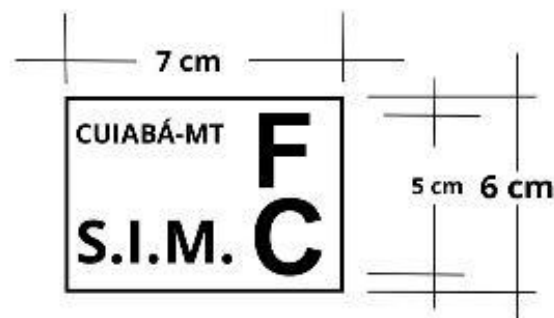
MODELO 6



MODELO 6



MODELO 6



a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Cuiabá - MT" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VII – MODELO 7:



a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente, e a palavra "Cuiabá - MT" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

Art. 185. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 186. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 187. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente do Município.

Art. 188. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 189. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 190. Os carimbos destinados às carcaças de animais obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

Parágrafo Único. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 191. O carimbo oficial do SIM deverá ser aplicado de forma visível e legível nos produtos, embalagens ou rótulos.

§1º A aplicação poderá ocorrer por meio de impressão, etiqueta, selo ou outro método autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º O carimbo não poderá ser utilizado em produtos que não tenham sido inspeccionados.

Art. 192. É proibido o uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal em produtos que não tenham sido produzidos sob inspeção sanitária.

§1º A utilização indevida do carimbo constitui infração sanitária grave.

§2º Os responsáveis estarão sujeitos às penalidades previstas neste Decreto.

CAPÍTULO XVII DO TRANSPORTE

Art. 193. O transporte de produtos de origem animal deverá ser realizado em condições que preservem sua qualidade, integridade e segurança sanitária, observadas as disposições deste Decreto e das normas complementares.

§1º Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, limpos, higienizados e destinados exclusivamente ao transporte de alimentos.

§2º O transporte deverá impedir contaminações físicas, químicas ou microbiológicas.

Art. 194. Os veículos utilizados para transporte de produtos de origem animal deverão possuir características adequadas à natureza dos produtos transportados.

§1º Os compartimentos de carga deverão ser construídos com materiais impermeáveis, laváveis e resistentes.

§2º Os veículos deverão ser mantidos em boas condições de conservação e higiene.

§3º O transporte de produtos de origem animal não poderá ser realizado juntamente com substâncias que possam causar contaminação.

§4º O uso exclusivo do veículo para transporte de alimentos poderá ser exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal, conforme o tipo de produto e o risco sanitário.

Art. 195. Os produtos que necessitem de controle de temperatura deverão ser transportados em veículos dotados de equipamentos de refrigeração ou outro sistema que garanta a manutenção das condições de conservação.

§1º A temperatura adequada deverá ser mantida durante todo o percurso do transporte.

§2º O estabelecimento deverá adotar procedimentos de controle que assegurem a manutenção da cadeia de frio.

§3º As condições de temperatura deverão ser monitoradas e, quando exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal, registradas durante o transporte.

Art. 196. Durante o transporte, os produtos deverão estar devidamente embalados ou acondicionados de forma a evitar contaminações e danos.

§1º As embalagens deverão ser adequadas para contato com alimentos.

§2º Os produtos deverão ser organizados de modo a evitar contaminação cruzada.

Art. 197. Os veículos utilizados no transporte de produtos de origem animal deverão ser submetidos a procedimentos regulares de limpeza e sanitização.

§1º A higienização deverá ocorrer sempre que necessário e antes do carregamento de novos produtos.

§2º Os procedimentos de limpeza deverão ser registrados quando exigido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 198. Os produtos de origem animal transportados deverão estar devidamente identificados por meio de rótulos ou embalagens que contenham o carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Produtos sem identificação sanitária não poderão ser transportados ou comercializados, devendo ser assegurada a rastreabilidade dos produtos por meio de documentação adequada.

CAPÍTULO XVIII DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 199. A comercialização de produtos de origem animal inspeccionados pelo Serviço de Inspeção Municipal deverá ocorrer em estabelecimentos que atendam às condições sanitárias estabelecidas pela legislação vigente e pelas normas complementares.

§1º Os produtos deverão permanecer armazenados em condições adequadas de higiene e temperatura.

§2º Os estabelecimentos comerciais deverão garantir a integridade das embalagens e das informações contidas nos rótulos.

§3º O disposto neste Capítulo aplica-se sem prejuízo das competências da Vigilância Sanitária Municipal quanto à fiscalização sanitária da comercialização de alimentos, nos termos do art. 9º, parágrafo único, da Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025.

Art. 200. Os produtos inspeccionados pelo Serviço de Inspeção Municipal somente poderão ser comercializados dentro dos limites territoriais do Município, salvo nos casos de adesão do SIM a sistemas de equivalência sanitária.

§1º A comercialização em outros Municípios dependerá do reconhecimento de equivalência sanitária, nos termos da legislação vigente.

§2º O descumprimento do disposto neste artigo constitui infração sanitária.

§3º O Município poderá firmar acordos de cooperação técnica, convênios ou instrumentos congêneres com outros entes federativos, com vistas à execução compartilhada, complementar ou coordenada das atividades de inspeção sanitária, observado o disposto na legislação vigente.

Art. 201. Os produtos de origem animal expostos para venda deverão ser mantidos em equipamentos apropriados que garantam sua conservação.

§1º Os equipamentos de exposição deverão ser mantidos limpos e em bom estado de funcionamento.

§2º A exposição dos produtos deverá evitar contaminações externas.

§3º Quando aplicável, os equipamentos deverão assegurar a manutenção das temperaturas adequadas de conservação dos produtos.

Art. 202. A comercialização de produtos de origem animal em feiras livres, mercados públicos ou eventos temporários somente será permitida quando os produtos forem provenientes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Os produtos deverão permanecer devidamente embalados e identificados.

§2º As condições de conservação e higiene deverão ser mantidas durante todo o período de comercialização.

§3º A comercialização em eventos temporários poderá depender de autorização prévia do Serviço de Inspeção Municipal, sem prejuízo das autorizações, dos controles e das fiscalizações de competência da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 203. O fracionamento ou manipulação de produtos de origem animal destinados à venda deverá ocorrer em condições adequadas de higiene e segurança sanitária.

§1º As operações deverão ser realizadas por trabalhadores capacitados.

§2º Os equipamentos e utensílios utilizados deverão ser higienizados.

§3º As operações deverão ser realizadas em áreas específicas, organizadas de forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 204. Os comerciantes são responsáveis por garantir que os produtos de origem



animal comercializados estejam em conformidade com as normas sanitárias.

§1º É proibida a comercialização de produtos com prazo de validade vencido ou com sinais de deterioração.

§2º Os produtos deverão ser mantidos nas condições de conservação indicadas pelo fabricante.

§3º Os comerciantes deverão manter, quando exigido, registros ou documentos que permitam a rastreabilidade dos produtos comercializados.

Art. 205. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer normas específicas para o transporte e comercialização de produtos provenientes de agroindústrias de pequeno porte e da agricultura familiar.

§1º As adaptações deverão considerar a escala de produção e o risco sanitário envolvido.

§2º As exigências sanitárias essenciais deverão ser preservadas.

§3º As normas específicas deverão observar o princípio da proporcionalidade, sem prejuízo da garantia da segurança sanitária.

Art. 206. O Serviço de Inspeção Municipal poderá realizar fiscalização do transporte e da comercialização de produtos de origem animal em qualquer etapa da cadeia produtiva.

Parágrafo único. Constatadas irregularidades, poderão ser adotadas as medidas administrativas e cautelares previstas neste Decreto.

CAPÍTULO XIX DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 207. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deverá observar as condições sanitárias, de identificação e de controle estabelecidas neste Decreto e em normas complementares, assegurada sua rastreabilidade e integridade durante a circulação.

§1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em conformidade com as normas complementares.

Art. 208. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados:

I - terão livre comércio no território municipal;

II - terão livre comércio em todo território estadual, quando integrarem o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF/MT);

III - terão livre comércio em território nacional, quando integrarem o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

Art. 209. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação, quando assim determinados pelo SIM/POA.

§1º Nos casos previstos no caput, é obrigatória, ainda, a emissão, pelo estabelecimento, de documentação que comprove a destinação industrial ou a condenação dos produtos.

§2º Nas hipóteses previstas neste artigo, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§3º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no §2º.

CAPÍTULO XX DAS PENALIDADES

Art. 210. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, admitida a cumulação, assegurados os direitos ao contraditório e à ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

Art. 211. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares que forem expedidos visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos;

IV - suspensão de atividade;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento;

VI - cancelamento do registro, exclusivamente na hipótese prevista no art. 214 deste Decreto.

§1º A advertência será aplicada quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.

§2º A multa será aplicada nos seguintes valores:

I - R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta) a R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos) reais quando:

a) construir, ampliar ou reformar instalações sem a aprovação no SIM/POA;

b) não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o

comprador, locatário ou o arrendatário;

c) utilizar rótulo em desacordo com a legislação;

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

e) ultrapassar a capacidade máxima produção;

f) elaborar produtos sem registro no SIM/POA;

g) expedir produtos sem rótulos ou registro no SIM/POA;

h) deixar de fornecer dados ao SIM/POA nos prazos regulamentares.

II - R\$ 2.750,00 (dois mil setecentos e cinquenta) a R\$ 12.500,00 (doze mil e quinhentos) reais quando:

a) descumprir normas de bem-estar animal;

b) descumprir exigências sanitárias;

c) omitir informações sobre composição ou processo;

d) utilizar matéria-prima sem procedência;

e) utilizar substâncias não autorizadas;

f) descumprir prazos do SIM;

g) comercializar produtos de estabelecimento não registrado;

h) utilizar rotulagem falsificada;

i) produzir em desacordo com registro;

j) prestar informações incorretas;

k) alterar o prazo de validade.

III - R\$ 12.750,00 (doze mil e setecentos e cinquenta) a R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil) reais quando:

a) utilizar produtos vencidos;

b) sonegar informações;

c) fraudar registros;

d) utilizar indevidamente lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

e) adulterar produtos;

f) simular legalidade de produtos;

g) embaraçar, dificultar a ação fiscalização de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções;

h) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;

i) produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

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

k) violar apreensões;

l) fraudar documentos;

m) não recolher produtos que apresentem risco à saúde;

n) importar produtos adulterados;

o) prestar ou apresentar informações ou declarações falsas;

p) receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no SIM;

q) descumprir interdição total ou parcial;

r) não dar destinação adequada a produtos condenados.

§3º As penalidades previstas nos incisos III a VI poderão ser aplicadas quando cabíveis, observada a gravidade da infração.

Art. 212. As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardis, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 213. A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas quando cessarem os motivos que as determinaram, observados os procedimentos técnicos estabelecidos em normas complementares e, subsidiariamente, no Decreto Federal n.º 9.013, de 29 de março de 2017, no que compatível.

Art. 214. Se a interdição total ou parcial não for levantada, após o prazo de 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 215. As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas em caráter cautelar, nos termos do art. 18 da Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025, observadas as garantias do devido processo administrativo.

Art. 216. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão ter sua classificação agravada quando a conduta implicar risco à saúde pública ou aos interesses dos consumidores, bem como nos casos de reincidência.

Art. 217. Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares será aplicada multa no valor compreendido entre 10% (dez por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da infração e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:



- I - o infrator ser primário na mesma infração;
- II - a ausência de embarço à fiscalização;
- III - a capacidade econômica do infrator;
- IV - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- V - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo;
- VI - a infração ter sido cometida sem dolo ou má-fé;
- VII - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VIII - a infração não acarretar vantagem econômica;
- IX - a infração não afetar a qualidade do produto;
- X - o infrator comprovar a correção da irregularidade até o prazo de defesa;
- XI - o infrator ser agroindústria de pequeno porte ou MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - a reincidência do infrator;
- II - a infração cometida com obtenção de vantagem;
- III - a omissão em evitar o dano, quando possível;
- IV - a coação de terceiros;
- V - a ocorrência de dano à saúde pública ou ao consumidor;
- VI - o embarço à fiscalização;
- VII - o dolo ou má-fé;
- VIII - o descumprimento das obrigações de depositário;
- IX - o descaso com a autoridade fiscalizadora.

Art. 218. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 219. As multas a que se refere o presente Decreto não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, do cancelamento do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 220. Considera-se reincidência, para os fins deste Decreto, o cometimento de nova infração pelo mesmo infrator, após decisão administrativa definitiva, da qual não caiba mais recurso.

Art. 221. A responsabilização civil e criminal poderá ocorrer em razão da natureza da infração, especialmente nos casos de reincidência.

Parágrafo Único. A responsabilização civil e criminal não exige o infrator da aplicação das penalidades administrativas cabíveis.

Art. 222. A suspensão de atividade, a interdição e o cancelamento do registro são de competência da autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA.

Art. 223. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 224. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município.

Art. 225. Será aplicada a suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, nos casos de constatação de fraude ou de embarço à ação fiscalizadora, nos termos do art. 17, inciso IV, da Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025, sem prejuízo das demais sanções legalmente cabíveis.

Art. 226. Será aplicada a interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, nos termos do art. 17, inciso V, da Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025.

Art. 227. O cancelamento do registro do estabelecimento ou do produto observará a hipótese legal prevista no art. 17, § 7º, da Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025.

Art. 228. Não poderá ser aplicada multa sem a prévia lavratura de auto de infração, no qual deverão constar, no mínimo, a descrição da infração, o dispositivo legal infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e a identificação do responsável.

CAPÍTULO XXI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 229. O descumprimento das disposições deste Decreto e das normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 230. O auto de infração deverá ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, devendo descrever a infração cometida e o respectivo fundamento legal.

Art. 231. A assinatura e a data apostas no auto de infração pelo autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º A ciência do auto de infração poderá ocorrer pessoalmente, por via postal com aviso de recebimento (AR), por meio eletrônico, ou por qualquer outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido, ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§4º A cientificação será considerada nula quando realizada em desacordo com as prescrições legais.

§5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre eventual vício de forma.

Art. 232. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da ciência, cabendo a decisão, em primeira instância, à autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho, Turismo e Agricultura, a ser designada pelo Secretário da Pasta.

Art. 233. Da decisão de primeira instância caberá recurso administrativo, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da ciência, a ser apreciado em última instância pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho, Turismo e Agricultura.

Art. 234. A defesa e o recurso deverão ser protocolados junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, onde será registrada a identificação do servidor responsável pelo recebimento e a data de protocolo, sendo posteriormente encaminhados à autoridade competente para julgamento.

Art. 235. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após o encerramento da esfera administrativa.

Art. 236. Encerrado o processo administrativo e aplicada a penalidade de multa, o infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento e apresentar o respectivo comprovante ao SIM/POA.

Art. 237. O não recolhimento da multa, no prazo legal, implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo Município de Cuiabá, por meio da constituição de certidão de dívida ativa.

Art. 238. A aplicação da multa não exige o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, sendo-lhe concedido, quando cabível, prazo para regularização, findo o qual poderão ser aplicadas novas penalidades, observados os limites, critérios e hipóteses previstos na Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025, conforme a gravidade da infração.

Art. 239. O processo administrativo de que trata este Capítulo observará, no que couber, os princípios do contraditório, da ampla defesa, da legalidade, da motivação e do devido processo legal, bem como a legislação municipal aplicável.

CAPÍTULO XXII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 240. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho, Turismo e Agricultura – SDTA promoverá, conforme disponibilidade administrativa e orçamentária, a capacitação de seus técnicos por meio da realização de estágios e cursos, bem como da participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 241. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, no âmbito do comércio e consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

Art. 242. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 243. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA poderá expedir normas complementares destinadas à execução deste Decreto.

§1º Consideram-se normas complementares, para os fins deste Decreto:

- I - instruções Normativas;
- II - manuais técnicos;
- III - procedimentos operacionais;
- IV - notas técnicas;

§2º As normas complementares poderão dispor sobre:

- I - procedimentos de registro e fiscalização;
- II - critérios de classificação de risco sanitário;
- III - programas de autocontrole;
- IV - requisitos técnicos e operacionais;
- V - procedimentos simplificados para agroindústrias de pequeno porte;
- VI - demais aspectos necessários à adequada execução das atividades do SIM/POA;

§3º As normas complementares deverão observar a legislação vigente e não poderão contrariar as disposições deste Decreto.

Art. 244. Os casos omissos e as dúvidas surgidas na execução deste Decreto serão solucionados por atos normativos infralegais expedidos pelo Poder Executivo Municipal ou pelo órgão competente do SIM/POA, quando houver delegação expressa, observada a legislação vigente.

Parágrafo único. As decisões deverão observar critérios técnicos, sanitários e legais aplicáveis à matéria.

Art. 245. Os registros, certificados, autorizações, cadastros e demais atos administrativos regularmente expedidos com fundamento no Decreto n.º 4.701, de 28 de agosto de 2008, permanecem válidos até sua revisão, renovação, substituição ou



cancelamento, na forma deste Decreto e das normas complementares.

Art. 246. Os processos administrativos em tramitação na data de entrada em vigor deste Decreto serão adequados às suas disposições, preservados os atos regularmente praticados, desde que compatíveis com a Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025, e com este Regulamento.

Art. 247. Até a edição das normas complementares previstas neste Decreto, permanecerão aplicáveis, no que compatíveis com a Lei Complementar n.º 583, de 24 de outubro de 2025, e com este Regulamento, os procedimentos técnicos e operacionais formalmente adotados pelo SIM/POA sob a vigência do Decreto n.º 4.701, de 28 de agosto de 2008.

Art. 248. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 249. Fica revogado o Decreto n.º 4.701, de 28 de agosto de 2008.

Art. 250. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABÍLIO BRUNINI
Prefeito Cuiabá

DECRETO Nº 12.192, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

DISPÕE SOBRE A HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO ESPECIAL DE DESEMPENHO DO ESTÁGIO PROBATÓRIO DOS SERVIDORES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IX, art. 41 da Lei Orgânica do Município de Cuiabá, de 05 de abril de 1990;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 41 da Constituição Federal;

CONSIDERANDO os artigos 23, 24 e 25 da Lei Complementar nº 220 de 22 de dezembro de 2010;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 002/2022 GS-SME;

CONSIDERANDO a Portaria nº 931/2024 GS/SME;

CONSIDERANDO que, durante o período de Estágio Probatório, foram avaliadas a aptidão e a capacidade do servidor para o exercício do cargo, observando o que preceitua a lei;

CONSIDERANDO o Despacho da Comissão Permanente de Avaliação e Acompanhamento do Estágio Probatório/COPAAEP/2024 da Secretaria Municipal de Educação, Parecer Jurídico da Procuradoria Geral do Município de Cuiabá, todos abaixo relacionados;

DECRETA:

Art. 1º Fica considerado **INAPTO** o servidor abaixo relacionado, após o resultado do processo de avaliação especial de desempenho de Estágio Probatório, na forma da lei.

TÉCNICO EM MANUTENÇÃO E INFRAESTRUTURA – ASG

ORD.	MATRÍCULA	NOME	DESPACHO COPAAEP Nº	PERCECER JURÍDICO Nº
1	4909229	EDCARLOS MENDES RODRIGUES	1518/2024	86/GAB/PAAL/PGM/B/2026

Art. 2º Este Decreto entra em vigor a partir de sua publicação.

Palácio Alencastro, em Cuiabá (MT), 30 de junho de 2026.

ABÍLIO BRUNINI
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 12.193 DE 30 DE JUNHO DE 2026.

DISPÕE SOBRE A HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO ESPECIAL DE DESEMPENHO DO ESTÁGIO PROBATÓRIO DOS SERVIDORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso VI e IX do art. 41 da Lei Orgânica do Município de Cuiabá, e

CONSIDERANDO o disposto no art. 41 da Constituição Federal de 1988, que assegura a aquisição da estabilidade ao servidor nomeado para cargo de provimento efetivo, após três anos de efetivo exercício e mediante avaliação especial de desempenho por comissão instituída para essa finalidade;

CONSIDERANDO os arts. 28 e 29 da Lei Complementar nº 093, de 23 de junho de 2003 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Cuiabá), que regulamentam o estágio probatório no serviço público municipal, estabelecendo os critérios de avaliação;

CONSIDERANDO que a avaliação do estágio probatório é condição necessária para aquisição da estabilidade funcional, conforme critérios legais e regulamentares;

CONSIDERANDO que os servidores relacionados neste decreto foram avaliados por Comissão regularmente designada no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, obtendo parecer conclusivo favorável à aquisição da estabilidade;

CONSIDERANDO o constante do Processo Administrativo Eletrônico SIGED, que

reúne os relatórios de desempenho, pareceres e demais documentos que instruem a presente homologação;

DECRETA:

Art. 1º Fica homologado o resultado do processo de Avaliação Especial de Desempenho de Estágio Probatório dos seguintes servidores abaixo relacionados, por terem cumprido o período de 3 (três) anos exigidos constitucionalmente e por terem sido considerados aptos nas avaliações realizadas, na forma da lei.

ESPECIALISTA DE SAÚDE

Nº	NOME	MATRICULA	DATA QUE IMPLEMENTOU OS REQUISITOS	Nº DO PROCESSO
1	ROSANA SOUZA MORAIS SILVA	4920064	07/06/2026	051430/2026
2	GABRIEL HENRIQUE ROCHA ROSSI	4920088	19/06/2026	051430/2026
3	WILSON PEREIRA DOMINGUES JUNIOR	4920090	19/06/2026	051430/2026
4	PRISCILLA DE SOUZA SILVA	4920091	16/06/2026	051430/2026

Art. 2º Os servidores públicos relacionados no presente decreto passam a ser considerados estáveis no serviço público, nos moldes do artigo 41 da CF/88.

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

Palácio Alencastro, Cuiabá –MT em 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI
PREFEITO DE CUIABÁ

DECRETO Nº 12.194, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 400.000,00 (Quatrocentos Mil Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	VALOR SUPLEMENTADO
182	04101 PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	400.000,00
Total		400.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR		
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:04101 - PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO								
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES			
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	122	0014	2004	REMUNERAÇÃO DE PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	F	319011	015000000000	400.000,00
TOTAL								400.000,00

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:26101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS								
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES			
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
15	451	0025	1001	MANUTENÇÃO DO SISTEMA VIÁRIO MUNICIPAL	F	449039	015000000000	400.000,00
TOTAL								400.000,00



DECRETO Nº 12.195, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 283.044,97 (Duzentos e Oitenta e Tres Mil e Quarenta e Quatro Reais e Noventa e Sete Centavos), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
185	04101	PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	283.044,97
Total			283.044,97

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I		CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR					
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:04101 - PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO								
PROGRAMA DE TRABALHO			RECURSO DE TODAS AS FONTES					
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	122	0014	2004	REMUNERAÇÃO DE PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	F	319011	015000000000	283.044,97
TOTAL								283.044,97

ANEXO II

ANEXO II		DOTAÇÃO A ANULAR						
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:04101 - PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO								
PROGRAMA DE TRABALHO		RECURSO DE TODAS AS FONTES						
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	122	0014	2001	MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DE BENS IMÓVEIS	F	339039	015000000000	283.044,97
TOTAL								283.044,97

DECRETO Nº 12.196, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR TRANSPOSIÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 120.000,00 (Cento e Vinte Mil Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
184	97102	RECURSOS SOB A SUPERVISÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA	120.000,00
Total			120.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por transposição, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I	CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:97102 - RECURSOS SOB A SUPERVISÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA								
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES			
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	122	0014	2157	EXECUTAR AS AÇÕES DE GESTÃO DO PATRIMÔNIO PÚBLICO MUNICIPAL	F	339039	015000000000	120.000,00
TOTAL								120.000,00

ANEXO II

ANEXO II		DOTAÇÃO A ANULAR						
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:17101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO								
PROGRAMA DE TRABALHO		RECURSO DE TODAS AS FONTES						
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	131	0020	2009	DIVULGAÇÃO INSTITUCIONAL	F	339039	015000000000	120.000,00
TOTAL							120.000,00	

DECRETO Nº 12.197, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR TRANSPOSIÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 1.395.000,00 (Hum Milhão e Trezentos e Noventa e Cinco Mil Reais), conforme program de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
183	08101	SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA	1.395.000,00
Total			1.395.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por transposição, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I		CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR					
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:08101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA								
PROGRAMA DE TRABALHO			RECURSO DE TODAS AS FONTES					
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	122	0014	2004	REMUNERAÇÃO DE PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	F	339048	015000000000	1.395.000,00
TOTAL								1.395.000,00

ANEXO II

ANEXO II		DOTAÇÃO A ANULAR						
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:08606 - FUNDO DE MODERNIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO FISCAL								
PROGRAMA DE TRABALHO		RECURSO DE TODAS AS FONTES						
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR
04	129	0013	2470	EXECUTAR AÇÕES DE GESTÃO TRIBUTÁRIA	F	339048	015001003000	1.395.000,00
TOTAL							1.395.000,00	

DECRETO Nº 12.198, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR TRANSPOSIÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 1.000.000,00 (Hum Milhão Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO



191	36101	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER	1.000.000,00
Total			1.000.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por transposição, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:36101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
04	122	0014	2002	MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE	F	339039	015000000000	170.000,00	
04	122	0014	2005	MANUTENÇÃO E SUPORTE EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	F	339040	015000000000	30.000,00	
04	122	0014	2001	MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DE BENS IMÓVEIS	F	339039	015000000000	800.000,00	
TOTAL									1.000.000,00

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:36101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
27	812	0012	2027	DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DO ESPORTE E DO LAZER	F	339039	015000000000	1.000.000,00	
TOTAL									1.000.000,00

DECRETO Nº 12.199, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 3.867.695,25 (Tres Milhões e Oitocentos e Sessenta e Sete Mil e Seiscentos e Noventa e Cinco Reais e Vinte e Cinco Centavos), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
181	15601	FUNDO MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTES URBANOS	3.867.695,25
Total			3.867.695,25

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:15601 - FUNDO MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTES URBANOS									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
26	453	0029	2425	AÇÕES E PROGRAMAS DE TRANSPORTE	F	449051	017520000000	3.867.695,25	
TOTAL									3.867.695,25

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:15601 - FUNDO MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTES URBANOS									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
26	453	0029	2031	IMPLANTAÇÃO E REFORMA DE TERMINAIS	F	449051	017520000000	3.867.695,25	
TOTAL									3.867.695,25

DECRETO Nº 12.200, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , Art. 4º, da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 1.231.576,40 (Hum Milhão e Duzentos e Trinta e Hum Mil e Quinhentos Setenta e Seis Reais e Quarenta Centavos), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
188	11601	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	1.231.576,40
Total			1.231.576,40

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:11601 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
08	244	0006	2079	IMPLEMENTAÇÃO DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	S	335043	015000000000	1.231.576,40	
TOTAL									1.231.576,40

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:11601 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
08	243	0006	2473	IMPLEMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO EM FAMÍLIA ACOLHEDORA	S	339048	015000000000	1.231.576,40	
TOTAL									1.231.576,40

DECRETO Nº 12.202, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 210.000,00 (Duzentos e Dez Mil Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA		VALOR SUPLEMENTADO
190	16601	FUNDO ÚNICO MUNICIPAL DE SAÚDE	210.000,00
Total			210.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.



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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:16601 - FUNDO ÚNICO MUNICIPAL DE SAÚDE									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
28	843	0998	8004	ENCARGOS COM A DÍVIDA PÚBLICA	S	329021	015001002000	210.000,00	
TOTAL									210.000,00

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:16601 - FUNDO ÚNICO MUNICIPAL DE SAÚDE									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
28	843	0998	8004	ENCARGOS COM A DÍVIDA PÚBLICA	S	469071	015001002000	210.000,00	
TOTAL									210.000,00

DECRETO Nº 12.203, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , Art. 4º, da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 2.640.000,00 (Dois Milhões e Seiscentos e Quarenta Mil Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			VALOR SUPLEMENTADO
192	26101	SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS		2.640.000,00
Total				2.640.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:26101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
17	122	0014	2418	ENCARGOS COM A SANECAP	F	339139	015000000000	2.640.000,00	
TOTAL									2.640.000,00

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:26101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
15	451	0025	1001	MANUTENÇÃO DO SISTEMA VIÁRIO MUNICIPAL	F	449039	015000000000	2.640.000,00	
TOTAL									2.640.000,00

DECRETO Nº 12.204, DE 30 DE JUNHO DE 2026

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR POR ANULAÇÃO AOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CUIABÁ-MT, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS.

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o , da LEI Nº 7441 de 30 de Dezembro de 2025, ficam abertos em favor do(s) Órgão(s) abaixo relacionados, da Prefeitura Municipal de Cuiabá crédito suplementar até o valor de R\$ 50.000,00 (Cinquenta Mil Reais), conforme programa de trabalho constante do anexo I.

COD.	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			VALOR SUPLEMENTADO
193	37101	SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TRABALHO, TURISMO E AGRICULTURA		50.000,00
Total				50.000,00

Art. 2º Os recursos necessários à execução do disposto no art.1º decorrerão por anulação, conforme indicado no(s) Anexo(s) II.

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

PALÁCIO ALENCASTRO, EM CUIABÁ, 30 DE JUNHO DE 2026

ABILIO BRUNINI
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

ANEXO I					CRÉDITO ADICIONAL	DOTAÇÃO A SUPLEMENTAR			
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:37101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TRABALHO, TURISMO E AGRICULTURA									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
23	122	0014	2004	REMUNERAÇÃO DE PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	F	319113	015000000000	50.000,00	
TOTAL									50.000,00

ANEXO II

ANEXO II					DOTAÇÃO A ANULAR				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:37101 - SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TRABALHO, TURISMO E AGRICULTURA									
PROGRAMA DE TRABALHO					RECURSO DE TODAS AS FONTES				
FU	SUB	PRO	PAOE	ESPECIFICAÇÃO	E	NATUREZA	FTE	VALOR	
23	122	0014	2003	MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS GERAIS	F	339033	015000000000	50.000,00	
TOTAL									50.000,00

Ato

ATO GP Nº 1136/2026

O Prefeito Municipal de Cuiabá-MT, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

NOMEAR, ANA PAULA PALOCI DUARTE, para exercer o cargo comissionado de Gestão, Direção e Assessoramento de Assessor Técnico, Simbologia GDA-7, na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano, **a partir de 30/06/2026.**

REGISTRADO, PUBLICADO, CUMpra-SE.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI
Prefeito Municipal

ATO GP Nº 1137/2026

O Prefeito Municipal de Cuiabá-MT, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

NOMEAR, TULIO PEDROLLO PEREIRA DE ASSIS, para exercer o cargo comissionado de Gestão, Direção e Assessoramento de Assessor Técnico, Simbologia GDA-7, na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano, **a partir de 30/06/2026.**

REGISTRADO, PUBLICADO, CUMpra-SE.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI
Prefeito Municipal



ATO GP Nº 1138/2026

O **Prefeito Municipal de Cuiabá-MT**, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

EXONERAR, MILENA OLIVEIRA CAVALIERI MATOS, do cargo comissionado de Gestão, Direção e Assessoramento de Assessor, Simbologia GDA-8, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano, a partir de **30/06/2026**.

REGISTRADO, PUBLICADO, CUMPRÁ-SE.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI

Prefeito Municipal

ATO GP Nº 1139/2026

O **Prefeito Municipal de Cuiabá-MT**, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

NOMEAR, MILENA OLIVEIRA CAVALIERI MATOS, para exercer o cargo comissionado de Gestão, Direção e Assessoramento de Assessor Especial, Simbologia GDA-6, na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento e Planejamento Urbano, a partir de **30/06/2026**.

REGISTRADO, PUBLICADO, CUMPRÁ-SE.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT, 30 de junho de 2026.

ABILIO BRUNINI

Prefeito Municipal

Secretarias

Secretaria Municipal de Saúde

Edital

PROCESSO DE SELEÇÃO SIMPLIFICADO Nº 003/2025/SMS

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 009/2026

A **Secretaria Municipal de Saúde**, no uso de suas atribuições legais e regulares, instituídas pela Lei Complementar nº 094 de 03 de Julho de 2003 e Decreto Municipal nº 6.654 de 23 de Julho de 2018, em que a Secretaria Municipal de Gestão de Cuiabá delega competências para a Secretaria Municipal de Saúde.

Considerando a realização do **PROCESSO DE SELEÇÃO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFISSIONAIS PARA AS UNIDADES DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ**, publicado na Gazeta Municipal de Cuiabá-MT, ano V, nº 1167, suplementar de 28 de Julho de 2025, Página 03 à 07 e retificação nº 001/2025, publicada na Gazeta Municipal de Cuiabá-MT, ano V, nº 1170, suplementar de 31 de Julho de 2025, Página 03 à 04.

Considerando o resultado final do **PROCESSO DE SELEÇÃO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFISSIONAIS PARA AS UNIDADES DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ** homologado por meio do EDITAL DE HOMOLOGAÇÃO publicado na Gazeta Municipal nº 1182, Ano V em 18 de Agosto de 2025.

Considerando o item 3.2 do **EDITAL DE PROCESSO DE SELEÇÃO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFISSIONAIS PARA AS UNIDADES DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ Nº 003/2025/SMS**, onde o regime jurídico para as funções de que trata este Edital será de Contrato de Prestação de Serviço para atender à necessidade temporária de excepcional interesse público, com início e fim de vigência, sendo as contribuições previdenciárias pertinentes realizadas junto ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).

RESOLVE:

Art. 1º - CONVOCAR para apresentação de documentos ou envio dos documentos, conforme Art. 2º, para a função discriminada abaixo do quadro de Cadastro de Reservas, na **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizada na Rua General Anibal da Mata, nº 139, Duque de Caxias I, CEP nº 78043-268, os candidatos abaixo relacionados:

CARGO: MÉDICO CLÍNICO GERAL – PLANTONISTA (24H)

CLASSIFICAÇÃO	NOME	CPF	LISTA
70	DIEGO MAURICIO SILVA SANTOS	***.***.351-71	Ampla concorrência

Art. 2º - Os candidatos convocados acima deverão submeter, através do Protocolo Virtual – SIGED da Secretaria Municipal de Saúde, ou mediante comparecimento da Diretoria de Gestão de Pessoas da Secretaria Municipal de Saúde, a partir de **01 de julho de 2026**, os documentos listados abaixo:

I. Documento de identificação pessoal (RG, CNH) e CPF;

II. Título Eleitoral;

III. Cópia do PIS ou PASEP;

IV. Foto 3x4 atualizada;

V. Carteira de Identidade profissional (CRM-MT) e certidão de regularidade com o respectivo Conselho;

VI. Certificado de reservista (candidatos do gênero masculino);

VII. Comprovante de abertura de Conta Corrente (pessoal) **EXCLUSIVAMENTE no BANCO DO BRASIL**;

VIII. CTPS (física ou digital) pg. 1 à 14;

IX. Comprovante de residência atualizado dos últimos 30 (trinta) dias;

X. Certidão Negativa Cível e Criminal de 1º do Poder Judiciário de Mato Grosso, disponível no link: <https://sec.tjmt.jus.br/primeiro-grau/criar-pedido-certidao>;

XI. Certidão Negativa Cível e Criminal de 2º do Poder Judiciário de Mato Grosso, disponível no link: <https://sec.tjmt.jus.br/segundo-grau/pessoa-fisica/certidao-negativa>;

XII. Certidão Negativa Cível e Criminal de 1º e 2º Grau, do Poder Judiciário Federal, disponíveis no link: <https://sistemas.trf1.jus.br/certidao/#/solicitacao>;

XIII. Certidão Negativa do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso, disponível no link: <https://servicos.tce.mt.gov.br/certidao/emissao>;

XIV. Certidão de Vínculo Empregatício Estadual, disponível no link: <https://servicos.seplag.mt.gov.br/portalservidor/publico/certidoes>;

XV. Certidão de Vínculo Empregatício Municipal, disponível na aba "Certidão de Vínculo Funcional, através do link: <http://transparencia.cuiaba.mt.gov.br/portaltransparencia/transparencia/#/servicos>;

XVI. Certidão de Negativa do Conselho Nacional de Justiça, disponível no link: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form;

XVII. Certidão Negativa de Crimes Eleitorais, disponível no link: <https://www.tre-mt.jus.br/servicos-eleitorais/certidoes/crimes-eleitorais>;

XVIII. Certidão Negativa de Quitação Eleitoral, disponível no link: <https://www.tse.jus.br/servicos-eleitorais/certidoes/certidao-de-quitacao-eleitoral>;

XIX. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), conforme exigido pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). O ASO deve ser acompanhado dos seguintes exames obrigatórios, específicos para profissionais da área de atuação MÉDICA:

- Avaliação oftalmológica (acuidade visual);
- Avaliação psiquiátrica (atestado de saúde mental emitido por médico com RQE);
- Avaliação psicológica (teste palográfico);
- Exame clínico ocupacional – ASO;
- Eletrocardiograma (ECG) com laudo emitido por médico cardiologista;
- Hemograma completo e glicemia em jejum;
- Sorologias: Anti-HBs, HBsAg e Anti-HCV;
- EAS;
- VDRL.

XX. Cópia do cartão de vacina e cópia da carteira de vacina do Gov (Meu SUS digital) (vacinas atualizadas: Hepatite - 3 doses, Tríplice viral, Dt - 3 doses, Febre amarela - 1 dose, Influenza - dose anual, COVID - 02 doses.)

XXI. Declaração de Relação de Parentesco, datada e assinada;

XXII. Declaração de Bens e Valores ou IRRF;

XXIII. Declaração para investidura em cargo público, datada e assinada;

XXIV. Declaração de não ter sofrido penalidades no âmbito do município de Cuiabá, datada e assinada;

XXV. Declaração de não exercer qualquer atividade pública ou privada ou incompatível com o exercício de sua função, datada e assinada, datada e assinada;

XXVI. Declaração de não acúmulo de cargo ou função pública;

XXVII. Diploma de Graduação na área de atuação (frente e verso) ou Certificado de Conclusão acompanhado do Histórico Escolar, desde que emitido há no máximo 12 meses.

Parágrafo único. Os convocados terão o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data da expressa no Art. 2º, para estarem apresentando presencialmente ou inserindo a documentação necessária requisitada dentro do **Protocolo Virtual SIGED**, através do link direto : https://cidadao.cuiaba.mt.gov.br/servico_resumido.aspx?cod_assunto_documento_tipo=487 ou comparecer na Diretoria de Gestão de Pessoas. Ultrapassado este prazo, aqueles que não realizarem a inserção ou apresentação dos documentos serão automaticamente eliminados do certame, podendo a Administração Pública chamar os candidatos subsequentes, conforme necessidade para a prestação do serviço público.

Art. 3º - Todos os documentos, assim como o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e respectivos exames, são de inteira responsabilidade do convocado.

Art. 4º - O (a) candidato (a) deverá apresentar-se na unidade designada pela Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá para início das atividades no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Ultrapassado esse prazo, o não início das atividades implicará eliminação automática do certame, podendo a Administração Pública convocar candidatos subsequentes, conforme a necessidade da prestação do serviço público.

Art. 5º - Caso haja dúvidas, os convocados neste edital poderão entrar em contato



pelo número de telefone 65 99201-9514.

Art. 6º - A Administração Pública somente procederá à celebração do contrato temporário com os convocados que inserirem ou apresentarem, todos os documentos exigidos, sem pendências, dentro do prazo fixado em parágrafo único.

Art. 7º - Esta convocação entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRADA, PUBLICADA, CUMPRÁ-SE.

Cuiabá/MT, 30 de Junho 2026.

DEISI DE CASSIA BOCALON MAIA

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ

Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Edital

EDITAL RETIFICADOR 04

PROCESSO SELETIVO INTERNO PARA AS FUNÇÕES DE DIRETOR ESCOLAR E COORDENADOR PEDAGÓGICO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CUIABÁ - N.º 01/2026/GS/SME.CULT.ESP

A **Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer - SME.CULT.ESP. de Cuiabá**, no uso de suas atribuições legais, torna público por meio deste Edital a retificação 04 ao Edital nº **01/2026/GS/SME.CULT.ESP** do Processo Seletivo Interno - PSI, destinado aos servidores efetivos da rede pública municipal de educação, para fins de seleção e designação das funções de Diretor Escolar e Coordenador Pedagógico, nas unidades educacionais do Município de Cuiabá.

Onde se lê:

Data	Atividade	Horário	Local e/ou Funções Relacionadas
18/06/2026	Resultado preliminar da prova discursiva e da análise dos títulos.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
19/06/2026	Recurso ao resultado preliminar da análise de títulos e recurso ao resultado preliminar da prova discursiva.	Até às 23h59 do dia 19/06/2026	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
24/06/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da prova discursiva e resultado final da prova discursiva	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
24/06/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da análise de títulos e resultado final da análise de títulos.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
24/06/2026	Convocação para entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
25/06 a 26/06/2026	Realização da entrevista.	Conforme convocação	A definir
29/06/2026	Resultado preliminar da entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
25/06/2026	Recurso ao resultado preliminar da entrevista.	Até às 23h59 do dia 25/06/2026	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
29/06/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da entrevista e resultado final da entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
30/06/2026	Recurso ao resultado ao resultado preliminar da entrevista.	Até às 23h59 do dia 30/06/2026	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
01/07/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da entrevista e resultado final da entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
02/07/2026	Resultado Final do Processo Seletivo.		Gazeta Municipal
03/07/2026	Publicação da Homologação do Resultado Final e Convocação dos aprovados para entrega de documentos para posse.		Gazeta Municipal

06/07/2026 a 09/07/2026	Entrega de documentos para nomeação dos candidatos.	08h	https://cidadao.cuiaba.mt.gov.br/ser/vico2.aspx
10/07/2026	Publicação das nomeações dos gestores das unidades educacionais.	--	Gazeta Municipal
13/07/2026	Evento de nomeação dos Gestores		A Definir

Leia-se:

Data	Atividade	Horário	Local e/ou Funções Relacionadas
01/07/2026	Divulgação dos candidatos que terão a prova discursiva corrigida/revaliada e dos candidatos que terão seus títulos corrigidos após anulação das questões de informática da prova objetiva.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
08/07/2026	Resultado preliminar da prova Discursiva e da análise dos títulos.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
09/07/2026	Recurso ao resultado preliminar da análise de títulos e recurso ao resultado preliminar da prova discursiva.	Até às 23h59 do dia 09/07/2026	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
16/07/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da análise de títulos e resultado final da análise de títulos.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
17/07/2026	Convocação para entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
21/07/2026 a 23/07/2026	Realização da entrevista.	Conforme convocação	A definir
27/07/2026	Resultado preliminar da entrevista	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
28/07/2026	Recurso ao resultado preliminar da entrevista.	Até às 23h59 do dia 28/07/2026	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
31/07/2026	Resultado do recurso ao resultado preliminar da entrevista e resultado final da entrevista.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
04/08/2026	Resultado Final do Processo Seletivo.	A partir das 17h	https://selecon-mt.selecao.net.br/informacoes/86/
07/08/2026	Publicação da Homologação do Resultado Final e Convocação dos aprovados para entrega de documentos para posse.	--	Gazeta Municipal
10/08/2026 a 14/08/2026	Entrega de documentos para nomeação dos candidatos.	--	https://cidadao.cuiaba.mt.gov.br/ser/vico2.aspx
18/08/2026	Publicação das nomeações dos gestores das unidades educacionais.	--	Gazeta Municipal
24/08/2026	Evento de nomeação dos Gestores	--	A Definir

Registrada, Publicada, Cumpra-se.

Cuiabá-MT - 30 de junho de 2026

Reginaldo Alves Teixeira

Secretário Municipal de Educação

ATO GP N.º 547/2026



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ

Secretaria Municipal de Economia

Praça Alencastro, 158 – Centro • CEP 78005-906 • Cuiabá, MT
Acesse o Portal da Gazeta Municipal de Cuiabá
<http://gazetamunicipal.cuiaba.mt.gov.br/>

ORIENTAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO

Os órgãos da Administração Direta e Indireta do Poder Executivo Municipal de Cuiabá, encaminharão suas respectivas matérias diretamente pelo Portal da Gazeta, até as 18:00hs.

HINO NACIONAL

Letra de Joaquim Osório Duque Estrada e música de Francisco Manoel da Silva

Ouviram do Ipiranga as margens plácidas
De um povo heróico o brado retumbante,
E o sol da Liberdade, em raios fúlgidos,
Brilhou no céu da Pátria nesse instante.

Se o penhor dessa igualdade
Conseguimos conquistar com braço forte,
Em teu seio, ó Liberdade,
Desafia o nosso peito a própria morte!
Ó Pátria amada, Idolatrada, Salve! Salve!

Brasil, um sonho intenso, um raio vívido
De amor e de esperança à terra desce,
Se em teu formoso céu, risonho e límpido,
A imagem do Cruzeiro resplandece.

Gigante pela própria natureza,
És belo, és forte, impávido colosso,
E o teu futuro espelha essa grandeza

Terra adorada, Entre outras mil,
És tu, Brasil, Ó Pátria amada!

Dos filhos deste solo és mãe gentil,
Pátria amada, Brasil!
Deitado eternamente em berço esplêndido,
Ao som do mar e à luz do céu profundo,
Fulguras, ó Brasil, florão da América,
Iluminado ao sol do Novo Mundo!

Do que a terra mais garrida
Teus risonhos, lindos campos têm mais flores;
"Nossos bosques têm mais vida",
"Nossa vida" no teu seio "mais amores".

Ó Pátria amada, Idolatrada, Salve! Salve!

Brasil, de amor eterno seja símbolo
O lábaro que ostentas estrelado,
E diga o verde-louro desta flâmula
Paz no futuro e glória no passado.

Mas, se ergues da justiça a clava forte,
Verás que um filho teu não foge à luta,
Nem teme, quem te adora, a própria morte!

Terra adorada Entre outras mil,
És tu, Brasil, Ó Pátria amada!

Dos filhos deste solo és mãe gentil,
Pátria amada,
Brasil!

HINO DE MATO GROSSO

Decreto Nº 208 de 05 de setembro de 1983

Letra de Dom Francisco de Aquino Corrêa e música do maestro Emílio Heine

Limitando, qual novo colosso,
O ocidente do imenso Brasil,
Eis aqui, sempre em flor,
Mato Grosso, Nosso berço glorioso e gentili!

Eis a terra das minas faiscantes,
Eldorado como outros não há
Que o valor de imortais
bandeirantes
Conquistou ao feroz Paiaguás!

Salve, terra de amor, terra do ouro,
Que sonhara Moreira Cabral!
Chova o céu dos seus dons o tesouro
Sobre ti, bela terra natal!

Terra noiva do Sol! Linda terra!
A quem lá, do teu céu todo azul,
Beija, ardente, o astro louro, na serra
E abençoa o Cruzeiro do Sul!

No teu verde planalto escampado,
E nos teus pantanais como o mar,
Vive solto aos milhões, o teu gado,
Em mimosas pastagens sem par!

Salve, terra de amor, terra do ouro,
Que sonhara Moreira Cabral!
Chova o céu dos seus dons o tesouro
Sobre ti, bela terra natal!

Hévea fina, erva-mate preciosa,
Palmas mil, são teus ricos florões;
E da fauna e da flora o índio goza,
A opulência em teus virgens sertões.

O diamante sorri nas grupiarias
Dos teus rios que jorram, a flux.
A hulha branca das águas tão claras,
Em cascatas de força e de luz!

Salve, terra de amor, terra do ouro,
Que sonhara Moreira Cabral!
Chova o céu dos seus dons o tesouro
Sobre ti, bela terra natal!

Dos teus bravos a glória se expande
De Dourados até Corumbá,
O ouro deu-te renome tão grande,
Porém mais nosso amor te dará!

Ouve, pois, nossas juras solenes
De fazermos em paz e união,
Teu progresso imortal como a fênix
Que ainda timbra o teu nobre brasão!

Salve, terra de amor, terra de ouro,
Que sonhara Moreira Cabral!
Chova o céu dos seus dons o tesouro
Sobre ti, bela terra natal!

HINO DE CUIABÁ

O Hino foi oficializado pela Lei N.º 633, de 10 de Abril de 1962.

Letra de Prof Ezequiel P. R. Siqueira e música de Luiz Cândido da Silva

Cuiabá, és nosso encanto
Teu céu da fé tem a cor
Da aurora o lindo rubor;
Tens estelífero manto.

Cuiabá, és rica de ouro;
És do Senhor Bom Jesus;

Recendes qual um rosal,
Enterneces corações,
Ergues a Deus orações,
Para venceres o mal.

Cuiabá, és rica de ouro;
És do Senhor Bom Jesus;

Tens beleza sem rival
Cultuas sempre o valor
Do bravo descobridor
Pascoal Moreira Cabral.

Cuiabá, és rica de ouro;
És do Senhor Bom Jesus;