



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 -

Sumário

PODER EXECUTIVO	1
LEIS	1
DECRETOS	15
EXTRATOS	16
IPC	22
DIVERSOS	22



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

PODER EXECUTIVO

LEIS

LEI Nº 2.448 DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022

INSTITUI O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO, no uso de suas atribuições legais que a lei Orgânica lhe confere, faz saber que a Câmara Municipal de Arraial do Cabo aprovou e eu sanciono, a seguinte Lei;

PREÂMBULO

Fica instituído o Código de Vigilância Sanitária do Município de Arraial do Cabo, que compõe-se dos dispositivos constantes desta lei, obedecidos os termos da Constituição Federal, do Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, e das Leis Federais 8080 de 19/09/1990 e 8142 de 28/12/1990 e da lei Orgânica do Município.

TÍTULO I - FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. A defesa e a proteção da saúde, no âmbito de competência de Vigilância Sanitária serão disciplinadas neste Município pelas disposições desta lei, obedecidas as normas técnicas complementares, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Parágrafo Único. Entende-se por Vigilância Sanitária, um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e das atividades de produção de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

- O controle de bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo.
- O controle da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde.
- Qualquer outra atividade que, a critério da autoridade sanitária, colocar em risco a saúde individual ou coletiva.

Art. 2º. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, como gestora do sistema municipal de saúde, através do SUS, no âmbito da vigilância sanitária:

- Organizar e definir as atribuições e a competência dos serviços incumbidos das ações de vigilância à saúde, bem como promover sua implantação, coordenação e execução em consonância com a legislação sanitária vigente, respeitando-se as atribuições legais da conferência e do conselho municipal de saúde;
- Manter constante integração com as demais secretarias municipais para realização de ações de fiscalização e controle para proteção, preservação e recuperação e uso racional do ambiente propício à vida, e para a eliminação ou diminuição dos riscos e agravos à saúde coletiva ou individual;
- Solicitar a colaboração de instituições do poder público e privado, estabelecimentos de interesse à saúde, profissionais da saúde e cidadãos, para o desenvolvimento de ações e medidas de controle necessários à

proteção e promoção da saúde pública;

Promover ações que visam o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse para a saúde pública;

Assegurar condições adequadas de higiene, instalação e funcionamento ao processo produtivo dos estabelecimentos, através do exercício do seu poder de polícia, assim como garantir a integridade do trabalhador e sua higidez física;

Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico e colaboração na proteção e recuperação do meio ambiente, junto aos oragos afins;

Manter um serviço de atendimento a reclamações e denúncias, informando num prazo de 30 (trinta) dias as soluções adotadas; e

Coordenar e fiscalizar, no âmbito municipal, o exato cumprimento da legislação federal e estadual vigentes.

Art. 3º. As autoridades sanitárias da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de suas funções, não comportando execução de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, bem como aos veículos destinados à distribuição, ao comércio e ao consumo de produtos ou substâncias sujeitos a controle sanitário.

§1º Quem embaraçar a autoridade incumbida da fiscalização será punido com pena de multa de acordo com o artigo 40, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.

§2º A equipe fiscal da vigilância sanitária concretiza o poder de polícia administrativa municipal, previsto no artigo 78 do Código Tributário Nacional.

Art. 4º. São considerados estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, o local e/ou instituição pública e/ou privada que, pelas características das atividades desenvolvidas, serviços e/ou produtos ofertados, possam expor riscos à saúde da população usuária e trabalhadora e a preservação do meio ambiente.

§1º Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo:

- A inspeção e orientação;
- A fiscalização;
- III - A lavratura de termos e autos; e
- IV - A aplicação de sanções.

§2º São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

Drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;

Sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

Produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;

Alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos;

Produtos tóxicos e radioativos;

Estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública e privada;

Resíduos sólidos gerados pelos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário;



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

Veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer a saúde, de acordo com as normas federais; Outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Art. 5º. Todo e qualquer sistema individual ou coletivo, público ou privado, de armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destino final de resíduos de qualquer natureza, produzidos ou introduzidos no município, estará sujeito à regulamentação, fiscalização e controle da vigilância sanitária, em todos os aspectos.

Art. 6º. O município só poderá conceder licenças para execução de obras de construção, reforma, ampliação ou adaptações de edificações e de funcionamento, requeridas por estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, após prévio exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária municipal competente.

Art. 7º. Para efeito das disposições desta lei, a quantificação, dimensionamento e condições de funcionamento das instalações dos locais onde se desenvolvam atividades sujeitas a controle sanitário e/ou onde haja produção, consumo, manipulação ou armazenamento de substâncias e produtos de sujeitos a controle sanitário serão adotados em conformidade com aquelas exigidas em normas técnicas e legislações pertinentes.

CAPÍTULO II - DISPOSIÇÕES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS, ATIVIDADES, SERVIÇOS E PRODUTOS SUJEITOS A CONTROLE SANITÁRIO

Art. 8º. A construção, instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento sujeito a controle sanitário, serão autorizados pelo órgão sanitário competente, através da emissão de licença sanitária, devendo renovar-se a referida autorização anualmente e/ou sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

§1º Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade com que se propõe a operar.

§2º As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

§3º As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

§4º As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

§5º Os equipamentos e os filtros para climatização deverão estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a substituição de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

§6º Os bebedouros de uso coletivo deverão estar conservados, devendo a substituição dos filtros ser registrada e realizada periodicamente, conforme informação do fabricante. Caso o fabricante não informe esse prazo, o filtro

deverá ser substituído pelo menos a cada 02(dois) meses.

§7º O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

§8º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido, toalhas papel de uso individual e lixeiras dotadas de tampa e acionadas sem contato manual. No caso de estabelecimentos de hospedagem (Pousadas, hotéis e congêneres) será permitido o uso de toalhas de pano e de sabão em barra no interior dos quartos.

Art. 9º. O maquinário, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com substâncias e/ou produtos de saúde ou de interesse à saúde, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e comercialização dos mesmos, deverão ser de material adequado e que assegure a perfeita higienização de modo a não contaminar e alterá-los.

Parágrafo Único A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências desta lei.

Art. 10º. São deveres do proprietário ou responsável pelos estabelecimentos: Manter os meios materiais, organização e capacidade operativa suficiente para o correto desenvolvimento de suas atividades;

Dispor de pessoal, em número suficiente e devidamente capacitados para garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados, de acordo com a legislação sanitária vigente;

Manter registros de atividades relativos aos produtos substâncias e serviços, ficando os mesmos à disposição da autoridade de vigilância sanitária;

Todo o estabelecimento deverá possuir instalações, aparelhos e equipamentos permanentemente higienizados e adequados para a conservação, manutenção e controle do padrão de qualidade estabelecido para substâncias, produtos e serviços prestados;

Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde;

É responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde o controle de infecção em seus ambientes de trabalho;

Manter no estabelecimento os seguintes documentos: o controle da saúde dos funcionários de acordo com a legislação específica; certificados e ordens de serviço (atualizados) da desinsetização, desratização e higienização dos reservatórios de água (semestralmente) realizados por empresa registrada junto ao INEA; e uma conta atual (máximo de 03 (três) meses) da empresa de abastecimento de água;

§1º O abastecimento de água deverá ser somente por água potável. Quando utilizada água oriunda de solução alternativa, deverá ser atestada a potabilidade da água semestralmente mediante laudos laboratoriais (físico-químico e microbiológico), sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. As cópias dos respectivos laudos deverão ser entregues ao órgão sanitário e a permissão para utilização de água por fonte alternativa estará sujeita à aprovação do responsável pelo órgão de vigilância

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

sanitária, levando em consideração que a água esteja própria para consumo e que não haja risco para a atividade realizada pelo estabelecimento. A critério da autoridade sanitária também poderá ser exigido o laudo de potabilidade de água que não seja oriunda de solução alternativa.

§2º É proibido o uso de água oriunda de solução alternativa diretamente no preparo de alimentos.

Art. 11º. Os produtos sujeitos a controle sanitário só poderão ser expostos à venda, utilizados, entregues ao consumo, acondicionados e/ou mantidos em estoque, em bom estado de conservação, dentro do prazo de validade, sem adulteração e/ou contaminação, com identificação de validade, número de lote e número de registro no órgão competente de acordo com legislação específica.

Art. 12º. Todos os estabelecimentos que fabriquem e/ou comercializem substâncias e produtos sujeitos a controle sanitário são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade, segurança e eficácia de seus produtos.

Art. 13º. Quando verificado que um produto não atende as condições higiênico-sanitárias e/ou é prejudicial à saúde, ficam obrigados os detentores a efetuar o recolhimento imediato do produto e providenciar o destino adequado, de acordo com as legislações específicas.

Parágrafo Único. Os produtos que ainda não foram descartados deverão estar em locais separados e identificados como **“IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO E/OU UTILIZAÇÃO”**.

Art. 14º. Os estabelecimentos deverão executar métodos de controle de qualidade, manter registros atualizados referentes à utilização de matéria prima, produtos intermediários, granéis e produtos finais por eles fabricados, assim como de todo o material de envase, etiquetagem e embalagem.

Parágrafo Único. Os materiais de embalagem devem proteger os produtos nas condições adequadas de transporte, manuseio e estoque.

Art. 15º. Os estabelecimentos mencionados deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação própria.

Art. 16º. Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde, devendo possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis, condizentes com suas finalidades, em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 17º. Os estabelecimentos de saúde, bem como outros que a legislação exigir, somente poderão funcionar mediante a existência de profissionais legalmente habilitados.

CAPÍTULO III - DO LICENCIAMENTO

Art. 18º. Os estabelecimentos sujeitos ao controle somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de vigilância sanitária, com validade por 01(um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou

cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.

§ 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 4º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§ 5º Os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, sujeitos a controle sanitário, estarão isentos da licença sanitária, porém, para que funcionem, devem cumprir as exigências contidas nas normas legais e regulamentares, além das pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas, não estando isentos de fiscalização pelo órgão sanitário competente.

§ 6º Em casos especiais, o responsável pelo órgão sanitário poderá, a seu critério, conceder a licença sanitária provisória dos estabelecimentos e esta possuirá a validade máxima de 90 (noventa) dias, podendo ser prorrogada por igual período. Para o recebimento da referida licença é necessário que o estabelecimento se encontre em condições sanitárias satisfatórias, de acordo com a legislação vigente.

Art. 19º. A licença sanitária será expedida mediante apresentação das cópias dos seguintes documentos de acordo com cada estabelecimento:

CNPJ da empresa a ser licenciada ou RG e CPF do proprietário (dependendo do tipo de atividade);

Projeto Arquitetônico (Planta baixa ou croqui com especificação da área total); Certificado de Regularidade do respectivo Conselho ou Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo (CRLV);

Relação das atividades a serem licenciadas;

Atestado de saúde ocupacional dos funcionários, renovados anualmente;

Certificados e ordens de serviço da desinsetização, desratização e higienização dos reservatórios de água por empresa registrada ao INEA;

Conta da empresa responsável pelo abastecimento de água (atual) ou laudo de potabilidade da água semestral em caso de água proveniente de solução alternativa, respeitando-se as prerrogativas do artigo 11;

Contrato social;

Plano de Gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (PGRSS);

Além de outros documentos específicos exigidos de acordo com a atividade desenvolvida.

Art. 20º. A licença será intransferível e obrigatoriamente substituída, quando houver qualquer alteração que modifique a identificação exata do contribuinte, ou de sua atividade e localização.

Parágrafo Único. a substituição da licença na forma deste artigo deverá ser requerida previamente à alteração.

Art. 21º. Nenhum estabelecimento poderá prosseguir em suas atividades, sem possuir a licença sanitária devidamente renovada.

§1º O não cumprimento do disposto neste código poderá acarretar a interdição do estabelecimento

§2º A interdição não exime o contribuinte do pagamento da multa, e será

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

precedida de notificação preliminar.

Art. 22º. A licença poderá ser cassada a qualquer momento pela autoridade sanitária competente, sempre que as condições para o exercício da atividade violar a legislação vigente.

Art. 23º. Os veículos que realizam o transporte de substâncias e produtos sujeitos a controle sanitário deverão possuir licença sanitária, que deverá ser renovada anualmente.

Art. 24º. A licença deverá ser afixada em local visível ao público e terá validade de 01 (um) ano, a partir da data de expedição, e deverá ser requerida sua renovação 30 (trinta) dias antes do término do prazo de validade.

CAPÍTULO IV - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

SEÇÃO I - TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 25º. O termo de intimação é lavrado em 03 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista nesta lei e não constituírem perigo eminente para a saúde.

Art. 26º. A intimação deverá sempre indicar, explicitamente as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá a 60 (sessenta) dias, prazo máximo estipulado pela equipe de fiscalização.

Parágrafo Único. O responsável pelo estabelecimento deverá cumprir as exigências no prazo estipulado pela autoridade sanitária, e todas as dúvidas deverão ser dirimidas no momento da inspeção.

Art. 27º. O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo profissional da equipe municipal de vigilância sanitária que emitiu o termo de intimação.

§ 1º O requerimento de prorrogação deverá ser protocolado em até 72 (setenta e duas) horas da data do vencimento do prazo inicialmente oferecido para cumprimento das exigências.

§ 2º A prorrogação requerida, em caso de deferimento, limitar-se-á a período de tempo que, somado ao inicial, não exceda a 90 (noventa) dias.

Art. 28º. Expirado aquele prazo, somente o responsável pelo órgão de vigilância sanitária poderá, em casos excepcionais, e por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado, conceder nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data ciência da intimação.

Art. 29º. O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário, data e assinatura.

§1º Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos deverão ser exarados no verso da 1ª via do termo de intimação pela autoridade competente.

§2º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§3º A 2ª via do termo de intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e a hora do ciente.

Art. 30º. O processo constituído pelo termo de intimação, será encaminhado ao responsável pelo órgão de vigilância sanitária quando: Se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo

concedido.

Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedida na forma mencionada no artigo 29 desta lei.

Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o auto de infração.

Por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Art. 31º. Após ter esgotado o prazo do 1º termo, bem como as prorrogações concedidas, a autoridade sanitária providenciará a lavratura de auto de infração e de um 2º termo de igual teor ao 1º termo.

Parágrafo Único. O 2º termo de intimação é improrrogável e uma vez esgotado o prazo concedido, o qual não poderá exceder ao prazo inicial estipulado no 1º termo, ensejará a interdição ou cassação da licença do estabelecimento infrator.

SEÇÃO II - AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 32º. O auto de infração é um instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista nesta lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal que o fundamenta, bem como o nome, matrícula e função do agente responsável pelo auto, podendo usar carimbo com os respectivos dados.

Art. 33º. Impõe-se o auto de infração quando:

I - Não forem cumpridas as exigências feitas no 1º termo de intimação dentro do prazo concedido pelo mesmo.

II - Se verificar infração que, por sua natureza exija a aplicação imediata de penalidade prevista nesta lei.

Art. 34º. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, assinado não só pela autoridade sanitária competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se entrega imediata da 2ª via.

Parágrafo Único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital publicado em uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 05 (cinco) dias após a publicação.

Art. 35º. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será expedido termo de intimação, fixando prazo máximo de 30 (trinta) dias para o cumprimento, observado o disposto do artigo 32, parágrafo único.

PARÁGRAFO ÚNICO O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art. 36º. O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito ao órgão de vigilância sanitária. Será o mesmo apreciado pelo responsável pela unidade sanitária, o qual emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, informando sua decisão.

§1º Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante para se pronunciar a respeito.

§2º No caso de manutenção, será então imposta a pena regulamentar arbitrada pelo responsável pelo órgão de vigilância sanitária.

§3º Em caso de decidir pelo cancelamento do auto de infração, o responsável

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

pelo órgão de vigilância sanitária deverá fundamentar a sua decisão.

§4º Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o auto de infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 37º. Os servidores são responsáveis pelas declarações presentes nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III - AUTO DE MULTA

Art. 38º. O auto de multa deverá ser lavrado pelo responsável pelo órgão de vigilância sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da do indeferimento da defesa, quando couber. **Art. 39º.** Lavrado o auto de multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será feita a consignação dessa circunstância pela autoridade sanitária com a assinatura de 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único. Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o presente artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 40º. A 1ª via do auto de multa será anexada ao processo em curso, aguardando no órgão de vigilância sanitária, o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa ou o prazo de 15 (dias) para a interposição de recursos.

1º No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto o recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança judicial.

§2º Comprovado o pagamento da multa, o processo é arquivado no órgão de vigilância sanitária.

§3º Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado ao responsável pelo órgão de vigilância sanitária.

§4º Após recebimento do processo, o responsável pelo órgão de vigilância sanitária providenciará a criação de uma comissão julgadora composta por ele, pelo profissional que lavrou o auto de infração e por outro membro da equipe fiscal da vigilância sanitária

Art. 41º. O recurso do auto de multa deverá ser protocolado no órgão de vigilância sanitária.

Parágrafo Único. Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do auto de multa e do auto de infração que lhe deu origem, para apreciação pelo responsável do órgão de vigilância sanitária.

Art. 42º. As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

SEÇÃO IV - APREENSÃO / INUTILIZAÇÃO / INTERDIÇÃO

Art. 43º. Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade de vigilância sanitária para a proteção da saúde pública ou cumprimento de norma legal, serão efetuadas de imediato ações de apreensão, inutilização e/ou interdição sobre produtos, substâncias, instrumentos e equipamentos utilizados no processo produtivo, estabelecimentos ou outros, hipóteses em

que as mesmas terão cunho de medida cautelar.

§1º Na execução das ações mencionadas neste artigo deverá ser lavrado o termo de apreensão, interdição cautelar e/ou inutilização, o qual deverá ser acompanhado do respectivo auto de infração, conterà

O nome do responsável pelo estabelecimento, seu representante e/ou detentor do produto, substância ou outros de interesse à saúde, seu domicílio ou residência e demais elementos necessários a qualificação e identificação. O local, a data e hora em que a apreensão, inutilização e/ou interdição for efetuada.

IIIO número, a data do auto de infração e a descrição do fato que originou a apreensão, inutilização e/ou interdição. A disposição legal que autoriza a aplicação da medida cautelar.

As assinaturas da autoridade de vigilância sanitária, do responsável pelo estabelecimento, seu representante e/ou detentor do produto, substância, instrumentos utilizados no processo produtivo ou outros de interesse da saúde e nas suas recusas, a de 02 (duas) testemunhas, devendo o fato constar no respectivo termo.

§2º O termo de apreensão, interdição cautelar e/ou inutilização será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a 1ª via para a formação do processo administrativo, a 2ª via será entregue ao autuado, e a 3ª via será arquivada no órgão de vigilância sanitária.

§3º Quando as ações mencionadas neste artigo incidirem sobre produtos, substâncias, equipamentos, objetos, utensílios utilizados no processo produtivo e outros de interesse da saúde deverão ser especificados no termo além dos requisitos do inciso anterior o nome, marca procedência, quantidade, lote e demais itens necessários à sua completa identificação.

§4º Efetuadas as ações de apreensão ou interdição cautelar, as mesmas somente poderão ser levantadas após o infrator sanar as irregularidades e receber autorização escrita da autoridade de vigilância sanitária.

§5º Nos casos de interdição de estabelecimentos e/ou apreensão cautelar de produtos, substâncias, equipamentos, objetos, utensílios, instrumentos utilizados no processo produtivo ou outros de interesse à saúde, para execução de testes, provas, análises, correção de irregularidade ou outras providências, estas durarão o tempo necessário à suas realizações.

§6º Quando os estabelecimentos de interesse à saúde não observarem as exigências legais para construir, instalar, fazer funcionar ou apresentarem ambientes e/ou condições de trabalho com risco à saúde e segurança do trabalhador, os mesmos ficarão sujeitos à imediata interdição cautelar prevista neste artigo.

§7º Quando as construções em geral apresentarem situações e/ou condições de risco à saúde e segurança do trabalhadores, os mesmos ficarão sujeitos a interdição cautelar imediata.

§8º A desinterdição de estabelecimentos e /ou outros e a liberação de produtos apreendidos após a correção das irregularidades, não isenta o infrator da aplicação das penalidades cabíveis.

TÍTULO II - NORMAS TÉCNICAS PARA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 44º. A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade sanitária municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 45º. A fiscalização de que se trata este título se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

divulgação.

Art. 46º. O poder de polícia da autoridade sanitária será exercido sobre alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 47º. No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 48º. No acondicionamento fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornais, papéis ou plásticos coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmo, substâncias contaminantes.

Art. 49º. É proibido manter no mesmo ambiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos ou substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo Único. Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, e que a critério da autoridade sanitária, não comprometam a manutenção da qualidade do produto.

Art. 50º. No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 51º. Somente poderão ser expostos à venda, matérias primas alimentares, alimentos "in natura" e produtos alimentícios enriquecidos, dietéticos, congelados ou irradiados, de fantasia ou artificiais, aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

Tenham sido previamente registrados nos órgãos federal, estadual ou municipal competentes.

Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimento devidamente licenciados.

Tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação federal, estadual ou municipal.

Obedeça, na sua composição, as especificações ao respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se trata de alimento fantasia ou artificial ou ainda não padronizados.

Os produtos de origem animal que forem fracionados devem conservar a rotulagem ou o carimbo do órgão de inspeção competente quando possível, ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 52º. Aplica-se o disposto neste regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares e/ou outras substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e conservação de gêneros alimentícios.

Art. 53º. Excluem-se no disposto deste Capítulo, os produtos com finalidade de medicamentos ou terapêutica qualquer que seja a forma como se apresenta ou modo como são ministrados.

Art. 54º. Os alimentos importados obedecerão às disposições deste regulamento e as normas técnicas especiais.

Art. 55º. Os proprietários e trabalhadores dos estabelecimentos de interesse

à saúde, ainda que eventuais, deverão apresentar-se em condições de saúde e higiene adequadas as atividades desenvolvidas.

Art. 56º. Os utensílios e recipientes dos locais onde se consuma alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 57º. Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeiras, insetos e outros animais, bem como contra o contato direto e indireto do homem e com a ação do sol.

Parágrafo Único. Excluem-se as exigências deste artigo os alimentos "in natura", e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições do local e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 58º. Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para o consumo, colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou ainda, que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando de imediato as manifestadamente deterioradas.

Art. 59º. É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo, gêneros, produtos ou substâncias destinadas à alimentação, quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios para o consumo por qualquer motivo, nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

Art. 60º. Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- O fabricante em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fabricas adulterado, fraudado ou falsificado.

- O dono do estabelecimento em que foram encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados.

III - O vendedor destes produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado do produto.

IV - A pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino do produto. O dono do produto mesmo não exposto à venda.

Art. 61º. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios, é terminantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde, ou que sirvam para falsificação dos produtos alimentícios.

Art. 62º. Sempre que a ocasião incidir na necessidade de um parecer técnico relativo às profissões de médico, engenheiro ou médico veterinário, o profissional deve comparecer ao local.

Art. 63º. Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 64º. A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio e facultada a apreensão destes produtos.

Parágrafo Único. A autoridade sanitária julgará se estes produtos se encontram em condições adequadas de consumo para que sejam doados às

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

instituições beneficentes ou inutilizados imediatamente.

Art. 65º. Os gêneros alimentícios e bebidas depositados em trânsito ou dispostos nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização sanitária.

Parágrafo Único. As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimento e demais documentos relativos às mercadorias sob a guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPÍTULO II - APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 66º. Os produtos manifestadamente deteriorados, alterados e/ou contaminados, com embalagem violada, prazo de validade expirado e outras irregularidades, que justifiquem considerá-los de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e com imposições da penalidade de inutilização e o termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinalados pela autoridade sanitária e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§ 2º Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º Quando o valor da mercadoria for ínfimo, a critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a lavratura do auto de infração, bem como do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 4º Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não ser possível colocá-la para consumo público.

§ 5º É proibida a comercialização de produtos alimentícios fracionados, que estiverem acondicionados em embalagens ou recipientes inadequados, e/ou que apresentem identificação insatisfatória. É necessário que as embalagens originais dos produtos mencionados sejam guardadas para conferência do órgão sanitário competente.

CAPÍTULO III - DISPOSIÇÕES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULEM E OU COMERCIALIZEM ALIMENTOS

Art. 67º. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 68º. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento, liso, impermeável e lavável e preferencialmente de cor clara. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Parágrafo Único. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios

devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

Art. 69º. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 70º. É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que produzem, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo Único. A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

Art. 71º. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam suas atividades:

- Fumar;
- Varrer a seco; e
- Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 72º. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente de recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos próprios e ou do público consumidor e removidos diariamente.

Art. 73º. Será obrigatória a rigorosa higiene nos estabelecimentos de alimentos.

§ 1º A limpeza será diariamente realizada, em horário diverso ao destinado para atendimento ao público, evitando-se o levantamento de poeiras e estagnação de águas.

§ 2º Nos estabelecimentos em que for indicada a lavagem do piso, haverá ralos e torneiras em número suficiente.

§ 3º Periodicamente, deverá ser feita a limpeza das paredes, forros, portas, janelas, equipamentos e maquinários.

§ 4º As águas de lavagem como também os líquidos residuais, deverão ser evacuados prontamente e escoados através do sistema de esgotamento sanitário.

Art. 74º. Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de sua atividade, devem:

- Manter o mais rigoroso asseio corporal e de vestuários;
- Fazer uso de vestuário adequado à natureza do serviço que devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento;
- Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.
- Lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário e após a utilização do gabinete sanitário;
- Ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- Abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos, mais do que o absolutamente necessário e desde que não o possam fazê-lo com o uso de utensílios adequados;
- Abster-se de fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro e mascar gomas, bem como, usar



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

objetos de adorno pessoal e a maquiagem ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

Usar somente calçados fechados; e

Guardar suas roupas e os objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim.

§1º O responsável pela caixa, deverá receber, diretamente dos fregueses, o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar em dinheiro.

§2º As pessoas mencionadas no caput deste artigo, não devem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a higiene do estabelecimento e dos produtos.

§3º As exigências deste artigo são extensivas a todos que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda, depósito e transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

§4º Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

§5º Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

§6º Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores

§7º O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Art. 75º. Os estabelecimentos de alimentos deverão:

Disponer de dependências e instalações mínimas adequadas na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos.

Mantener permanentemente higienizadas suas dependências, bem como, as máquinas, utensílios e outros materiais nela existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia. Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências.

Possuir iluminação para a área de preparação de alimentos adequada e suficiente de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais;

Possuir a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O responsável pelo estabelecimento, além de medidas de prevenção em relação à proliferação de vetores e pragas urbanas, deve contratar empresa com registro no INEA para a realização dos serviços de desinsetização e desratização do local e mantendo os certificados e ordens de serviços arquivados e disponíveis a autoridade sanitária. Disponer de adequado abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho

de acordo com as exigências sanitárias.

Disponer de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existente, ou a fossas sépticas, de acordo com as normas da ABNT. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

Disponer de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis a ventilação artificial, realizada por meio de ventiladores, exaustores, insufladores e outros recursos, refrigerada em casos especiais, será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher as condições do estabelecidas. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos da área de manipulação. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

Possuir instalações de frio (com controle de temperatura) quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.

Armazenar os produtos elaborados, as matérias primas, os aditivos e as bebidas, bem como, o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados, e, em caso de sacarias ou outros produtos permitidos pela autoridade sanitária, estes deverão ser colocadas sobre estrados ou paletes de material liso, impermeável e resistente afastados no mínimo 15 (quinze) cm do piso, das paredes e tetos.

Possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso, impermeável e resistente.

Possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados a rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 02 (dois) metros, salvo no caso de cozinhas, onde tal material será estendido até o teto.

Possuir o maquinário, bem como, os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica, não sendo permitido o uso de madeira para entrar em contato direto com os alimentos.

Fazer por processo mecânico, evitando-se ao máximo possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final.

Mantener os produtos alimentares, em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

§1º Nos estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§2º As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

§3º As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

§4º As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Art. 76º. As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio, e quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como, em infração as disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizados pela autoridade sanitária.

Parágrafo Único. Consideram-se como destinados ao consumo, quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados e com a indicação **"IMPRÓPRIO PARA CONSUMO E/OU UTILIZAÇÃO"**.

Art. 77º. Os estabelecimentos de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal como: vestiários, lavatórios reservatórios de água e sanitários.

§1º As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material impermeável, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestidas até 02 (dois) metros no mínimo, com material adequado e aprovado pelo órgão competente.

§2º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido, toalhas papel de uso individual e coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.

§3º As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isoladas dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.

§4º Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional à quantidade de funcionários.

§5º Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto sifonado, possuir tampas e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§6º A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas à disposição e franqueadas aos seus usuários. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação.

Art. 78º. As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se façam necessárias à correção de inconvenientes ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaças excessivas ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

Art. 79º. Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos,

isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e segurança do estabelecimento.

Art. 80º. Nos estabelecimentos que comercializem carnes será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, na presença do consumidor, ficando, portanto, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 81º. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Parágrafo Único. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Art. 82º. Nos estabelecimentos onde haja o preparo de alimentos, devem ser respeitadas as seguintes exigências:

Devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;

Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data do fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;

Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

contaminação química do alimento preparado;

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

As embalagens ou recipientes dos produtos alimentícios produzidos pelo estabelecimento deverão possuir as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade;

Quando o estabelecimento realizar o fracionamento de produtos alimentícios (tais como: queijos, presuntos, etc.) que não são de fabricação própria, estes deverão estar perfeitamente identificados e acondicionados em recipientes adequados, respeitando a legislação específica;

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados

de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados;

As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação;

Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada;

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

Os utensílios utilizados na consumação do alimento devem ser devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido;

Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados;

A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Art. 83º. Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

CAPÍTULO IV - DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL E RESPECTIVAS PENALIDADES

Art. 84º. Considera-se infração sanitária, a desobediência ou inobservância aos preceitos estabelecidos nesta lei, normas técnicas e outras que se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 85º. Compete aos profissionais da equipe de vigilância sanitária, fazer cumprir a legislação sanitária expedindo informações, lavrando intimações e/ou autos de infração impondo penalidades, quando for o caso, visando à preservação e à repressão de tudo que possa comprometer a saúde.

Art. 86º. A autoridade sanitária terá livre ingresso mediante identificação e uso das formalidades legais, em todas as habitações particulares e coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos, lugares e logradouros públicos ou outros, neles fazendo observar o cumprimento da legislação sanitária, sempre que houver possibilidade de expor riscos à saúde da população.

§1º Nos casos de oposição à inspeção, a autoridade de vigilância sanitária lavrará auto de infração e solicitará novamente ao proprietário, locador ou locatário, morador, usuário, representante ou outros ocupantes, a qualquer título, para facilitar o ingresso imediato da fiscalização, fato este que deverá constar no corpo do respectivo auto.

§2º Persistindo o embaraço, a autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial, esgotadas as medidas de conciliação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

§3º Em caso de motivo relevante devidamente justificado pelo opositor,

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

poderá a autoridade sanitária, conforme a urgência, conceder prazo para realizar a inspeção, lavrando-se o respectivo termo de intimação, nele fazendo constar o motivo relevante.

Art. 87º. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com penalidades de:

I - Advertência escrita;

II - Multa;

III - Apreensão do produto;

IV - Inutilização do produto;

- Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento, do produto e/ou de instrumentos utilizados no processo produtivo;

- Suspensão de vendas, distribuição e/ou fabricação do produto;

VII - Proibição da propaganda do produto e/ou da empresa;

- Cassação da licença sanitária;

- Cancelamento do alvará de funcionamento do estabelecimento

Parágrafo Único. A autoridade de vigilância sanitária poderá impor uma ou mais penalidades previstas neste artigo, conforme o caso exigir.

Art. 88º. As penalidades serão imputadas a quem causou a infração sanitária, para ela concorreu ou dela beneficiou-se direta ou indiretamente.

§1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º Não é considerada infração a causa decorrente de força maior, eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos, substâncias, insumos, bens ou outros de interesse de saúde pública.

Art. 89º As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leve: quando o infrator for beneficiado com uma circunstância atenuante;

II - Grave: quando apresentar uma circunstância agravante;

III - Gravíssima:

Quando existirem 02 (duas) ou mais circunstâncias agravantes.

Quando o infrator cometer reincidência específica.

Quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública.

Parágrafo Único. Considera-se reincidência específica a repetição da mesma infração sanitária, pela mesma pessoa física ou jurídica, quando o processo anterior já tiver sido julgado e recebido decisão condenatória irreversível.

Art. 90º. Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade de vigilância sanitária, levará em conta:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às infringências à legislação sanitária.

Art. 91º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- Ser o infrator primário;

- Ser a infração cometida de natureza leve, sem consequências danosas para a saúde pública;

- Ser o infrator corrigido, imediatamente, as irregularidades constatadas pela autoridade de vigilância sanitária.

Art. 92º. São consideradas circunstâncias agravantes:

- Ser o infrator reincidente;

- Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária

decorrente do uso ou consumo pelo público de produto, substância, insumo ou outros produtos de interesse à saúde, e /ou por prestação de serviço contrariando ao disposto na legislação sanitária;

- Quando a infração oferecer risco em potencial à saúde pública;

- Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

V- O infrator, tendo conhecimento da infração, deixar de tomar as providências cabíveis para saná-las.

Art. 93º. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a infração será classificada em razão das que sejam preponderantes.

Parágrafo Único. Em não havendo preponderância de circunstâncias atenuantes ou agravantes, a infração será classificada de forma menos gravosa para o infrator.

Art. 94º. A pena de multa consiste no pagamento de valores correspondentes a no mínimo 30 (trinta) unidades fiscais de referência – UFIR-RJ, e no máximo 2.500 UFIR-RJ, observando-se a seguinte graduação:

- Nas infrações leves, de 30 a 320 UFIR-RJ;

- Nas infrações graves, de 321 a 630 UFIR-RJ;

- Nas infrações gravíssimas, de 631 a 2.500 UFIR-RJ.

§1º Na aplicação da penalidade de multa a autoridade de vigilância sanitária levará em consideração, a capacidade econômica do infrator.

§2º As multas cominadas em processo administrativo sanitário, com decisão transitada em julgado, que não forem pagas até a época da renovação anual da licença sanitária, implicarão na não liberação desta ao interessado e as consequências cabíveis.

§3º Em caso de extinção da UFIR-RJ, o Município adotará outro índice que vier a ser determinado pelo governo Estadual, ou valores monetários correspondentes.

Art. 95º. São consideradas infrações de natureza sanitária:

a) NO COMÉRCIO FIXO:

Construir, instalar ou fazer funcionar em qualquer parte do município do Arraial do Cabo, empresas de produção, manipulação, embalagem, reembalagem, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, aplicação, fabricação, transformação, preparo, purificação, intermediação, expedição, compra, venda, cedência, reesterilização, reprocessamento, comercialização, uso, importação, exportação e demais produtos de interesse à saúde pública, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente e/ou contrariando o disposto na legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA;

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos e/ou veículos de transporte de produtos sujeitos a controle sanitário, com materiais, equipamentos ou instrumentos em número insuficiente, em inadequadas condições de higiene, manutenção ou conservação e/ou com qualquer outra alteração que possa comprometer a quantidade de atividade desenvolvida;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO

Realizar processo de limpeza e desinfecção, utilizando metodologia não reconhecida cientificamente e/ou contrariando o disposto na legislação sanitária;



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO

Fazer funcionar estabelecimentos que armazenem, comercializem, utilizem, manipulem produtos agrotóxicos, explosivos, radioativos, inflamáveis, nocivos e /ou perigosos à saúde em área contíguas à residência ou outro estabelecimento, que possam ser prejudicados com estas atividades;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Desenvolver atividades sujeitas a controle sanitário em dependências residenciais, sem o devido isolamento entre as respectivas áreas de habitação e de trabalho;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Fazer propaganda de produtos e serviços sujeitos a controle sanitário contrariando o disposto na legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto à natureza, espécie, origem, qualidade e identidade de substância ou produto de interesse à saúde;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de efetuar o recolhimento de produtos que não atendam prescrições legais, condições higiênico-sanitárias e/ou que sejam prejudiciais à saúde, bem como deixar de comunicar este fato à vigilância sanitária, os detentores dos referidos produtos;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES A UFIR-RJ E/OU A APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de executar, dificultar e/ou opor-se a execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA.

Fazer funcionar estabelecimentos e/ou comercializar produtos, substâncias, ou instrumentos utilizados no processo produtivo, bens que estejam sob interdição ou apreensão cautelar, temporária ou definitiva, efetuada pela autoridade da vigilância sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Rotular alimentos, produtos alimentícios, bebidas e quaisquer outros produtos ou substâncias sujeitas a controle sanitário, contrariando a legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome ou demais elementos objeto do registro, sem a autorização do órgão sanitário competente;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Modificar ou alterar as atividades para as quais o estabelecimento foi licenciado, sem autorização da autoridade de vigilância sanitária municipal ou do órgão sanitário competente.

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de ser nocivos à saúde no armazenamento, envasamento e/ou acondicionamento de alimentos, bebidas e refrigerantes;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Guardar, armazenar, ter em depósito, utilizar, fornecer, adquirir, ministrar, expor à venda ou entregar ao consumo, produto sujeito a controle sanitário de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha sido adulterado ou expirado;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Transportar, embalar, manusear e estocar produtos sujeitos a controle sanitário de forma a comprometer sua qualidade;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Aplicar raticidas, pesticidas, inseticidas e produtos similares, cuja ação se produza por gás, vapor ou outras formas em habitações particulares, coletivas e/ou públicas, galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas ou animais, sem as devidas precauções e/ou contrariando a legislação pertinente;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Descumprimento das normas legais, ou outras exigências sanitárias por empresa de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, veículos terrestres nacionais ou estrangeiros;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Deixar de manter condições adequadas de higiene em estabelecimentos, bem como em habitações particulares ou coletivas;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas e quaisquer outros que interessem à saúde;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INUTILIZAÇÃO DO PRODUTO E/OU SUSPENSÃO DE VENDA E/OU FABRICAÇÃO DE PRODUTO E INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Fraudar, ou adulterar declarações, laudos, registros ou quaisquer outros documentos de interesse à saúde;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

Entregar ao uso ou consumo, expor à venda, armazenar ou acondicionar produtos, substâncias ou outros sujeitos a controle sanitário que estejam contaminados, alterados, em mau estado de conservação, deteriorados e/ou contenham parasitas ou agentes patogênicos, aditivos proibidos, perigosos ou quaisquer substâncias prejudiciais à saúde;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Expor à venda alimentos destinados ao consumo sem a devida proteção, de forma a proporcionar alteração e/ou contaminação destes;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 70 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, INTERDIÇÃO OU CASSAÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de constar na embalagem a data de preparo e/ou fabricação, prazo de validade, número de lote, registro anual do órgão federal, estadual ou municipal competente e condições de armazenamento de bebidas ou quaisquer produtos alimentícios;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de fornecer a autoridade de vigilância sanitária, dados ou outras informações solicitadas sobre componentes utilizados na produção e/ou em processos produtivos;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Manter ambiente e/ou condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de se apresentar em condições de saúde e higiene adequadas às atividades desenvolvidas, ou proprietários e trabalhadores dos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, conforme legislação pertinente;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Fabricar, comercializar e/ou operar instrumentos no processo produtivo que ofereçam risco à saúde do trabalhador;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar o empregador de fornecer, repor e/ou instruir os empregados quanto ao uso e manutenção de equipamentos de proteção individual ou coletiva;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar o empregador de promover adequadas condições de segurança e higiene nos locais de trabalho;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de promover limpeza e/ou manutenção da estrutura física, equipamentos, materiais e mobiliários nos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Apresentar precárias condições de higiene, relativas a ambiente, pessoal e material, de forma a colocar em risco a pureza e qualidade do produto e/ou o serviço prestado aos usuários e os estabelecimentos sujeitos a controle sanitário.

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Extraír, produzir, fabricar, transformar, preparar, importar, exportar, reexportar, remeter, transportar, expor, oferecer, comprar, trocar, ceder, manter em depósito, manipular, comercializar ou adquirir substâncias sob regime de controle especial, sem a devida autorização do órgão sanitário competente.

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Utilizar na produção ou manipulação de produtos sujeitos a controle sanitário, matérias primas condenadas, proibidas, vencidas, interditadas, nocivas e ou sem autorização prévia da autoridade de vigilância sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

Fazer aterros com materiais nocivos à saúde pública, sem aprovação de projeto específico pela autoridade municipal competente e/ou sem programas de implantação, manutenção e monitoramento para seu saneamento definitivo;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Desenvolver em um mesmo ambiente físico, atividades incompatíveis de produtos e/ou prestação de serviços;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Deixar de afixar em local visível ao público o documento de licenciamento sanitário, de acordo com o artigo 25;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Instalar sistemas de abastecimento e/ou reservatório de água e de remoção de dejetos, sem aprovação do órgão de vigilância sanitária municipal, as instalações materiais empregadas, os estabelecimentos afetos ou não à administração pública;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Construir ou manter edificações desobedecendo às exigências mínimas legais para o exercício da atividade, e regulamentares pertinentes às condições sanitárias e/ou sem suprimento de água potável, tratamento e disposição adequadas de esgoto sanitário e resíduos sólidos.

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

Instalar ventilação em desacordo com as normas técnicas, em locais onde se desenvolvam atividades e/ou produtos sujeitos a controle sanitário.

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

Desrespeitar ou desacatar a autoridade de vigilância sanitária, quando no exercício de suas atribuições legais;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Obstar, ou dificultar a ação fiscalizada das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando aplicação da legislação pertinente.

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA.

b) NO COMÉRCIO DE FEIRAS LIVRES E AMBULANTES:

Falta de documento expedido por órgão municipal responsável;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

Deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio.

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

Comercializar mercadorias não permitidas ou em desacordo com as normas sanitárias;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, SUBSTÂNCIAS OU MATÉRIAS PRIMAS.

Não manter em uso recipiente adequado para o recolhimento de refugos ou detritos;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Não manter a higiene do local ocupado;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Ausência de uniforme, uso incompleto e/ou condições inadequadas de conservação ou higiene.

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CASSAÇÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO OU LICENCIAMENTO.

Utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

Não manter veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação e higiene;

CLASSIFICAÇÃO: LEVE

PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, E/OU SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

c) NO EXERCÍCIO DE QUAISQUER ATIVIDADES SUJEITAS A CONTROLE SANITÁRIO:

1) Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde não previstas neste artigo.

PENA: A autoridade sanitária competente avaliará a punição de acordo com os critérios previstos nos artigos do Título II, Capítulo II desta lei.

CAPÍTULO XI - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 96º. A Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aos infratores da legislação sanitária.

Art. 97º. Os termos, autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 98º. É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

intimação, termos de interdição, termos de apreensão e inutilização, de interdição, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

Art. 99º. A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste código.

Art. 100º A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judiciária nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embarços, descatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 101º. Este código entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Arraial do Cabo, 29 de dezembro de 2022.

MARCELO MAGNO FÉLIX DOS SANTOS

Prefeito Municipal

DECRETOS

DECRETO Nº 3.848 DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022.

DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DO USO DE CAIXAS DE SOM E APARELHOS DE AMPLIFICAÇÃO SONORA NAS VIAS PÚBLICAS, PRAIAS E LOCAIS ABERTOS DE VISITAÇÃO TURÍSTICA NO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Arraial do Cabo, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO que a poluição sonora é definida como qualquer alteração adversa das características do meio ambiente, causada por som, ruído, e que direta ou indiretamente, seja nociva a saúde à segurança ou ao bem-estar da coletividade

CONSIDERANDO o princípio da precaução, que visa assegurar a adoção de medidas de proteção e defesa à saúde de forma preventiva, em especial a vedação de poluição sonora em locais públicos deste Município.

CONSIDERANDO o art. 72, inciso IV, da Lei Federal nº 9.605/1998, que dispõe sobre sanções administrativas legais para coibir atividades lesivas ao meio ambiente, em especial a prática de poluição sonora

DECRETA:

Art. 1º - Fica expressamente proibida a utilização de caixas de som, ou qualquer meio de amplificação sonora de qualquer porte, em vias públicas, praias, e locais abertos de visitação no Município de Arraial do Cabo.

Art. 2º - Fica excetuado a proibição deste decreto para:

A utilização de meios de amplificação de som com o objetivo de práticas esportivas, culturais, e de lazer em espaços públicos, desde que autorizados pelo Poder Executivo Municipal.

Demais eventos, desde que autorizados pelo Município, após a verificação de sua possibilidade.

Art.3º -Fica estabelecido como penalidade pela utilização de caixas de som de qualquer porte, ou qualquer meio de amplificação de som:

Advertência, onde será oportunizado ao possuidor o desligamento dos

aparelhos e a retirada imediata do local.

II-Em caso de descumprimento, caberá aos agentes públicos designados proceder o recolhimento provisório do aparelho de amplificação sonora, ou caixa de som, fazendo-se a retenção provisória do equipamento que será devolvida no próximo dia útil ao recolhimento.

Art.4º: O recolhimento dos referidos aparelhos será realizado por agentes públicos, da Secretaria de Ordem Pública, da Fiscalização de Posturas, da Guarda Municipal e da Secretaria de Meio Ambiente.

Art. 5º No momento do recolhimento provisório será lavrado Termo de Retenção Provisória de Equipamento Sonoro.

Art. 6º O possuidor do aparelho de sonoro terá até 15 (quinze) dias após a retenção provisória do aparelho para restituí-lo na Secretaria que realizou a retenção, sob pena da adoção de medidas legais para o seu desfazimento.

Parágrafo Único- Para que o possuidor objetive a restituição do aparelho sonoro deverá realizar a apresentação de documento de identificação, assim como a cópia do Termo de Retenção Provisória de Equipamento Sonoro.

Art. 7º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Arraial do Cabo, 29 de dezembro de 2022.

MARCELO MAGNO FÉLIX DOS SANTOS

Prefeito Municipal

DECRETO Nº 3.849 DE 29 DE DEZEMBRO 2022

Dispõe sobre os procedimentos de repasse do Auxílio Emergencial à Gratuidade das Pessoas Idosas no Transporte Público Coletivo Urbano, instituído pela Emenda Constitucional n.º [123/2022](#).

CONSIDERANDO que o transporte público é um dos direitos fundamentais previstos nos termos do Art. 6º da Constituição Federal;

CONSIDERANDO que a EC n.º [123/2022](#) estabeleceu o Auxílio Emergencial à Gratuidade das Pessoas Idosas no Transporte Público Coletivo Urbano regular e em operação visando a diminuição dos impactos trazidos pelo estado de emergência encontrado;

CONSIDERANDO que o aporte repassado a partir da EC n.º [123/2022](#) tem a função de complementariedade aos subsídios tarifários, subsídios orçamentários e aportes de recursos de todos os gêneros concedidos pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios, bem como às gratuidades e aos demais custeios do sistema de transporte público coletivo suportados por esses entes;

CONSIDERANDO que o montante partilhado e repassado a partir da EC n.º [123/2022](#) foi concedido em observância à premissa de equilíbrio econômico-financeiro dos contratos de concessão do transporte público coletivo e às diretrizes da modicidade tarifária;

CONSIDERANDO a Portaria Interministerial MDR/MMFDH n.º 9/2022 que dispõe sobre os procedimentos para o aporte da assistência financeira destinada a auxiliar o custeio da gratuidade das pessoas idosas no transporte público coletivo urbano instituído pela EC n.º [123/2022](#);

CONSIDERANDO a assinatura e publicação do Termo de Adesão ao Auxílio Emergencial à Gratuidade dos Idosos por parte do Fundo Municipal de Cidadania;

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

DECRETA:



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: **735** - 23

Art. 1º - Este Decreto tem o objetivo de organizar e regulamentar os procedimentos de repasse dos recursos recebidos do Auxílio Emergencial à Gratuidade das Pessoas Idosas no Transporte Público Coletivo Urbano, instituído pela Emenda Constitucional n.º 123/2022, à concessionária do serviço de transporte coletivo por ônibus desta municipalidade.

Art. 2º - O repasse de recursos do Auxílio Emergencial à Gratuidade das Pessoas Idosas no Transporte Público Coletivo Urbano será realizado pelo Fundo Municipal de Cidadania à concessionária do serviço de transporte coletivo por ônibus.

Art. 3º - A empresa destinatária do Auxílio Emergencial à Gratuidade das Pessoas Idosas no Transporte Público Coletivo Urbano previsto neste Decreto deverão, a fim de observar as normas previstas na Portaria Interministerial MDR/MMFDH 09/2022, fornecer os dados necessários para apresentação de relatório final pelo Município, bem como para subsidiar o estudo a que faz referência o artigo 5º da supracitada Portaria.

Parágrafo único. Fica delegada à Secretaria Municipal Assistência Social, Trabalho e Renda e Direitos Humanos a regulamentação dos dados, documentos necessários e prazo para prestação de contas que trata o presente artigo.

Art.5º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Arraial do Cabo, 29 de dezembro de 2022.

Marcelo Magno Félix dos Santos
Prefeito Municipal

EXTRATOS

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N.º. 408/2022
PROCESSO N.º. 15.845/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA: MLJ DISTRIBUIDORA LTDA

OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 61.134,59 (sessenta e um mil, cento e trinta e quatro reais e cinquenta e nove centavos)

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N.º. 405/2022
PROCESSO N.º. 15.842/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA: GMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS EIRELI

OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de

medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$780.044,53 (setecentos e oitenta mil, quarenta e quatro reais e cinquenta e três centavos)

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N.º. 407/2022
PROCESSO N.º. 15.844/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA: GÊNESIS COMERCIO REPRESENTAÇÃO E SERVIÇOS
OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 101.099,87 (cento e um mil, noventa e nove reais e oitenta e sete centavos)

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N.º. 406/2022
PROCESSO N.º. 15.843/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADO: FVR SOARES LTDA

OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 379.264,40 (trezentos e setenta e nove mil, duzentos e sessenta e quatro reais e quarenta centavos)

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO

EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N.º. 410/2022

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: **735** - 23

PROCESSO N°. 15.848/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADA: A.L COMÉRCIO E SERVIÇO LTDA EPP

OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 31.746,60 (trinta e um mil, setecentos e quarenta e seis reais e sessenta centavos)

EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO N°. 409/2022
PROCESSO N°. 15.847/2022

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADA: BRANCO E CRUZ SERVIÇOS E COMÉRCIO EIRELI

OBJETO: O presente contrato administrativo tem por objeto a Aquisição de medicamentos básicos e injetáveis objetivando atender as demandas oriundas da Secretaria Municipal de Saúde - 8 unidades estratégicas de saúde da família – CAPS, Policlínica Municipal, Pronto Atendimento do distrito de Figueira e Hospital Geral de Arraial do Cabo

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência do CONTRATO será de 03 (três) meses a contar da data da assinatura.

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 60.135,92 (sessenta mil, cento e trinta e cinco reais e noventa e dois centavos)

EXTRATO 01

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO torna público que

recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0048/21) válida até 12 de novembro de 2021 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Terminaliacatappa* L. (Amendoeira-da-praia) no endereço Rua Marcílio Dias, 255 (duzentos e cinquenta e cinco), Praia dos Anjos, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. n° 011/21.

EXTRATO 02

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0049/21) válida até 12 de novembro de 2021 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Taliparitiiliaceum* (L.) Fryxell (Algodoeiro-da-praia) e de 04 (quatro) árvores da espécie *Ficusbenjamina* L. (Figueira) no endereço Rua Rui Barbosa (Colégio Francisco Porto de Aguiar), Centro, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. n° 0063/21.

EXTRATO 03

A PROLAGOS S/A – CONCESSIONÁRIA DE SERVIÇOS PÚBLICOS DE ÁGUA E ESGOTO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0050/21) válida até 17 de outubro de 2021 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Taliparitiiliaceum* L. Fryxell (Algodoeiro-da-praia) e 01 (uma) árvore da espécie *Labramiaprojeri* (A. DC.) (Abriçó-da-praia) no endereço Rua Rebeche, Estação de Tratamento de Esgoto da Prolagos, Praia Grande, Arraial do Cabo, RJ – Processo n° 5006/21.

EXTRATO 04

SAND BEACH RESIDENCE SPE LTDA torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0051/21) válida até 31 de outubro de 2021 para supressão de 03 (três) árvores da espécie *Terminaliacatappa* L. (amendoeira-da-praia) no endereço Rodovia General Bruno Gomes Martins, S/n°, Vila Industrial, Arraial do Cabo, RJ – Processo n° 5139/21.

EXTRATO 05

JORGE LUIZ SILVA torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0053/21) válida até 24 de dezembro de 2021 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Pachira aquática* Aubl. no endereço Rua Benjamin Constant, 28 (vinte e oito), Centro, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. n° 043/21.

EXTRATO 06

SEBASTIÃO GOMES DA SILVA torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

Ambiental (A.A. Nº 0054/21) válida até 17 de janeiro de 2022 para supressão de 01 (um) espécime arbóreo (*Averrhoa carambola* L., Família Oxalidaceae) no endereço Rua Américo Vespúcio, 27 (vinte e sete), Praia dos Anjos, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 6455/21.

EXTRATO 07

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0055/21) válida até 22 de novembro de 2022 para supressão de espécime arbóreo – **Amendoeira-da-praia** (*Terminaliacatappa*L.) no endereço Avenida da Liberdade, 143 (cento e quarenta e três), Praia dos Anjos, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. nº 0048/21.

EXTRATO 08

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0056/21) válida até 25 de novembro de 2022 para supressão de espécime arbóreo – **Amendoeira-da-praia** (*Terminaliacatappa*L.) no endereço Rua Epitácio Pessoa, 01 (um), Praia Grande, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 0075/21.

EXTRATO 09

MARCOS ANTONIO DIONISIO FERREIRA torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0057/21) válida até 24 de janeiro de 2022 para supressão de espécime arbóreo – espécie *Terminaliacatappa* L. (**Amendoeira**) no endereço Travessa Iracema Guimarães, 07 (sete), Monte Alto, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 4831/21.

EXTRATO 10

FERNANDO DAVID RIOS torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0057/21) válida até 24 de janeiro de 2022 para supressão de 04 (quatro) árvores da espécie *Terminaliacatappa* L. (**Amendoeira-da-praia**) no endereço Rua Cristalina, 123 (cento e vinte e três), Praia do Pontal, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 5811/21.

EXTRATO 11

FREDERICO TEIXEIRA AGEME DE ARAUJO SOARES torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0061/21) válida até 07 de fevereiro de 2022 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Casuarina equisetifolia* L. (**Casuarina**) no endereço Rua Nilo Peçanha, 01 (um), Praia dos Anjos, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 6439/21.

EXTRATO 12

LUIZ TORQUATO DOS REIS NETO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0063/21) válida até 19 de fevereiro de 2022 para supressão de 01 (uma) árvore da espécie *Casuarina equisetifolia* L. (**Casuarina**) no endereço Rua Antonio Pedro de Aquino, 17 (dezesete), Distrito – Monte Alto, Arraial do Cabo, RJ – Processo nº 6854/21.

EXTRATO 13

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0064/21) válida até 21 de fevereiro de 2022 para supressão de 02 (duas) árvores de **Leucena** (*Leucaenaleucocephala* (Lam.) de Wit.) e 01 (uma) árvore de **Casuarina** (*Casuarina equisetifolia* L.) no endereço Avenida Pedro Francisco Sanches, Anexo Cultural Nelsy Ribeiro Cardozo, Distrito – Monte Alto, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. nº 0085/21.

EXTRATO 14

WANDERSON RODRIGUES GOULART torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0065/21) válida até 21 de fevereiro de 2022 para supressão de 01 (um) espécime de *Taliparittiliaceum*(L.) Fryxell (**Algodoeiro-da-praia**) no endereço Travessa José Pinto de Macedo, 45 (quarenta e cinco), Prainha, Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. nº 0070/21.

EXTRATO 15

JAIR MARTINS CAROLINO torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Saneamento de Arraial do Cabo a Autorização Ambiental (A.A. Nº 0066/21) válida até 21 de fevereiro de 2022 para supressão de 02 (dois) espécimes de *Taliparittiliaceum* (L.) Fryxell (**Algodoeiro-da-praia**) no endereço Rua José Francisco, 621 (seiscentos e vinte e um), Arraial do Cabo, RJ – S.A.P. nº 0017/21.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
EXTRATO DO TERMO ADITIVO Nº 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 053/2021
PROCESSO Nº. 15.324/2021
CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA: **MEDICOM RIO FARMA LTDA**
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei nº. 8.666/1993
CLÁUSULA PRIMEIRA: Por este instrumento e na melhor forma de direito os CONTRATANTES acima qualificados, aditam a contratação da empresa



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

MEDICOM RIO FARMA LTDA, para fornecimento de medicamentos, sob forma de genérico, referência ou similar de A à Z, este último, desde comprovada sua equivalência com medicamento registrado no Órgão Federal Responsável pela Vigilância Sanitária, isto é, que atenda o conceito de medicamento similar, com o objetivo de atender aos usuário da farmácia judicial do Município, firmado entre as partes em 26/06/2021, através do Contrato Administrativo nº 15.324/2021, pelo período de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA SEGUNDA: Fica prorrogado o presente contrato pelo prazo de 06 (seis) meses, iniciando-se a partir do dia 28/10/2022 e findando-se no dia 27/04/2023, podendo ser prorrogado.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO VALOR: O valor a ser acrescido será de R\$ 112.895,00 (cento e doze mil, oitocentos e noventa e cinco reais), equivalente a 25% do valor contratual.

O valor global com o aditivo passa para R\$ 564.475,00 (quinhentos e sessenta e quatro mil, quatrocentos e setenta e cinco reais).

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 118/2022

Aos dias 26 do mês de Dezembro do ano de 2022, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob n.º 11.144.705/0001-07, com sede administrativa situada na rua Marechal Deodoro da Fonseca, s/nº, Centro, Arraial do Cabo/RJ, neste ato devidamente representado pelo Secretário Municipal de Saúde, Sr. Jorge Luiz Diniz Moura Filho, portador da Cédula de identidade nº OAB/RJ 174.683, inscrito no CPF/MF sob o nº 104.098.217-48, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR,, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 048/2022, para formação da Ata de Registro de Preços, tendo como fundamento a Ata de julgamento e classificação das propostas, RESOLVE o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO , DURANTE O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES pelo Sistema de Registro de Preços, constantes no ANEXO I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços, tendo sido a(s) sociedades empresária(s) classificada(s) com os respectivos itens e preços. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, podendo os contratos oriundos da referida ata serem prorrogados nos termos da legislação municipal, mantida todas as condições instituídas no edital supramencionado. A presente Ata será utilizada pelo Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, como órgão gerenciador, na forma prevista no instrumento editalício, com a sociedade empresa que tiver preços registrados, na forma do ANEXO I. Tendo sido cumpridas todas as formalidades legais e nada mais a constar, lavrando-se esta Ata que vai assinada pelo Secretário Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, bem como pelos representantes da sociedade empresária com preços registrados, devendo a mesma ser publicada no Diário Oficial do Município para que opere seus efeitos jurídicos e legais;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, conforme as especificações constantes da proposta comercial, referente ao Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 048/2022 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

NOME

RAZÃO SOCIAL: NEW MEDIC COMERCIO ATACADISTA DE MEDICAMENTOS E MATERIAL HOSPITALAR LTDA ME

CNPJ: 25.288.745/0001-29

ENDEREÇO: Avenida Getúlio Vargas, nº 663, Centro – Nilópolis/RJ

REP.RESENTANTE LEGAL: Thamires dos Santos Dore Machado

RG: 20.995.033-6, expedida pelo DETRAN/RJ

CPF: 134.032.777-55

TELEFONE: (21) 3039-5539 / 3039-5540

E-MAIL: financeironewmedic@gmail.com

ITEM QTD. UND. DESCRIÇÃO VALOR UNITÁRIO VALOR TOTAL

414 13.200 Frs/ampola Vancomicina 500 mg po sol inj ct fa vd trans R\$ 7,80 R\$ 102.960,00

VALOR TOTAL: R\$ 102.960,00

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

3.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

§ 2º Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

§ 3º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

§ 5º O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador;

§ 6º Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

§ 7º Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

Arraial do Cabo, 26 de Dezembro de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Jorge Luiz Diniz Moura Filho
Órgão Gerenciador

NEW MEDIC COMERCIO ATACADISTA DE MEDICAMENTOS
E MATERIAL HOSPITALAR LTDA ME
Thamires dos Santos Dore Machado
Fornecedora
Testemunhas:

1) _____
2) _____
CPF/MF: _____ CPF/MF: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 119/2022

Aos dias 26 do mês de Dezembro do ano de 2022, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob n.º 11.144.705/0001-07, com sede administrativa situada na rua Marechal Deodoro da Fonseca, s/nº, Centro, Arraial do Cabo/RJ, neste ato devidamente representado pelo Secretário Municipal de Saúde, Sr. Jorge Luiz Diniz Moura Filho, portador da Cédula de identidade n.º OAB/RJ 174.683, inscrito no CPF/MF sob o n.º 104.098.217-48, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR,, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 048/2022, para formação da Ata de Registro de Preços, tendo como fundamento a Ata de julgamento e classificação das propostas, RESOLVE o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO**, DURANTE O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES pelo Sistema de Registro

de Preços, constantes no ANEXO I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços, tendo sido a(s) sociedades empresária(s) classificada(s) com os respectivos itens e preços. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, podendo os contratos oriundos da referida ata serem prorrogados nos termos da legislação municipal, mantida todas as condições instituídas no edital supramencionado. A presente Ata será utilizada pelo Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, como órgão gerenciador, na forma prevista no instrumento editalício, com a sociedade empresa que tiver preços registrados, na forma do ANEXO I. Tendo sido cumpridas todas as formalidades legais e nada mais a constar, lavrando-se esta Ata que vai assinada pelo Secretário Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, bem como pelos representantes da sociedade empresária com preços registrados, devendo a mesma ser publicada no Diário Oficial do Município para que opere seus efeitos jurídicos e legais;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO**, conforme as especificações constantes da proposta comercial, referente ao Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 048/2022 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
040	52.800	Comprimido	Amiodarona, cloridrato 200 mg	R\$ 0,98	R\$ 51.744,00
049	1.320	Frs/ampola	Ampicilina 1 g pó sol inj cx fa vd transp	R\$ 5,10	R\$ 6.732,00
071	7.920	Frs/ampola	Benzilpenicilina benzatina 600.000 ui po p/ sol inj.	R\$ 8,21	R\$ 65.023,20
105	52.800	Capsula	Cefalexina 500 mg	R\$ 0,82	R\$ 43.296,00
108	2.640	Frs/ampola	Cefazolina sodica 1 g iv/im – po inj fa vd trans	R\$ 13,90	R\$ 36.696,00
111	660	Frs/ampola	Cefuroxima sodica 750 mg pó sol inj ct 50 fa vd trans	R\$ 23,35	R\$ 15.411,00
156	660	Frs/ampola	Dexametomidina 100 mcg/ml sol inj fa vd trans x 2 ml	R\$ 52,10	R\$ 34.386,00
199	6.600	Ampola	Fenitoína sodica 50 mg/ml sol inj - 5 ml	R\$ 2,72	R\$ 17.952,00
205	5.280	Ampola	Fentanila 0,05mg/ml - frasco/ampola 10ml	R\$ 7,45	R\$ 39.336,00
209	660	Ampola	Flumazenil 0,1 mg/ml sol inj - 5 ml	R\$ 36,50	R\$ 24.090,00
233	1.320	Frs/ampola	Heparina sodica 5000 ui/ml sol inj - 5 ml	R\$ 30,98	R\$ 40.893,60
360	6.600	Ampola	Prometazina, cloridrato 25 mg/ml – sol inj - 2 ml	R\$ 2,84	R\$ 18.744,00
363	2.640	Ampola	Propofol 10 mg/ml emu inj amp vd trans x 20 ml	R\$ 19,05	R\$ 50.292,00
VALOR TOTAL:					R\$ 444.595,80

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

3.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

§ 2º Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

§ 3º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

§ 5º O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador;

§ 6º Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

§ 7º Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

Arraial do Cabo, 26 de Dezembro de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Jorge Luiz Diniz Moura Filho
Órgão Gerenciador

MEDCIM PRODUTOS HOSPITALARES E SERVIÇOS LTDA

Elias Francisco Pereira
Fornecedora
Testemunhas:

1) _____
2) _____
CPF/MF: _____

CPF/MF: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 125/2022

Aos dias 29 do mês de Dezembro do ano de 2022, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob n.º 11.144.705/0001-07, com sede administrativa situada na rua Marechal Deodoro da Fonseca, s/nº, Centro, Arraial do Cabo/RJ, neste ato devidamente representado pelo Secretário Municipal de Saúde, Sr. Jorge Luiz Diniz Moura Filho, portador da Cédula de identidade nº OAB/RJ 174.683, inscrito no CPF/MF sob o nº 104.098.217-48, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR,, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 048/2022, para formação da Ata de Registro de Preços, tendo como fundamento a Ata de julgamento e classificação das propostas, RESOLVE o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO , DURANTE O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES** pelo Sistema de Registro de Preços, constantes no ANEXO I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços, tendo sido a(s) sociedades empresária(s) classificada(s) com os respectivos itens e preços. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, podendo os contratos oriundos da referida ata serem prorrogados nos termos da legislação municipal, mantida todas as condições instituídas no edital supramencionado. A presente Ata será utilizada pelo Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, como órgão gerenciador, na forma prevista no instrumento editalício, com a sociedade empresa que tiver preços registrados, na forma do ANEXO I. Tendo sido cumpridas todas as formalidades legais e nada mais a constar, lavrando-se esta Ata que vai assinada pelo Secretário Municipal de Saúde de Arraial do Cabo, bem como pelos representantes da sociedade empresária com preços registrados, devendo a mesma ser publicada no Diário Oficial do Município para que opere seus efeitos jurídicos e legais;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS BÁSICOS E INJETÁVEIS OBJETIVANDO ATENDER AS DEMANDAS ORIUNDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - 8 UNIDADES ESTRATÉGICAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA – CAPS, POLICLÍNICA MUNICIPAL, PRONTO ATENDIMENTO DO DISTRITO DE FIGUEIRA E HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO**, conforme as especificações constantes da proposta comercial, referente ao Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 048/2022 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS



Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
006	1.320	Frs/amp	Aciclovir sódico 250mg po liof p/ sol inj fa vd trans	R\$ 26,36	R\$ 34.795,20
077	42.768	Comprimido	Biperideno, cloridrato 2 mg	R\$ 0,45	R\$ 19.245,60
091	13.200	Comprimido	Butilbrometo de escopolamina 10 mg + dipirona 500 mg	R\$ 0,78	R\$ 10.296,00
107	3.102	Frs/ampola	Cefalotina sodica 1g iv/im - po inj fa vd trans	R\$ 10,14	R\$ 31.454,28
VALOR TOTAL:					R\$ 95.791,08

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

3.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedada prorrogações;

3.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Fundo Municipal de Saúde de Arraial do Cabo não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

§ 2º Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

§ 3º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

§ 5º O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador;

§ 6º Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

§ 7 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

Arraial do Cabo, 29 de Dezembro de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Jorge Luiz Diniz Moura Filho
Órgão Gerenciador

APOLO MED COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS LTDA EPP

Andreia da Silva Hazelmam
Fornecedora

Testemunhas:

1) _____

2) _____

CPF/MF: _____

CPF/MF: _____

IPC

DIVERSOS

PUBLICAÇÃO TRIMESTRAL – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 001/2022

Aos dias 31 do mês de maio do ano de 2022, a Fundação Instituto de Pesca de Arraial do Cabo, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob n.º 08.840.345/0001-53, com sede administrativa situada na Rua Santa Cruz, n.º 15 -Praia dos Anjos, Arraial do Cabo, representado através do Presidente de seu Presidente, Sr. Rodrigo de Jesus Felix, brasileiro(a), casado(a), servidor público municipal, portador(a) da cédula de identidade n.º. 020859204 DIC/RJ, expedido pelo SSP/RJ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoa Física sob o n.º. 104.833.187-36, residente e domiciliado no Município de Arraial do Cabo, doravante simplesmente denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, em face da classificação das propostas de preços no Pregão Presencial pelo Sistema de Registro de Preços nº 001/2022, para formação da Ata de Registro de Preços, tendo como fundamento a Ata de julgamento e classificação das propostas, RESOLVE o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE REFEREIÇÕES PRONTAS (TIPO QUENTINA), constantes no ANEXO I do Edital, constantes no ANEXO I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços, tendo sido a(s) sociedades empresária(s) classificada(s) com os respectivos itens e preços. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, podendo os contratos oriundos da referida ata ser prorrogada nos termos da legislação municipal, mantida todas as condições instituídas no edital supramencionado. A presente Ata será utilizada pelo(a) Fundação Instituto de Pesca de Arraial do Cabo, como órgão gerenciador, na forma prevista no instrumento editalício, com a sociedade empresa que tiver preços registrados, na forma do ANEXO I. Tendo sido cumpridas todas as

Arraial do Cabo, Quinta-feira, 29 de Dezembro de 2022 - Edição: 735 - 23

formalidades legais e nada mais a constar, lavrando-se esta Ata que vai assinada pelo(a) **Presidente da Fundação**, bem como pelos representantes da sociedade empresária com preços registrados, devendo a mesma ser publicada no Diário Oficial do Município para que opere seus efeitos jurídicos e legais;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto da presente Ata é a contratação de empresa para fornecimento de refeição prontas tipo quentinha, conforme as especificações constantes da proposta comercial, referente ao Edital do Pregão – Sistema de Registro de Preços nº 001/2022 e seus anexos;

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	unid	Refeição pronta do tipo quentinha, peso não inferior a 600g, em embalagem tamanho n.º 8, devendo ser compostas com itens de cada família de alimentos descritos abaixo, com a oferta de no mínimo 4 variedades de refeição para o cardápio do dia. Bovina: a) Carne Assada de Panela, b) Bife à Milanese ou Grelhado, c) Almondéigas, d) Churrasco Misto. Fringido: a) File de Frango, b) Frango Assado de Forno, c) Frango Ensopado. Suíno: a) Carré, b) Costelinha Frita c) Costelinha Ensopada, d) Língua de Porco. Peixe: a) Peixe Frito (Filé de Peixe). Saladas: a) Salada crua (tomate, cebola, alface), b) Salada de cenoura ralada com beterraba cozida, c) Salada de batata com maionese. Massas: a) Arroz b) Macarrão Grãos: a) Feijão preto b) Feijão branco Acompanhamentos: a) farofa b) vinagrete c) Batata Frita. Bebida: todas as refeições acompanhadas de bebida natural feita de extrato de guaraná 290ml.	21.600	R\$ 16,50	R\$ 356.400,00

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

3.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua Publicação, vedadas prorrogações;

3.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Fundação Instituto de Pesca de Arraial do Cabo não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa;

Arraial do Cabo, 31 de maio de 2022.

FUNDAÇÃO INSTITUTO DE PESCA DE ARRAIAL DO CABO – FIPAC

Rodrigo de Jesus Felix
ÓRGÃO GERENCIADOR
EKO PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
Gabriela Zandona Rodrigues
FORNECEDORA

Testemunhas:

CPF/MF:

CPF/MF: