

**PROGRAMA DE TRABALHO PARA O SISBI-POA**  
(Instrução Normativa 17, de 06 de março de 2020)

Período de execução do programa	
Início	21/06/2021
Fim	31/12/2021

1. Identificação do Serviço			
Nome do Órgão:	CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL - CONVALE		
CNPJ:	19.864.323/0001-51		
Cidade/sede:	UBERABA	UF:	MG

## 2. Organograma

O CONVALE foi criado em maio de 2.013, sendo um consórcio multifinalitário - Consórcio Intermunicipal do Vale do Rio Grande, de Minas Gerais, visando a implantação de políticas públicas multissetoriais para a solução de problemas regionais a partir da ação consorciada entre os Municípios.

**MUNICIPIOS QUE FAZEM PARTE DO CONVALE: 13 MUNICIPIOS - AGUA COMPRIDA, CAMPO FLORIDO, CONCEICAO DAS ALAGOAS, DELTA, SACRAMENTO, PLANURA, VERÍSSIMO, UBERABA, COMENDADOR GOMES, CONQUISTA, SANTA JULIANA, NOVA PONTE E PIRAJUBA.**

**MUNICIPIOS TEM O SIM MUNICIPAL -05 MUNICÍPIOS (UBERABA, CAMPO FLORIDO, CONCEIÇÃO DAS ALAGOAS, PLANURA, SACRAMENTO).**

**LEI APROVADAS NAS CAMARAS MUNICIPAIS PARA CRIAÇÃO DO SIM MUNICIPAL - 05 MUNICIPIOS;** os demais já estão providenciando o projeto de lei, e já encaminhando para as Câmaras Municipais e devidamente aprovados

**VETERINARIOS DOS MUNICIPIOS** – Todos os 05 municípios que possuem o SIM, possuem médico veterinário concursados ou em alguns casos contratados.

**VETERINÁRIO CONSÓRCIO** – o consórcio tem hoje um médico veterinário – cedido do município de Conceição das Alagoas para responder pela Coordenação do serviço de inspeção através do consórcio.

DR CLAUDIO BARRETO.

- PREVISAO PARA REALIZAR CONCURSO NO CONVALE – 02 ANOS





- QUANTAS VAGAS – A PRINCIPIO serão duas (02) – ou este número poderá ser alterado conforme a demanda dos municípios ou a necessidade de melhorias no serviço prestado.

-ADMINISTRATIVO – Temos um servidor do consórcio – para acompanhar os cadastramentos dos estabelecimentos e organizar todas as questões administrativas para o serviço ser realizado.

### 3. Quadro de Pessoal

#### 3.1 – Autoridade responsável:

**Sra. Vanessa Silva Faria – Diretora Administrativa do CONVALE.**

**Senhor Cláudio Barreto – médico veterinário – é o coordenador pelo serviço de inspeção a ser implantado pelo consórcio.**

**Cargo: Coordenador do serviço de inspeção.**

**Nomeado no consórcio através de portaria n. 003/2020. Sendo este funcionário concursado do município de Conceição das Alagoas.**

- Agentes de inspeção – de cada município.

#### 3.2 – Quantitativo de pessoal:

**A princípio – estamos com um médico veterinário nomeado no consórcio para coordenador o serviço de inspeção. Temos dois (02) apoios administrativos. Apoio jurídico (01) assessor jurídico e Apoio para realização de contratações e aquisições de bens e serviços, temos (01) um profissional nomeado no consórcio. E cada município tem um médico veterinário responsável pelo serviço de inspeção municipal.**

**Este quantitativo está sendo compatível para o início das atividades.**

#### 3.3 – Poderes legais para realizar as ações:

Cada município consorciado possui o serviço de inspeção municipal regulamentado. Com leis aprovadas nas Câmaras Municipais, onde são autorizadas todas as ações realizadas pelos municípios.





### **3.4 – Programa de capacitação do pessoal:**

O consórcio tenta implantar este serviço a vários anos, onde realizamos várias reuniões na sede do consórcio e da Associação de municípios, com participação de secretários municipais de agricultura, representantes da EMATER, e com técnicos do MAPA.

Em dezembro de 2015 – iniciamos as tratativas para a implantação dos serviços de inspeção de produtos de origem animal, nos municípios consorciados. Onde realizamos reuniões com os secretários de agricultura dos municípios, para analisar a documentação de cada município. Orientando os municípios para os serviços de inspeção municipal. Reuniões com presença de representantes do MAPA, para apoio nesta implantação.

Em outubro de 2018, realizamos reunião com Prefeitos e secretários de agricultura, com participação do Sr Thales Almeida Pereira Fernandes, diretor Técnico do IMA.

Em Janeiro de 2019, encaminhamos toda documentação do Consórcio e dos serviços já realizados nos municípios, para que fosse agendada uma auditoria técnica dos fiscais do IMA, para verificar se o CONVALE poderia receber a equivalência.

Mas infelizmente, devido a crise no Estado de Minas Gerais, não foi possível agendar esta auditoria. E neste ano, reiteramos as tratativas para que esta auditoria fosse realizada, mas devido a pandemia do Coronavírus todas as atividades foram suspensas.

Mas mesmo diante de todas as situações continuamos persistindo.

Temos um grande apoio e suporte da equipe da EMATER –MG, que também já se colocou a disposição para apoiar o consórcio logo que nossa documentação seja analisada.

E nosso grande interesse é fortalecer e melhorar primeiramente o serviço de inspeção municipal e cada cidade, e já estruturar o serviço de inspeção através do consorcio.

Através de Resolução n.001/2020 – publicada em 07 de maio de 2020 – criamos a câmara técnica de serviços de inspeção sanitária de produtos de origem animal no CONVALE.

E através do ato administrativo n.001/2020 – nomeamos os membros da câmara técnica de serviços de inspeção sanitária de produtos de origem animal no CONVALE., onde foram nomeados secretários de agricultura dos municípios consorciados, e também equipe da EMATER-MG.

Nossa expectativa é receber apoio nas capacitações com técnicos do Ministério da Agricultura.

E estaremos organizando uma programação de capacitações com apoio da EMATER-MG,

## **4. Infraestrutura Administrativa**

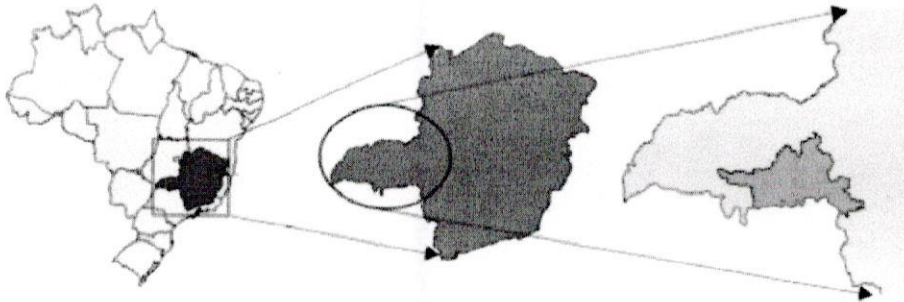
### **4.1 – Estrutura física:**

O Consórcio tem sua estrutura física, localizada em Uberaba. Sendo o município polo de nossa região. E com a estrutura física temos condições de atender as demandas do serviço de forma adequada.

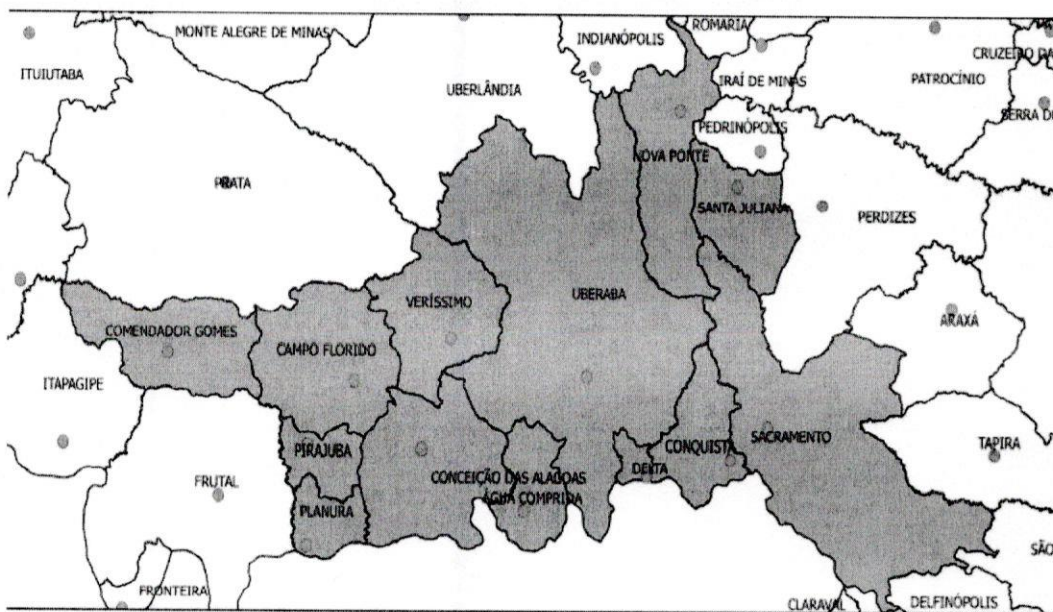




*OS MUNICÍPIOS QUE INTEGRAM O CONSÓRCIO ESTÃO LOCALIZADOS NA REGIÃO DO TRIÂNGULO MINEIRO, NA MICRORREGIÃO DO VALE DO RIO GRANDE, CONFORME FIGURA 1.*



*O CONVALE É COMPOSTO PELOS MUNICÍPIOS DE ÁGUA COMPRIDA, CAMPO FLORIDO, COMENDADOR GOMES, CONCEIÇÃO DAS ALAGOAS, CONQUISTA, DELTA, NOVA PONTE, PLANURA, SACRAMENTO, SANTA JULIANA, UBERABA E VERÍSSIMO. A FIGURA 2 APRESENTA A LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DOS MESMOS.*



#### **DAS FINALIDADES PREVISTAS NO SEU ESTATUTO SOCIAL:**

Art. 5°. São finalidades do CONVALE, além daquelas previstas no Protocolo de Intenções celebrado entre os municípios que o integram:

I – representar o conjunto dos Municípios que o integram, nos assuntos de interesse comum e, em especial, naqueles de caráter urbano, gerencial, social, econômico e ambiental, perante quaisquer outras entidades de direito público ou privado, nacional ou internacional, sejam de que esfera forem;





II – planejar, adotar e executar ações, programas e projetos destinados a promover e acelerar o desenvolvimento urbano, gerencial, social, econômico e ambiental da região compreendida pelos territórios dos municípios consorciados;

III – promover a integração das ações, programas e projetos desenvolvidos pelos órgãos não governamentais, órgãos governamentais e empresas privadas consorciadas ou não, destinadas ao desenvolvimento socioeconômico ou à recuperação e preservação ambiental da região compreendida no território dos municípios que compõem o Consórcio;

IV – planejar e apoiar o desenvolvimento urbano e rural da região abrangida pelo CONVALE e suas atividades econômicas;

V – promover a melhoria da qualidade de vida da população residente nos municípios integrantes do CONVALE;

VI – fazer gestões, junto aos órgãos públicos, instituições financeiras e à iniciativa privada, por recursos financeiros e tecnológicos destinados ao desenvolvimento sustentável da região.

§ 1º. As ações, programas e projetos de que tratam os incisos acima, para serem implantados, deverão ser aprovados pela Assembleia Geral e gerenciados pela Diretoria Executiva.

§ 2º. Inclui-se na competência do CONVALE, nos termos do artigo 2º, §3º, da Lei Federal nº 11.107, de 06 de abril de 2005, a atividade inerente à outorga de concessão, permissão ou autorização de obras ou serviços públicos, mediante autorização da Assembleia Geral, que deverá indicar, de forma específica, o objeto da concessão, permissão ou autorização e as condições que deverão ser atendidas.

§ 3º. O CONVALE poderá se utilizar dos instrumentos necessários para a outorga de concessão comum, previstos na Lei Federal nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, ou das concessões patrocinada e administrativa, previstas na Lei Federal nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004, que institui normas gerais para licitação e contratação de parceria público-privada (PPP), no âmbito da administração pública.

E temos um Plano de Ações aprovado anualmente, onde constam as ações que devem ser realizadas pelo consórcio.

E dentre elas consta o Serviço de Inspeção via consórcio.

## **6. PROGRAMA DE INSPEÇÃO REGIONAL**

Este Programa dispõe sobre a vigilância sanitária aos produtos de origem animal, por meio de equipe técnica única para os municípios consorciados que irá regulamentar e normatizar a implantação, construção, reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados a obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal, bem como o transporte destes produtos in natura, industrializados ou beneficiados, e ainda a embalagem e a rotulagem dos mesmos.

Na execução e inspeção sanitária dos produtos de origem animal, este Programa deverá promover o registro dos estabelecimentos e da embalagem e rotulagem dos seus produtos, fiscalizando o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes da Legislação.





**SUB-PROGRAMA**

Implantação do SISBI/POA - serviço brasileiro de inspeção de produtos de origem animal - para atender os municípios associados de maneira a promover agilidade e economia do sistema.

**4.2 – Materiais e Equipamentos:****Temos materiais e equipamentos disponíveis para executar as atividades do serviço de inspeção.**

Temos microcomputador, com impressora, internet banda larga, material de escritório, mesa, com cadeira, e duas cadeiras para atendimento.

Temos um veículo da Associação de municípios que poderá ser utilizado para o serviço de inspeção e estamos dando entrada com pedido junto a Receita Federal para doação de um veículo para o consórcio.

ITEM	QUANTIDADE
VEICULO	01 – VEICULO SPACEFOX – DOADO PELA RECEITA FEDERAL PARA A ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS – que funciona junto com o CONVALE. *Estamos dando entrada no pedido de doação para veículo para o CONVALE.
COMPUTADOR	01
IMPRESSORA	01
MESA	01
CADEIRAS	03
MATERIAL DE ESCRITÓRIO	SIM
SALA DE REUNIÃO	SIM
GAVETEIRO DE FERRO	01
INTERNET	SIM
LINHAS DE TELEFONE	02

**4.3 – Laboratórios:**

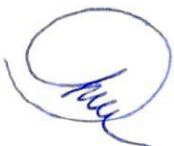
Ainda não temos nenhum laboratório credenciado junto ao consórcio para realizar as análises, pois estamos estruturando a prestação do serviço.

Atualmente, os municípios estão realizando as atividades individualmente. E nosso interesse em realizar este serviço via consórcio, é apoiar e reforçar estas atividades.

Estaremos publicando o edital para credenciamento dos laboratórios interessados em realizar o serviço para os municípios do consórcio.

**4.4 – Sistemas de Informação:**

Atualmente o sistema de gerenciamento do banco de dados, assim como cadastro dos estabelecimentos, atualização das informações de registro dos produtos, dados de comercialização, produção e quantitativos são realizados por cada município, através do seu serviço de inspeção municipal.





E desde final de maio de 2.020, elaboramos um modelo de ficha de cadastro de estabelecimentos, e encaminhamos a cada município do consórcio para que preencham a ficha com os dados de cada estabelecimento hoje cadastrado em seu município.

Para fazermos um cadastro geral de todos os estabelecimentos cadastrados em todos os municípios do consorcio, ou seja, elaborarmos um cadastro único.

Estamos nos preparando para estarmos aptos a realizar o serviço de inspeção de forma consorciada.

## 5. Organização Administrativa

### 5.1 Protocolo Geral

Todos os procedimentos de controle de entrada, tramitação e saída de documentos serão registrados em sistema eletrônico realizado pelo consórcio.

Estamos fazendo levantamento de todos os estabelecimentos cadastrados nos municípios consorciados para criarmos um controle único.

Toda documentação é numerada e ordenada por data de cadastramento, sendo assinada pelo responsável municipal que realizou o cadastro e vistada pelo representante do consórcio.

Estamos elaborando e encaminhando aos municípios procedimentos padronizados entre todos os SIM's, com relatórios e formulários padronizados.

Nosso projeto é constituir um setor de protocolo geral, para controle de entrada e saída de documentos oficiais;

### 5.2 Registro de Estabelecimentos

Todos os estabelecimentos cadastrados em cada município do consórcio seguem os procedimentos das leis municipais aprovadas referente a criação do Serviço de Inspeção Municipal.

Nosso projeto é constituir sistema de guarda de registros auditáveis a respeito das atividades de inspeção, cronogramas, registros das análises realizadas, resultados e providências adotadas etc; para todos os municípios de forma consorciada.

#### Registro dos atendimentos

- Criação de registro do histórico de todos estabelecimentos e penalidades aplicadas;
- Definição de cronograma de supervisões nos estabelecimentos, com posterior emissão de relatório;
- Definição de procedimentos a serem adotados em caso de análises fora do padrão;
- Definição de cronograma de atendimento às não conformidades observadas, quando verificadas. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados.





Estamos elaborando e encaminhando aos municípios procedimentos padronizados entre todos os SIM's, com relatórios e formulários padronizados, tanto no cadastro de estabelecimentos quanto a extinção dos mesmos.

### 5.3 Projetos de Estabelecimentos

Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de cada município.

Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I- matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
- II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;
- III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;
- IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura e endereçado ao Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - Requerimento
- II - Dados do proprietário
- III - Dados do estabelecimento
- IV- Declaração de responsabilidade
- V - Dados do responsável técnico
- VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento
- VII - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
- VIII- Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário.
- IX - Memorial descritivo da construção das atividades.
- X - Cópia do CNPJ.
- XI - Cópia do contrato social.
- XII - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
- XIII- Cópia do alvará de licença e localização.
- XIV - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
- XV - Certidão Negativa de Débito – CND.
- XVI - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.





- XVII - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).  
XVIII - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).  
XIX - Comprovante de pagamento das taxas;  
XX - Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental. (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

- I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;  
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

§ 1º - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura, que deverá remeter à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde. (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.





Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

#### 5.4 Registro de Produtos

Através do consórcio estaremos implantando nos municípios consorciados, regulamentar todos os procedimentos, formulários, mapas, manuais, regulamentos e análises.

##### Regulamentação

##### Normas complementares

Procedimentos operacionais do SIM / documentos de uso do SIM Formulários padrões para processos de aprovação de registro - Mapas nosográficos de abate - Mapas dos dados de produção de cada estabelecimento - Formulários padrões de Autos e Termos

Manual de Boas Práticas e Programas de Autocontrole

Análises microbiológicas e físico-químicas de água e produtos

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, com o objetivo de fixar a identidade, as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;



Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM.

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

Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Para carcaças e partes de carcaças, deverão ser utilizadas etiquetas lacres.

#### 5.5 Autuação e Aplicação de Penalidades

A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

**I** – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

**II** – multa de até 10 UFM's (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior;

**III** – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

**IV** – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

**V** – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

**VI** – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.



§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;  
(AC)

IV – que forem prejudiciais ou impréstáveis à  
alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o  
previsto neste regulamento;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

I – adulterações: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

I – fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;





b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

## II – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

– multa de 1 UFM a 3 UFM's para:

a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;

b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;

c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de fabricação;

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo

Serviço de Inspeção; problemas na rotulagem dos produtos;

I – multa de 2 UFM's a 5 UFM's para:

a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;

b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;

c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;

d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) comércio de produtos sem inspeção;

f) embarço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;



h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;

i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;

**II** – multa de 3 UFM's a 6 UMF's para:

a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;

d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**MULTA:**

a) – multa de 4 UFM's a 7 UFM's para: em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;

b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;

**III** abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**IV** - multa de 5 UFM's a 10 UFM's: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Parágrafo Único** – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.



Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a terceira constituirá próprio talão de infração.

O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

## **6. Execução das atividades de Inspeção e Fiscalização**

### **6.1 Inspeção Permanente**

A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:



**I** - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

**II** - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

**III** - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

**IV** - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

**V** - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

**VI** - nas propriedades rurais.

**Inspeção Periódica** :O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado. O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

### 6.1 Supervisões

O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.





A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I - data e hora de entrada;
- II - espécie do animal;
- III - número de cabeças;
- IV - estado dos animais;
- V - certificado de vacinas;
- VI - nome e endereço do proprietário;
- VI - observações técnicas.
- VII Guia de Trânsito Animal (GTA).

É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, encarregado pela inspeção final.

É proibido o abate de:

- I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- III - animais fadigados;
- IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V - fêmeas com sinal de parto recente.

Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

## 6.2 Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta.

## 6.3 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; A coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;



## INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o **caput** contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

### 6.4 Programas de Autocontrole :

Com este plano de trabalho estaremos também reforçando e estimulando os municípios no maior rigor no combate a fraudes, controle ambiental e bem estar animal.

#### Programas de Autocontrole

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários e sanitário;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização (PPHO = Procedimentos Padrões de Higiene Operacional);
- (9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações;
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- (15) Testes microbiológicos (Contagem total de mesófilos, Contagem de Enterobacteriaceae, Salmonella spp., E.coli, Listeria spp.)
- (16) Certificação dos produtos exportados.

#### Programas de Autocontrole de leite, derivados, mel e produtos apícolas:

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;



- (8) Limpeza e sanitização;
- (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações;
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Controles laboratoriais e análises;
- (16) Controle de formulação dos produtos fabricados;
- (17) Certificação dos produtos exportados

#### **Programas de autocontrole de pescados e derivados:**

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento e gelo;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização;
- (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Testes laboratoriais;
- (16) Controle de formulação / combate à farude;
- (17) Bem estar animal;
- (18) Embasamento para certificação.

### **6.5 Rastreabilidade**

Para melhor compreender o papel da rastreabilidade no controle da qualidade, pode-se dividi-lo em quatro etapas fundamentais (FEIGENBAUM, 1994):

- Estabelecimento de padrões: É de extrema relevância para a obtenção da qualidade de um produto a determinação de padrões para custo, desempenho, segurança e confiabilidade.
- Avaliação da conformidade: Comparação dos produtos gerados com os padrões exigidos.
- Agir quando necessário: Correção de problemas e suas causas ao longo dos fatores relacionados com *marketing*, projeto, engenharia, produção e manutenção, que influenciam a satisfação do consumidor.
- Planejar melhorias. Esforço contínuo para aperfeiçoar os padrões.

Para a realização efetiva da terceira etapa, faz-se necessário um sistema de rastreabilidade do produto ao longo do seu processo de fabricação, para que se possa identificar rapidamente o fator gerador de uma falha. Neste caso a rastreabilidade é definida como



"uma técnica importante e necessária na qualidade do produto que envolve a documentação da engenharia, da produção e do "histórico" da distribuição de produtos para permitir rastreabilidade do produto no campo, de tal forma que tendências na qualidade possam ser consideradas e ação corretiva rápida possa ser adotada em casos extremos, como o recolhimento do produto, com custo mínimo (FEIGENBAUM, 1994)". Esta definição além de considerar a função de identificação do produto, processo e responsáveis, também entende a rastreabilidade como facilitadora da percepção de tendências na qualidade. Para isso, pressupõe fluxo de informações no sentido da produção para o consumidor e vice-versa. Ainda neste conceito, a rastreabilidade é tida como redutora de custos na resolução de um caso de falha grave, em que a alternativa seja o recolhimento da mercadoria.

A elaboração de um programa da qualidade que vise rastrear produtos de uma firma ou cadeia pode apresentar diferentes níveis de complexidade. A determinação do grau de rastreabilidade que se pretende adotar depende de uma importante variável: o custo de implementação e realização do processo. No caso da ocorrência de uma irregularidade, este custo está associado à busca nos processos, exame dos registros, identificação dos componentes do produto em vários estágios do acabamento, revisão dos registros de expedição e localização de produtos fora de conformidade possivelmente existentes ainda não distribuídos e os já em uso.

Segundo JURAN et al. (1974), a rastreabilidade deve fazer parte de um processo produtivo, a fim de se ter a habilidade de identificar o produto e suas origens. A importância de um sistema de rastreabilidade se torna necessário para:

- Assegurar que apenas materiais e componentes de qualidade adequada deram origem ao produto final.
- Prover identificação para evitar mistura de produtos semelhantes.
- Permitir retornar os produtos (*recall*) suspeitos em bases precisas.
- Localizar causas de falhas e tomar ação corretiva num custo mínimo.

O gerenciamento das informações rastreáveis ao longo da cadeia produtiva pode ser feita de duas formas (MOE, 1998):

- A informação é armazenada em cada elo ao longo da cadeia, seguindo apenas a identificação do produto. Neste caso, para se rastrear cada subclasse é necessário retornar a cada elo para verificar a informação.
- As informações seguem com o produto ao longo da cadeia. Esta forma de rastreabilidade é realizada quando se necessita que o consumidor visualize a informação, para fins legais ou de estratégia de marketing (produtos orgânicos, produtos geneticamente modificados, alimentos frescos de determinada região, método especial de abate de animais).

Existem sistemas de rastreabilidade que envolvem poucos elos da cadeia, assim como há os que envolvem toda a cadeia. Da mesma forma, há sistemas com poucas informações rastreadas (data de produção) e outros com maior número de subclasses (data de produção, número do lote, condições de produção, etc.). Essencialmente, o volume de informações e o número de elos da cadeia envolvidos no sistema de rastreabilidade depende da demanda por informação por parte do consumidor e da necessidade de controle por parte da firma.



Esta necessidade, por sua vez, depende das estratégias de produção implementadas pela firma, que podem exigir maior controle sobre a produção (e.g. diferenciação de produto), ou de elementos do ambiente institucional, que podem impor custos de responsabilidade legal para problemas derivados do consumo dos produtos.

No caso da carne bovina brasileira, pode-se distinguir três destinos principais da produção: exportação para a União Européia, exportação para outros países, ou consumo no mercado interno.

### **6.6 Prevenção e Combate à Fraude**

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita combater as fraudes garantindo a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal. Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária. As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas mensalmente aos laboratórios credenciados no Ministério da Agricultura, através do cronograma estabelecido no plano de trabalho da inspeção.

Para combate a fraudes no leite, são realizadas análises físico químico no recebimento na plataforma da matéria prima (leite cru refrigerado), devendo ser realizado no mínimo uma coleta por semestre. O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação.

A frequência do controle de formulação deve ser de acordo com o cronograma de coletas para análises laboratoriais, devendo ser realizado ao menos um controle de cada produto produzido por ano. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

Também são utilizados métodos de controle como Relatório de Recebimento de Matéria Prima e Relatório de Expedição, aonde se avalia a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido. Outra verificação realizada é a aferição do peso, somente utilizada para produtos com peso líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado.

A frequência da aferição de peso é realizada de acordo com o cronograma de coletas para análises laboratoriais.

#### **Combate à atividade clandestina**

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, é realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso são realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral e desenvolvidas ações em conjunto com a Vigilância Sanitária dos Municípios.

Neste mesmo princípio, outra atividade desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em radio, palestras, entre outras.





6.7 Educação Sanitária

Estamos reforçando nossa parceria tanto com a Secretaria Estadual de Agricultura, quanto com a EMATER, e com o IMA, para realização de ações para fortalecimento e capacitação na área de Educação Sanitária, capacitações para os técnicos dos municípios que trabalham com o serviço de inspeção de produtos de origem animal, bem como aos técnicos que trabalham no consórcio.

**7. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual**

Queijarias;

Doces;

Estamos realizando levantamento de todos os estabelecimentos cadastrados nos municípios. E também estimulando este levantamento junto aos municípios.

**Comentários Adicionais**

Através do CONVALE, estaremos fortalecendo o serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal nos municípios de nossa região.

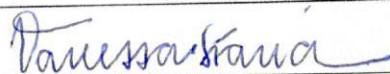
Pelo consórcio é possível que os municípios de menor porte, consigam receber capacitação para a melhor execução dos serviços.

A implantação do serviço de inspeção fortalece a economia dos municípios, uma vez que impulsiona a venda dos produtos industrializados, o aumento da renda das famílias e a ampliação de sua comercialização de forma adequada.

A renda gerada aumenta a capacidade de consumo das famílias, aquecendo o comércio.

E, ainda, com a legalização dos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal aumenta a arrecadação de tributos pelos municípios.

Local	Data
Uberaba-MG	15/12/2020



Vanessa Silva Faria

Diretora Administrativa CONVALE

Assinatura e identificação do Representante do Serviço/Órgão



ORGANOGRAMA CONVALE

PRESIDENCIA

VICE PRESIDENCIA

CONSELHO FISCAL

DIRETORIA

DIRETOR GERAL

DIRETOR ADMINISTRATIVO

ASSESSOR JURÍDICO

ASSESSOR COMUNICACAO

CONTABILIDADE/ COMPRAS

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

ENGENHARIA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

- 01 VETERINÁRIO (CEDIDO POR UM DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS)

-02- ASSISTENTE ADMINISTRATIVO