





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**LEI Nº 609/2021.**

**EMENTA:** Dispõe sobre a Criação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar do Município de Itapé e, dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPÉ, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVA. E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:**

**Art. 1º** O Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE é órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, vinculado à Secretaria Municipal da Educação.

**Art. 2º** O Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE será composto por 7 (sete) membros, representantes do Poder Executivo Municipal e da Sociedade Civil abaixo relacionados:

I – 01 (um) representante do Poder Executivo, indicado pelo Prefeito;

II – 02 (dois) representantes dentre as entidades de docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação, indicados pelo respectivo órgão de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica;

III – 02 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica;

IV – 02 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica.

**§1º** Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado, com exceção aos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais poderão ter como suplentes qualquer um dos segmentos citados no referido inciso.

**§2º** O representante dos discentes só poderão ser indicados e eleitos quando forem maiores de 18 anos ou emancipados.

**§3º** As entidades deverão comprovar, através de Ata, a realização de Assembleia específica e a escolha dos seus representantes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**§4º** Os membros terão mandato de 04 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

**§5º** Fica vedada a indicação do Ordenador de Despesas das Entidades Executoras para compor o Conselho de Alimentação Escolar.

**§6º** O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

**§7º** A nomeação dos membros do CAE será feita por portaria expedida pelo Poder Executivo Municipal, obrigando-se a Secretaria Municipal da Educação a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

**Art. 3º** Os dados referentes ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE deverão ser informados pela Secretaria Municipal da Educação por meio do cadastro disponível no sítio do FNDE – [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br).

**Parágrafo único.** No prazo máximo de 60 (sessenta) dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, deverão ser encaminhados ao FNDE o ofício de indicação do representante do Poder Executivo, as atas das Assembleias de escolha dos representantes da Sociedade Civil, a portaria de nomeação dos membros do CAE, bem como a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

**Art. 4º** O Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE terá 01 (um) Presidente e 01 (um) Vice-Presidente, eleitos entre os membros titulares por, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez.

**§1º** O Presidente e/ou o Vice-Presidente poderá(ão) ser destituído(s), em conformidade ao disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato.

**§2º** A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II a IV do artigo 2º desta Lei.

**Art. 5º** Após a nomeação dos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, as substituições dar-se-ão somente nos seguintes casos:

I – mediante renúncia expressa do conselheiro;

II – por deliberação do segmento representado;

III – pelo não comparecimento às sessões do CAE, observada a presença mínima estabelecida no Regimento Interno;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ GABINETE DO PREFEITO**

IV – pelo descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

**§1º** O segmento representado deverá indicar novo membro para preenchimento do cargo, que será nomeado por Portaria e pelo tempo restante do mandato daquele que foi substituído.

**§2º** Nas hipóteses previstas no caput deste artigo, a cópia do correspondente termo de renúncia ou da ata da sessão plenária do CAE ou ainda da reunião do segmento, em que se deliberou pela substituição do membro, deverá ser encaminhada ao FNDE pela Secretaria Municipal de Educação.

**Art. 6º** Compete ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE:

I – acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, constantes no artigo 8º desta Lei;

II – receber, analisar e remeter ao FNDE, com parecer conclusivo, as prestações de contas do PNAE encaminhadas pelo Município, na forma da lei;

III – elaborar o Regimento Interno;

IV – acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

V – zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como à aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

VI – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria – Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

VI – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à Entidade Executora, antes do início do ano letivo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ**  
**GABINETE DO PREFEITO**

**Parágrafo único.** O Presidente do Conselho é o responsável pela assinatura do Parecer Conclusivo do CAE e no seu impedimento legal, caberá ao Vice-Presidente a assinatura.

**Art. 7º** O Regimento Interno deverá ser revisado e aprovado após a publicação desta Lei, devendo ser encaminhado para aprovação do Prefeito por Decreto.

**Parágrafo único.** A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares.

**Art. 8º** São diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos; e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ**  
**GABINETE DO PREFEITO**

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

**Art. 9º** São competências do Conselho da Alimentação Escolar e do Setor de Alimentação Escolar articulados pela Secretaria Municipal da Educação:

I – receber o Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme artigos 45 e 46

da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e emitir parecer conclusivo acerca da aprovação ou não da execução do Programa;

II – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

III – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares.

**Art. 10.** O Poder Executivo Municipal, através da Secretaria Municipal da Educação, deve garantir ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, sendo este um órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

I – local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

II – disponibilidade de equipamento de informática;

III – transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência;

IV – disponibilidade de recursos humanos necessários às atividades de apoio, com vistas a desenvolver as atividades com competência e efetividade;

V – fornecer, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência.

**Art. 11.** Compete ao Município a operacionalização dos recursos recebidos

5/6

à conta do PNAE e assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e art.14 da Lei nº 11.947/2009;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos

e estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios; e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ**  
**GABINETE DO PREFEITO**

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

**Art. 12** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 13**- Ficam revogadas todas as disposições em sentido contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em 27 de Maio de  
2021.

**Naeliton Rosa Pinto**

**Prefeito**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPÉ  
GABINETE DO PREFEITO**

**LEI Nº 610/2021.**

**EMENTA:** Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal no Município de Itapé e, dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPÉ, FAZ SABER QUE A  
CÂMARA MUNICIPAL A P R O V A. E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:**

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Parágrafo único** – Esta lei está em conformidade à Lei Federal nº 8.171/1991, alterada pela Lei Federal nº 9.712/1998, a Lei Estadual nº 10.507/2000 bem como os demais Decretos, Resoluções e Portarias dos órgãos competentes da Secretaria da Saúde.

**Art. 2º** - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal, departamento da Vigilância Sanitária do Município de Itapé, vinculado à Secretaria de Saúde, responsável pelo cadastro, registro, fiscalização e liberação dos estabelecimentos comerciais que venham a manipular, elaborar, transformar, preparar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar e rotular a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das

1/8



abelhas e seus derivados, e produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos dentro dos limites municipal



**Parágrafo único** - Para fins de entendimento, define-se:

I – Produtos de origem vegetal “in natura” e minimamente processados e seus subprodutos, dentro do atendimento do serviço instituído pela presente lei, são aqueles os quais a atribuição de fiscalização encontra-se sob a competência do Departamento de Agricultura Municipal. São eles: frutas e hortaliças cruas e processadas (com exceção de conservas), vegetais minimamente processadas, polpa de frutas e vegetais, cereais e leguminosas;

II – Produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais, conforme legislação vigente;

III – Agroindústria artesanal - é o estabelecimento localizado em meio rural, onde se processa a transformação de produtos artesanais de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização e que possua no mínimo 50% (cinquenta por cento) da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade;

IV - Estabelecimentos - são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

**Art. 3º** - A inspeção a que se referem os artigos que se seguem é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Vigilância Sanitária do Município de Itapé, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**Art. 4º** – A Vigilância Sanitária Municipal ficará responsável pela fiscalização e controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal em cada etapa da cadeia de produção, nela compreendida a elaboração, armazenagem, transporte, distribuição e comercialização final daquilo que foi produzido, seja em estabelecimentos localizados na zona urbana ou na zona rural, conforme estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**Parágrafo único** – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em harmonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

**Art. 5º** – A Prefeitura Municipal de Itapé-Ba poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com a União, entidades Estatais, Municípios e consórcios de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e execução do Serviço de Inspeção Municipal, bem como poderá aderir, a qualquer tempo, ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

**Parágrafo único** – Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação aplicada à matéria.

**Art. 6º** – Será criada uma Câmara Técnica de Inspeção Sanitária, vinculada ao Conselho Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural com a participação de representante do Departamento Municipal de Agricultura, Secretaria de Saúde, agricultores e consumidores para aconselhar, sugerir e debater assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**Art. 7º** - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o SIM julgar necessário.

**Parágrafo único** - As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o SIM julgar necessário.

**Art. 8º** - Deverá integrar a equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) médico veterinário e profissionais habilitados, segundo o ramo de atividade específica a que se destina cada estabelecimento inspecionado.

**Art. 9º** – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, e, no caso de utilizar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

## **CAPÍTULO II DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 10** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

**§ 1º** - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros conforme legislação vigente.



**§ 2º** - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do Departamento de Agricultura, considerando o risco dos diferentes

Produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**§3º** – A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e/ou com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

**Art. 11** - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

**Parágrafo único** – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o previsto na Lei Estadual 10.507, de 1º de março de 2000.

**Art. 12** - Os estabelecimentos que venham a manipular alimentos de origem animal devem preencher os requisitos mínimos de instalação descritos abaixo:


I – localizar-se em prédios distante de fontes produtoras de contaminações como lixões e aterros sanitários, devendo, para tanto, a comprovação ser aferida por laudo técnico.

II – ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento;

III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais;

IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;

V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema de vedação, ventilação e luminosidade;

VII – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;

VIII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX – possuir pé-direito de no mínimo 2,80 (dois e oitenta) metros, e que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;

X – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento semprejuízo para o meio ambiente, segundo as normas da CETESB;

XI – dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos artesanais, e quando for o caso, de câmara fria ou freezer;

XII – dispor de vestiários, quando a atividade necessitar, e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores.

XIII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos artesanais, e aplicando técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

**Art. 13** – Demais exigências de conformidades industriais e sanitárias deverão seguir ao decreto de regulamentação da presente Lei e poderão seguir o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e por legislações vigentes sobre produtos de origem animal.

**Art. 14** – Produtos artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores familiares, alocados em residência própria, terão sua avaliação quanto aos requisitos de instalação conforme legislação vigente.

**Art. 15** – Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o estabelecimento deverá estar conforme os requisitos dos artigos anteriores e apresentar os seguintes documentos ao órgão responsável:

I – Requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

N II – Caso seja necessário, licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;



III – atestado sanitário dos animais, brucelose e tuberculose, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne;

IV – No caso de Pessoas Jurídicas, apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, e CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

V - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

VIII – cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas;

**§1º** Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

**§2º** - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos.

**§3º** - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.



**Art. 16** – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

### **CAPÍTULO III DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**

**Art. 17** – Para entendimento definimos por Produtos de Origem Vegetal de que trata esse capítulo aqueles definidos no art. 2º, § 1º, inciso I.

**Art. 18** - Quanto aos produtos de origem vegetal minimamente processados, estabelece que os empreendimentos ou produtores que fizerem a opção por receberem a orientação, fiscalização e regulamentação através do SIM devem:

I - apresentar o requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – participar das orientações e cursos oferecidos pelo SIM quanto à manipulação, higienização dos produtos, das instalações, das embalagens, da rotulagem e das boas práticas de fabricação.

III – e os requisitos presentes no art. 15, inciso IV, V, VI, VII, VIII, §§ 1º e 2º, desta Lei.

**Art. 19** - O Decreto de Regulamentação da presente Lei deverá detalhar os procedimentos a serem realizados pelo SIM para regularização dos produtos de origem vegetal minimamente processados.

**Art. 20** – A matéria-prima, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

### **CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 21** – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Art. 22** – As despesas decorrentes da execução da presente lei serão suportadas por dotações orçamentárias próprias e preços públicos constantes no Decreto nº 397, de 29 de novembro de 2007.

**Art. 23** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, depois de

7/8

Debatidos e encaminhados pela instância competente, conforme definido no art. 6º da presente Lei.



**Art. 24** - As sanções para as infrações previstas nesta Lei, que variarão de cassação de licença, advertência até multa, bem como o modelo do selo/carimbo de licenciamento de produtos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) serão objeto de tratamento detalhado em regulamento que será expedido pelo Chefe do Poder Executivo Municipal no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

**Art. 25** - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 26** – Ficam revogadas as disposições em sentido contrário

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, em 27 de maio de 2021.

Naeliton Rosa Pinto  
Prefeito