



Diário Oficial do

# CDS VELHO CHICO

AUTARQUIA INTERFEDERATIVA

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL VELHO CHICO

## IMPRESSA ELETRÔNICA

### Lei nº 12.527



A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidente da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

A publicação da **Lei de Acesso a Informações** significa um importante passo para a consolidação democrática do Brasil e torna possível uma maior participação popular e o controle social das ações governamentais, o acesso da sociedade às informações públicas permite que ocorra uma melhoria na gestão pública.

Veja ao lado onde solicitar mais informações e tirar todas as dúvidas sobre esta publicação.

#### Atendimento ao Cidadão

##### Presencial



Rua Fernando Freitas,  
16 Bairro São Gotardo

##### Telefone



77 3481-2747

##### Horário



Segunda a Sexta-feira,  
das 08:00 às 18:00 h

### Diário Oficial Eletrônico: Agilidade e Transparência



Efetivando o compromisso de cumprir a **Lei de Acesso à Informação** e incentivando a participação popular no controle social, o **Diário Oficial Eletrônico**, proporciona rapidez no processo de administração da documentação dos atos públicos de maneira eletrônica, com a **segurança da certificação digital**.

Assim, Graças ao Diário Oficial Eletrônico, todos os atos administrativos se tornam públicos e acessíveis para qualquer cidadão, de forma **rápida e transparente**, evitando o desconhecimento sobre as condutas do Poder Público.

Um dos aspectos interessantes é a sua divisão por temas para que a consulta seja facilitada. Assim, o Diário Oficial é segmentado em partes: emendas constitucionais, leis, decretos, resoluções, instruções normativas, portarias e outros atos normativos de interesse geral;



## RESUMO

### REGIMENTOS E DELIBERAÇÕES

---

- NORMA INTERNA Nº 001, DE 30 DE OUTUBRO DE 2024
- NORMA INTERNA Nº 002, DE 30 DE OUTUBRO DE 2024

### ATAS

---

- ATA DA ASSEMBLÉIA ORDINÁRIA DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO CDS DO VELHO CHICO





### NORMA INTERNA Nº 001, DE 30 DE OUTUBRO DE 2024

Dispõe sobre o conflito de interesses no exercício das funções exercidas por funcionários públicos técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico e impedimentos posteriores ao exercício da sua função.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ sob nº 30.069.044/0001-39, neste ato representado por seu presidente Senhor Cássio Guimarães Cursino, inscrito no CPF sob nº 385.185.111-00, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo Protocolo de Intenções e pelas Alterações Contratuais do Contrato de Consórcio;

CONSIDERANDO a necessidade de regramento interno para prevenir e coibir eventuais conflitos entre interesses públicos e privados no âmbito de atuação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do CDS VELHO CHICO, bem como, para garantir a integridade dos atos praticados por estes agentes públicos do SIM do Consórcio;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 002/2023, deste Consórcio,

#### RESOLVE:

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º As situações que configuram conflito de interesses envolvendo o pessoal técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, os requisitos e restrições aos mesmos, que tenham acesso a informações privilegiadas, os impedimentos posteriores ao exercício das funções e as competências para fiscalização, avaliação e prevenção de conflitos de interesses regulam-se pelo disposto nesta Norma Interna.

Art. 2º Submetem-se ao regime desta Norma Interna todo pessoal técnico e auxiliares que efetua as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, cujo exercício proporcione acesso à informação privilegiada capaz de trazer vantagem econômica ou financeira para o agente público ou para terceiro.

Art. 3º Para os fins desta Norma Interna, considera-se:

I - Conflito de interesses: situação gerada pelo conflito entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública; e

II - Informação privilegiada: a que diz respeito a assuntos sigilosos ou aquela relevante ao processo de decisão no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal que tenha repercussão econômica ou financeira e que não seja de amplo conhecimento público.

Art. 4º O pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico devem agir de modo a prevenir ou a impedir possível conflito de interesses e a resguardar informação privilegiada.

§ 1º No caso de dúvida sobre como prevenir ou impedir situações que configurem conflito de interesses, o agente público deverá consultar a assessoria jurídica do consórcio, conforme o disposto no Art. 8º desta Norma Interna.

§ 2º A ocorrência de conflito de interesses independe da existência de lesão ao patrimônio público, bem como do recebimento de qualquer vantagem ou ganho pelo agente público ou por terceiro.

## CAPÍTULO II

### DAS SITUAÇÕES QUE CONFIGURAM CONFLITO DE INTERESSES NO EXERCÍCIO DAS FUNÇÕES NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 5º Configura conflito de interesses no exercício do pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico:

I - Divulgar ou fazer uso de informação privilegiada, em proveito próprio ou de terceiros, obtida em razão das atividades exercidas;

II - Exercer atividade que implique a prestação de serviços ou a manutenção de relação de negócio com pessoa física ou jurídica que tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe;

III - Exercer, direta ou indiretamente, atividade que em razão da sua natureza seja incompatível com as atribuições exercidas, considerando-se como tal, inclusive, a atividade desenvolvida em áreas ou matérias correlatas;

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





IV - Atuar, ainda que informalmente, como procurador, consultor, assessor ou intermediário de interesses privados no Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico;

V - Praticar ato em benefício de interesse de pessoa jurídica de que participe o agente público, seu cônjuge, companheiro ou parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, e que possa ser por ele beneficiada ou influir em seus atos de gestão;

VI - Receber presente de quem tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe fora dos limites e condições estabelecidos em regulamento; e

VII - Prestar serviços, ainda que eventuais, a empresa cuja atividade seja controlada, fiscalizada ou regulada pelo ente ao qual o agente público está vinculado.

§ 1º As situações que configuram conflito de interesses estabelecidas neste artigo aplicam-se ao pessoal envolvido no SIM, mencionados no Art. 2º ainda que em gozo de licença ou em período de afastamento.

§ 2º O disposto no inciso VI não se aplica ao recebimento de brinde.

§ 3º Considera-se brinde todo item de baixo valor econômico e distribuído de forma generalizada, como cortesia, propaganda ou divulgação habitual.

§ 4º Considera-se presente todo bem, serviço ou vantagem de qualquer espécie recebido de quem tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe e que não configure brinde ou hospitalidade.

§ 5º Considera-se hospitalidade a oferta de serviço ou despesas com transporte, com alimentação, com hospedagem, com cursos, com seminários, com congressos, com eventos, com feiras ou com atividades de entretenimento, concedidos por agente privado para agente público no interesse institucional do órgão ou da entidade em que atua.

§ 6º Na hipótese de inviabilidade da recusa ou da devolução imediata do presente recebido, o agente público deverá entregá-lo ao setor de patrimônio de seu órgão ou de sua entidade, o qual adotará as providências cabíveis quanto à sua destinação.

§ 7º A entrega de que trata o § 6º será realizada no prazo de sete dias, contado da data de recebimento do presente.

§ 8º Na hipótese de recebimento do presente durante ausência do agente público, o prazo de que trata o § 7º será contado da data do retorno do referido agente público ao seu órgão ou à sua entidade.

### CAPÍTULO III

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





#### DAS SITUAÇÕES QUE CONFIGURAM CONFLITO DE INTERESSES APÓS O EXERCÍCIO DAS FUNÇÕES NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 6º Configura conflito de interesses após o exercício no SIM no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico:

I - A qualquer tempo, divulgar ou fazer uso de informação privilegiada obtida em razão das atividades exercidas; e

II - No período de 6 (seis) meses contado da data da dispensa, exoneração, destituição, demissão ou aposentadoria, salvo quando expressamente autorizado, conforme o caso, pela assessoria jurídica:

a) Prestar, direta ou indiretamente, qualquer tipo de serviço a pessoa física ou jurídica com quem tenha estabelecido relacionamento relevante em razão do exercício do cargo ou emprego;

b) Aceitar cargo de administrador ou conselheiro ou estabelecer vínculo profissional com pessoa física ou jurídica que desempenhe atividade relacionada à área de competência;

c) Celebrar com órgãos ou entidades do SIM contratos de serviço, consultoria, assessoramento ou atividades similares, vinculados, ainda que indiretamente, ao órgão ou entidade em que tenha ocupado o cargo ou emprego; ou

d) Intervir, direta ou indiretamente, em favor de interesse privado perante órgão ou entidade em que haja ocupado cargo ou emprego ou com o qual tenha estabelecido relacionamento relevante em razão do exercício no SIM.

#### CAPÍTULO IV

Art. 7º Fica aprovado, na forma do Anexo Único, o Termo de Compromisso para exercício de atividade agropecuária privada por servidores que atuam em atividades de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico.

Art. 8º Fica a assessoria jurídica do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, como meio de dirimir as dúvidas e realizar as orientações pertinentes, conforme legislação vigente.

Art.9º Esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua publicação.

Bom Jesus da Lapa - BA, 30 de outubro de 2024.

\_\_\_\_\_  
Cássio Guimarães Cursino

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico  
– CDS Velho Chico

### Anexo Único

Termo de Compromisso para exercício de atividade agropecuária privada por servidores que atuam em atividades de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico.

Eu, \_\_\_\_\_, (cargo), CPF nº \_\_\_\_\_, RG. nº \_\_\_\_\_ expedido pelo (a) \_\_\_\_\_, ocupante do cargo \_\_\_\_\_, do quadro de pessoal deste Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, em razão do exercício direto ou indireto de atividade agropecuária privada, na forma descrita no processo administrativo nº \_\_\_\_\_, assumo o compromisso formal de não transgredir as seguintes condicionantes:

a) Não participar de gerência ou administração de empresa privada, personificada ou não personificada, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário;

b) Declarar-me impedido de atuar em ações de fiscalização e processos decisórios que possam ser do interesse da empresa \_\_\_\_\_, a qual tenho relação de \_\_\_\_\_, ou de qualquer outra empresa constituída a partir da anteriormente citada, da qual participe diretamente ou participem parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau;

c) Eximir-me de desempenhar atividades externas que possam constituir prejuízo ao desempenho de suas funções ou transmitir à opinião pública dúvida a respeito da integridade, moralidade, clareza de posições e decore de sua função pública;

d) Exercer minha função de forma isenta, eximindo-me de fazer uso de minha condição de agente público para obter vantagem para mim ou para terceiros;

e) Comunicar imediatamente qualquer situação que possa ensejar risco de conflito de interesses, ou a presunção de sua existência, ao superior hierárquico;

f) Zelar para que as atividades desempenhadas no âmbito das unidades fiscalizadas estejam restritas ao fiel cumprimento das minhas atribuições e aos interesses do SIM do Consórcio;

g) Resguardar o uso ou divulgação de informações privilegiadas, eventualmente acessadas no exercício de minhas atribuições, inclusive nos ambientes familiar e de convívio social; e

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





h) Não atuar, ainda que informalmente, junto ao SIM vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico e suas entidades vinculadas, como procurador, consultor, assessor ou intermediário de interesses privados.

Este Termo de Compromisso é autodeclaratório e deverá ser enviado, assinado e digitalizado a assessoria jurídica do consórcio que procederá os registros necessários, com a respectiva ciência do superior hierárquico.

O preenchimento do Termo de Compromisso deve ser aplicado no caso das consultas sobre a existência de conflito de interesses e pedidos de autorização para o exercício de atividade privada, mitigando o risco de ocorrência do conflito de interesses no exercício de suas funções no âmbito do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, e não isenta o agente público que atua em atividades de fiscalização de responder por processos de apurações éticas ou disciplinares aos quais está legalmente submetido.

Bom Jesus da Lapa - BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

Assinatura do Servidor

Ciente.

---

Assinatura do Superior Hierárquico

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



**NORMA INTERNA Nº 002, DE 30 DE OUTUBRO DE 2024**

Estabelece os procedimentos para solicitação de integração, habilitação, suspensão e desabilitação de estabelecimentos e produtos registrados no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ sob nº 30.069.044/0001-39, neste ato representado por seu presidente Senhor Cássio Guimarães Cursino, inscrito no CPF sob nº 385.185.111-00, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo Protocolo de Intenções e pelas Alterações Contratuais do Contrato de Consórcio;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer os procedimentos para solicitação de integração, habilitação, suspensão e desabilitação de estabelecimentos e produtos registrados no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 002/2023, deste Consórcio,

**RESOLVE:**

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para solicitação de integração, habilitação, suspensão e desabilitação de estabelecimentos e produtos registrados no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI.

Art. 2º Esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua publicação.

Bom Jesus da Lapa - BA, 30 de outubro de 2024.

\_\_\_\_\_  
Cássio Guimarães Cursino  
Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico  
– CDS Velho Chico

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





## Anexo I

Com o reconhecimento da equivalência do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico e integração do mesmo ao SISBI – POA, abriu-se a possibilidade de inclusão de estabelecimentos registrados no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, permitindo-os, uma vez integrados, realizar a comercialização de seus produtos para todo o país. No entanto, a integração do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico não gera automaticamente a integração de todos os estabelecimentos registrados no âmbito do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico. Para tal, os estabelecimentos interessados deverão seguir os procedimentos elencados a seguir. Tal processo de avaliação será conduzido pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico.

### DOS PRÉ-REQUISITOS

Só estão aptos a realizar a solicitação de integração ao SISBI os estabelecimentos registrados e ativos junto ao SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, que se enquadrem no escopo que o SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico possui habilitação pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e que possuam cadastro ativo e produtos cadastrados no Sistema e-SISBI do referido Ministério.

### DA SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO

Para iniciar o processo de integração ao SISBI, os estabelecimentos que cumprem os pré-requisitos deverão enviar e-mail para [sim.poa.cdsv18@gmail.com](mailto:sim.poa.cdsv18@gmail.com), anexando o formulário de manifestação de interesse constante no Anexo II devidamente preenchido. Em caso de inconformidades no documento, será encaminhada resposta com os apontamentos.

### DA AVALIAÇÃO DOCUMENTAL

Após o recebimento da solicitação de integração devidamente preenchida, a Coordenação do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico irá realizar uma avaliação documental do estabelecimento, que consiste em:

1. Verificar o cumprimento dos pré-requisitos estabelecidos para solicitação do SISBI;
2. Verificar a regularidade do processo de registro do estabelecimento (apenas estabelecimentos com processos devidamente regularizados terão suas solicitações tramitadas);
3. Verificação das plantas devidamente aprovadas junto ao SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico;
4. Verificação dos produtos devidamente aprovados junto ao SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico;

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





5. Verificação da existência de Programas de Autocontrole atualizados com cópia no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico;
6. Verificação da conformidade do envio dos dados estatísticos referentes à recepção de matéria-prima, produção e comercialização.

Em caso de inconformidades na avaliação documental, será encaminhado e-mail ao estabelecimento descrevendo os apontamentos verificados. O estabelecimento registrado deverá sanar as pendências existentes para prosseguimento do processo. O SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico emitirá parecer referente à conformidade documental do empreendimento conforme Anexo III.

#### DA AUDITORIA ORIENTATIVA

Após a emissão de parecer favorável referente à conformidade documental do empreendimento interessado, a Coordenação do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico procederá auditoria orientativa quanto as condições para integração, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria orientativa, conforme Anexo IV, para que a empresa elabore, em igual prazo, um Plano de Ação visando a correção das possíveis não conformidades apontadas, conforme Anexo V, e envie para o e-mail [sim.poa.cdsv18@gmail.com](mailto:sim.poa.cdsv18@gmail.com)

#### DA AUDITORIA DE INTEGRAÇÃO

Com base nos prazos solicitados pelo empreendimento para correção das não conformidades através do Plano de Ação, será planejada a auditoria de integração a ser realizada pela Coordenação do SIM – do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico no estabelecimento interessado, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria de integração, conforme anexo VI. Em caso de parecer desfavorável, caso o empreendimento mantenha o interesse na integração, o mesmo deve reiniciar o processo de solicitação de integração ao SISBI conforme o item “DA SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico”. Em caso de parecer favorável à integração, o empreendimento será comunicado sobre a necessidade de atualização da rotulagem com a inclusão da logomarca SISBI, conforme manual de identidade visual da marca SISBI.

#### DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM

Após a atualização dos rótulos conforme o manual de identidade visual da marca SISBI, o empreendimento deve encaminhar os novos croquis conforme a Resolução nº 002, de 06 de julho de 2023 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, que estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada, ou outra que vier a substituir. Após o recebimento dos rótulos atualizados, o Médico Veterinário responsável procederá a avaliação com base na legislação referente à rotulagem de alimentos e emitirá parecer de análise de rótulo. Verificada a necessidade de correções, o Médico Veterinário oficial emitirá parecer desfavorável apontando as inconformidades verificadas, encaminhando-o por e-mail ao empreendimento interessado. Uma vez atendidas as correções, deve ser emitido o laudo de análise de rótulos com parecer favorável referente aos produtos analisados. Os croquis aprovados serão

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





assinados pelo Médico Veterinário oficial e uma cópia será entregue ao empreendimento e outra será juntada ao processo de integração do empreendimento.

#### DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM DO EMPREENDIMENTO NO SISTEMA E-SISBI

O responsável pelo empreendimento deverá inserir os rótulos devidamente atualizados e aprovados no Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE e proceder a solicitação de integração ao SISBI através do próprio sistema.

#### DA ATIVAÇÃO DO SISBI NO SISTEMA E-SISBI

A Coordenação do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico procederá a ativação do status SISBI no Sistema de Gestão do Serviço de Inspeção – SGI para o empreendimento que atender todos os requisitos dispostos nesta Norma Interna e emitirá o certificado de integração do empreendimento.

#### DA COMERCIALIZAÇÃO INTERESTADUAL

O estabelecimento só estará habilitado para realizar a comercialização interestadual após ativação do status SISBI no sistema e-SISBI conforme disposto nesta Norma Interna.

#### DA SUSPENSÃO E DESABILITAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS DO SISBI

A constatação de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará as seguintes medidas:

1. Suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos: desabilitação temporária da prerrogativa de indicação de novos produtos. Impede a solicitação de Selo SISBI para novos produtos.
2. Suspensão do Selo SISBI de produto: o produto suspenso fica impedido de utilizar o Selo SISBI até regularização da situação que motivou a suspensão.
3. Inativação do Selo SISBI de produto: após inativado, não será possível a edição ou reativação. Esse produto não possui mais autorização de uso de Selo SISBI no rótulo.
4. Inativação do Selo SISBI: suspensão total de produção de produtos com logotipo SISBI no estabelecimento. Não será permitido a solicitação de Selo SISBI para novos produtos e os produtos que possuíam Selo SISBI estão impedidos de o utilizarem. Nesse caso ocorre a desabilitação definitiva da integração do estabelecimento ao SISBI.

O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual. A suspensão poderá ser levantada após a correção das inconformidades que a motivaram. Se a suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual não for levantada, decorridos 6 (seis) meses, o estabelecimento será desabilitado do SISBI-POA e terá seu cadastro nacional inativado.

O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo de fabricação do produto apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão ou inativação do Selo SISBI do produto específico para comércio interestadual.

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





O descumprimento do previsto na legislação e normas complementares, a ausência de confiabilidade de autocontroles realizados, o não cumprimento de plano de ação corretiva, a falta de atualização dos dados cadastrais ou de produtos e a falta de atendimento tempestivo às solicitações formais do Serviço de Inspeção, isolada ou cumulativamente, implicarão na inativação do Selo SISBI do empreendimento.

A suspensão ou desabilitação de produtos e do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será formalizada por emissão de parecer pela Coordenação do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, conforme anexo VII desta Norma Interna. Estabelecimentos desabilitados ou sob suspensão total de produção ficam impedidos de estamparem o logotipo SISBI-POA em sua rotulagem e de realizar comércio interestadual de seus produtos.

O empreendimento a qualquer tempo, poderá solicitar formalmente ao e-mail oficial do SIM de sua retirada do Programa SISBI, declarando ciência da perda do direito de livre comércio para fora do território do consórcio, conforme legislações vigentes.

O SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico poderá comunicar a situação a outros órgãos fiscalizadores, organizações representativas da sociedade, da região ou setores afetados, quando for o caso. Uma vez desabilitado, o estabelecimento interessado poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI-POA.

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





## Anexo II

## MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DE INTEGRAÇÃO AO SISBI – POA

1 - DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Complemento:			
Responsável Técnico do Estabelecimento:			
Categoria do Estabelecimento:		Nº do SIM:	

O estabelecimento registrado junto ao SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, na figura de seu responsável legal, conforme qualificações acima, vem por meio deste solicitar integração ao SISBI – POA.

Da mesma forma, compromete-se ainda a cumprir todas as legislações, normas e exigências decorrentes da integração ao SISBI.

Declaro estar ciente das consequências operacionais e comerciais decorrentes de uma eventual suspensão do SISBI, as quais incluirão apreensão da rotulagem com o logo do SISBI, suspensão do comércio interestadual e suspensão das atividades até novo registro de rótulo sem a marca SISBI.

Local, data.

\_\_\_\_\_  
Responsável legal pelo empreendimento

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





**Anexo III**  
**PARECER DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL DE EMPREENDIMENTO PARA**  
**INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA**

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
Responsável Legal do Estabelecimento:		
Responsável Técnico do Estabelecimento:		
Categoria do Estabelecimento:		Nº do SIM:

2 – PRÉ-REQUISITOS	C	NC
Estabelecimento registrado no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico.		
Estabelecimento ativo no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico.		
Classificação do estabelecimento se enquadra no escopo de habilitação do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico junto ao SISBI – POA.		
Estabelecimento possui cadastro ativo no sistema e-SISBI.		
Estabelecimento possui produtos cadastrados no sistema e-SISBI.		

3 – AVALIAÇÃO DOCUMENTAL	C	NC
Estabelecimento possui processo de registro regularizado.		
Estabelecimento possui plantas aprovadas.		
Estabelecimento possui produtos aprovados.		
Estabelecimento possui programas de autocontrole atualizados.		
Estabelecimento possui dados estatísticos atualizados.		

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



**5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE**

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

FAVORÁVEL

DESFAVORÁVEL

Local, Data.

---

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





## Anexo IV

## LAUDO DE AUDITORIA ORIENTATIVA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
Responsável Legal do Estabelecimento:		
Responsável Técnico do Estabelecimento:		
Categoria do Estabelecimento:		Nº do SIM:

2 – REQUISITOS				
2.1	Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)	C	NC	NA
2.1.1	Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de focos de poeira, acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
2.1.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
2.1.3	Acesso direto, não comum a outros usos (habitação, varejo).			
2.1.4	Vestiários e sanitários quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
2.1.5	Vestiários e sanitários independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores.			
2.1.6	Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
2.1.7	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) dos vestiários e sanitários com a área de trabalho e de refeições			
2.1.8	Pisos, paredes, iluminação e ventilação dos vestiários e			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	sanitários adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.			
2.1.9	Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
2.1.10	Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual nos vestiários e sanitários. Coleta frequente do lixo.			
2.1.11	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos nos vestiários e sanitários.			
2.1.12	Armários individuais para todos os manipuladores.			
2.1.13	Vestiários e sanitários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
2.1.14	Barreira sanitária disposta imediatamente antes de adentrar a área de produção.			
2.1.15	Barreira sanitária adequadamente fechada e protegida.			
2.1.16	Barreira sanitária possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas: lava botas com detergente e escova, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal.			
2.1.17	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
2.1.18	Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
2.1.19	Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.			
2.1.20	Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
2.1.21	Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
2.1.22	Teto com acabamento liso, em cor clara, impermeável e lavável.			
2.1.23	Teto em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
2.1.24	Paredes de cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.			
2.1.25	Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.26	Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.1.27	Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





2.1.28	Portas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.29	Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.1.30	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) nas janelas.			
2.1.31	Janelas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.32	Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.			
2.1.33	Lavatórios das áreas de produção em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
2.1.34	Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.			
2.1.35	Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
2.1.36	Equipamentos dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.37	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.38	Equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.39	Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.40	Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.			
2.1.41	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.42	Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
2.1.43	Utensílios armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.1.44	Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
2.1.45	Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.			
2.1.46	Existência de registros que comprovem a calibração dos			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
<b>2.2</b>	<b>Iluminação e ventilação</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.2.1	Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.			
2.2.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.			
2.2.3	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
2.2.4	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
2.2.5	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
2.2.6	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
2.2.7	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			
2.2.8	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.			
2.2.9	Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.			
<b>2.3</b>	<b>Água de abastecimento e águas residuais</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.3.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.			
2.3.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.			
2.3.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo.			
2.3.4	Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
2.3.5	Existência de registros da cloração da água.			
2.3.6	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
2.3.7	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
2.3.8	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	alimento.			
2.3.9	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
2.3.10	Os pontos de coleta de água estão identificados.			
2.3.11	Sistema de drenagem das águas residuais dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas.			
2.3.12	O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.			
<b>2.4</b>	<b>Higiene Industrial e operacional</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.4.1	Frequência de higienização das instalações adequada.			
2.4.2	Existência de registro da higienização.			
2.4.3	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.6	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.7	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação.			
<b>2.5</b>	<b>Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.5.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.			
2.5.2	Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.			
2.5.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
2.5.4	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
2.5.5	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
2.5.6	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
2.5.7	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.			
2.5.8	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





2.5.9	Existência de registro dos exames realizados.			
2.5.10	Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.			
2.5.11	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
2.5.12	Existência de registros dessas capacitações.			
<b>2.6</b>	<b>Procedimentos sanitários operacionais – PSO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.6.1	Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.			
2.6.2	Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.6.3	Existem registros do monitoramento dos PSOs realizados pela empresa.			
<b>2.7</b>	<b>Controle integrado de pragas</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.7.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
2.7.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
2.7.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada ou pessoal capacitado.			
2.7.4	Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.			
<b>2.8</b>	<b>Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.8.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
2.8.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.			
2.8.3	Existência de planilhas de controle na recepção de matéria-prima (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
2.8.4	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
2.8.5	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.8.6	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
2.8.7	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
2.8.8	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





2.8.9	Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.			
2.8.10	Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.			
2.8.11	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.			
<b>2.9</b>	<b>Controle de temperaturas</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.9.1	É realizado o controle de temperaturas nas etapas do processo de produção do alimento.			
2.9.2	Existência de registros das temperaturas dos equipamentos.			
2.9.3	Existência de registros das temperaturas das áreas de manipulação.			
2.9.4	Existência de registro das temperaturas dos equipamentos de armazenagem das matérias-primas e do produto final.			
2.9.5	Existência de registro das temperaturas do veículo transportador.			
<b>2.10</b>	<b>Controle de formulação de produtos e combate à fraude</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.10.1	As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao SIM.			
2.10.2	Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor.			
<b>2.11</b>	<b>Análises laboratoriais</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.11.1	As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.			
2.11.2	Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.			
2.11.3	Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.			
2.11.4	O cronograma de análises é cumprido.			
<b>2.12</b>	<b>Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.12.1	Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo.			
2.12.2	Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.			
2.12.3	Existência de programa de recolhimento descrito conforme norma específica.			
<b>2.13</b>	<b>Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.13.1	Existência de plano APPCC descrito e implantado.			
2.13.2	Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.			
<b>2.14</b>	<b>Bem-estar animal (específico para estabelecimentos de abate)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.14.1	Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme norma específica.			
2.14.2	O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	descrito em norma específica.			
<b>2.15</b>	<b>Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (específico para abate de bovinos)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.15.1	O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme norma específica.			
2.15.2	O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao SIM.			
2.15.3	O material retirado é incinerado adequadamente.			
<b>2.16</b>	<b>Programas de Autocontrole</b>			
2.16.1	Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.			
2.16.2	Os programas de autocontrole estão sendo aplicados e são compatíveis com a rotina do estabelecimento.			
2.16.3	Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÕES DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES</b>			

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





## Anexo V

## PLANO DE AÇÃO DO EMPREENDIMENTO PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
Responsável Legal do Estabelecimento:		
Responsável Técnico do Estabelecimento:		
Categoria do Estabelecimento:		Nº do SIM:

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO

Local, Data.

---

 RESPONSÁVEL LEGAL PELO EMPREENDIMENTO

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





**Anexo VI**  
**LAUDO DE AUDITORIA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA**

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
Responsável Legal do Estabelecimento:		
Responsável Técnico do Estabelecimento:		
Categoria do Estabelecimento:		Nº do SIM:

2 – REQUISITOS				
2.1	Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)	C	NC	NA
2.1.1	Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de focos de poeira, acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
2.1.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
2.1.3	Acesso direto, não comum a outros usos (habitação, varejo).			
2.1.4	Vestiários e sanitários quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
2.1.5	Vestiários e sanitários independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores.			
2.1.6	Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
2.1.7	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) dos vestiários e sanitários com a área de trabalho			

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





	e de refeições			
2.1.8	Pisos, paredes, iluminação e ventilação dos vestiários e sanitários adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.			
2.1.9	Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
2.1.10	Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual nos vestiários e sanitários. Coleta frequente do lixo.			
2.1.11	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos nos vestiários e sanitários.			
2.1.12	Armários individuais para todos os manipuladores.			
2.1.13	Vestiários e sanitários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
2.1.14	Barreira sanitária disposta imediatamente antes de adentrar a área de produção.			
2.1.15	Barreira sanitária adequadamente fechada e protegida.			
2.1.16	Barreira sanitária possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas: lava botas com detergente e escova, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal.			
2.1.17	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
2.1.18	Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
2.1.19	Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.			
2.1.20	Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
2.1.21	Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
2.1.22	Teto com acabamento liso, em cor clara, impermeável e lavável.			
2.1.23	Teto em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
2.1.24	Paredes de cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.			
2.1.25	Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.26	Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.1.27	Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
2.1.28	Portas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.29	Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
2.1.30	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) nas janelas.			
2.1.31	Janelas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
2.1.32	Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.			
2.1.33	Lavatórios das áreas de produção em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
2.1.34	Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.			
2.1.35	Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
2.1.36	Equipamentos dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.37	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.38	Equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.39	Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.40	Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.			
2.1.41	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.42	Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
2.1.43	Utensílios armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





2.1.44	Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
2.1.45	Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.			
2.1.46	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
<b>2.2</b>	<b>Iluminação e ventilação</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.2.1	Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.			
2.2.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.			
2.2.3	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
2.2.4	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
2.2.5	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
2.2.6	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
2.2.7	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			
2.2.8	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.			
2.2.9	Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.			
<b>2.3</b>	<b>Água de abastecimento e águas residuais</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.3.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.			
2.3.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.			
2.3.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo.			
2.3.4	Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
2.3.5	Existência de registros da cloração da água.			
2.3.6	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais,			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
2.3.7	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
2.3.8	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
2.3.9	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
2.3.10	Os pontos de coleta de água estão identificados.			
2.3.11	Sistema de drenagem das águas residuais dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas.			
2.3.12	O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.			
<b>2.4</b>	<b>Higiene Industrial e operacional</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.4.1	Frequência de higienização das instalações adequada.			
2.4.2	Existência de registro da higienização.			
2.4.3	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.6	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.7	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação.			
<b>2.5</b>	<b>Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.5.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.			
2.5.2	Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.			
2.5.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
2.5.4	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	sanitários.			
2.5.5	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
2.5.6	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
2.5.7	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.			
2.5.8	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
2.5.9	Existência de registro dos exames realizados.			
2.5.10	Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.			
2.5.11	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
2.5.12	Existência de registros dessas capacitações.			
<b>2.6</b>	<b>Procedimentos sanitários operacionais – PSO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.6.1	Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.			
2.6.2	Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.6.3	Existem registros do monitoramento dos PSOs realizados pela empresa.			
<b>2.7</b>	<b>Controle integrado de pragas</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.7.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
2.7.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
2.7.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada ou pessoal capacitado.			
2.7.4	Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.			
<b>2.8</b>	<b>Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.8.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
2.8.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.			
2.8.3	Existência de planilhas de controle na recepção de matéria-prima (temperatura e características sensoriais, condições de transporte			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	e outros).			
2.8.4	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
2.8.5	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.8.6	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
2.8.7	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
2.8.8	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
2.8.9	Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.			
2.8.10	Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.			
2.8.11	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.			
<b>2.9</b>	<b>Controle de temperaturas</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.9.1	É realizado o controle de temperaturas nas etapas do processo de produção do alimento.			
2.9.2	Existência de registros das temperaturas dos equipamentos.			
2.9.3	Existência de registros das temperaturas das áreas de manipulação.			
2.9.4	Existência de registro das temperaturas dos equipamentos de armazenagem das matérias-primas e do produto final.			
2.9.5	Existência de registro das temperaturas do veículo transportador.			
<b>2.10</b>	<b>Controle de formulação de produtos e combate à fraude</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.10.1	As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao SIM.			
2.10.2	Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor.			
<b>2.11</b>	<b>Análises laboratoriais</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.11.1	As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.			
2.11.2	Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.			
2.11.3	Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.			
2.11.4	O cronograma de análises é cumprido.			
<b>2.12</b>	<b>Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.12.1	Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o			

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





	abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo.			
2.12.2	Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.			
2.12.3	Existência de programa de recolhimento descrito conforme norma específica.			
<b>2.13</b>	<b>Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.13.1	Existência de plano APPCC descrito e implantado.			
2.13.2	Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.			
<b>2.14</b>	<b>Bem-estar animal (específico para estabelecimentos de abate)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.14.1	Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme norma específica.			
2.14.2	O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito em norma específica.			
<b>2.15</b>	<b>Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (específico para abate de bovinos)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.15.1	O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme norma específica.			
2.15.2	O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao SIM.			
2.15.3	O material retirado é incinerado adequadamente.			
<b>2.16</b>	<b>Programas de Autocontrole</b>			
2.16.1	Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.			
2.16.2	Os programas de autocontrole estão sendo aplicados e são compatíveis com a rotina do estabelecimento.			
2.16.3	Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÕES DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES</b>			

### 3 – CUMPRIMENTO DO PLANO DE AÇÃO

O empreendimento realizou as correções e cumpriu os prazos descritos no plano de ação?

( ) SIM

( ) NÃO

( ) NÃO SE APLICA

### 4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

---

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000





**Anexo VII**  
**PARECER DE SUSPENSÃO OU INATIVAÇÃO DE SELO SISBI**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com Resolução nº 002 de 2023, vem **SUSPENDER TEMPORARIAMENTE A PRERROGATIVA DE INCLUSÃO DE NOVOS PRODUTOS/SUSPENDER O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXX/INATIVAR O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXX /INATIVAR O SELO SISBI** do Estabelecimento \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, Registrado no SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico sob o número \_\_\_\_\_, localizado na \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

- ( ) Encaminhado ao interessado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
- ( ) O interessado recebeu uma cópia deste documento em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Assinatura do interessado: \_\_\_\_\_  
(nome e documento)

**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**





### ATA DA ASSEMBLÉIA ORDINÁRIA DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO CDS DO VELHO CHICO

Aos 25 (vinte e cinco) dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e quatro, no Município de Bom Jesus da Lapa, Estado da Bahia, na sala de reunião virtual do CDS Velho Chico, através do link fornecido, compareceram à Assembleia Geral “on line” do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico, conforme previsão em seu estatuto, convocada por meio de Edital publicado no Diário Oficial do consórcio, por meio de seus representantes, os seguintes integrantes: Município de Morpará, prefeito municipal Lelei Barreto, Município de Sítio do Mato, por seu representante legal, Prefeito municipal Cássio Guimarães Cursino; Município de Ibotirama, por seu representante legal, Prefeito municipal Laércio Silva de Santana; Município de Cocos, através do seu prefeito Marcelo Emerenciano, Município de Carinhanha através da Prefeita Chica do PT e o prefeito de Bom Jesus da Lapa – Fábio Nunes Dias. Constatado o quórum de deliberação, conforme lista de frequência assinada e anexada a esta ata, o presidente deu início aos trabalhos informando a pauta do dia. **ORÇAMENTO ANUAL 2025** - Dando sequência a pauta, foi apresentada a proposta de orçamento para o ano de 2025. A elaboração dos instrumentos de planejamento tem base legal, tanto na legislação federal, a exemplo da Lei nº 11.107/05, quanto na estadual como a Resolução TCM nº 1.343/16 e o Estatuto do CDS-Velho Chico, frisando que para o exercício financeiro de 2025 o total previsto para Receita será de R\$ 11.129.959,80 (onze milhões, cento e vinte nove mil, novecentos e cinquenta e nove reais e oitenta centavos), composta por recursos oriundos de Contratos de Rateio; rendimentos de aplicação financeira; prestação de serviços com a frota mecanizada; convênios estadual e federal e outras receitas previstas em Lei. Sendo as despesas fixadas em igual valor para atender o custeio administrativo do CDS-Velho Chico: manutenção da frota mecanizada; custeio na prestação de serviços aos entes consorciados e a órgãos públicos não consorciados, bem como em atividades que vierem a ser aprovadas em Assembleia Geral. Foi apresentado orçamento anual do consórcio para a vigência de 2025, que foi aprovada por unanimidade. **SOLICITAÇÕES DE INGRESSO** Na sequência, O Presidente, Cassio Cursino, apresentou e para os presentes as solicitações de ingresso ao CDS Velho Chico dos municípios de Oliveira dos Brejinhos e Muquém do São Francisco, que de acordo com a Cláusula 2ª, § 6º e 7º do Protocolo de Intenções e alteração posterior, necessita de aprovação da assembleia para o devido ingresso. Após a fala dos representantes do referidos municípios e exposição do setor jurídico sobre a legalidade do ato, passou-se a votação, sendo que, por unanimidade, aprovou-se o ingresso dos Município de Oliveira dos Brejinhos e Muquém do São Francisco ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico, devendo os municípios procederem a ratificação do Protocolo de Intenções e alteração posterior junto aos legislativos dos entes, procedendo, após as devidas ratificações, a assinatura dos contratos de rateio e previsão orçamentária. **O QUE OCORRER.** a secretária executiva informou sobre os débitos de muitos municípios consorciados, e das notificações que foram expedidas aos mesmos, no sentido de regularização dos entes. Os presentes se comprometeram a regularizar a situação. Na sequência tratou-se ainda sobre a previsão de reajuste salarial dos servidores do CDS Velho Chico, conforme previsão no Protocolo de Intenções e tendo em vista a atual defasagem salarial, sendo aprovado por unanimidade, devendo-se proceder os cálculos de reajuste junto a contabilidade e em conformidade com o orçamento previsto para o exercício de 2025. Da mesma forma, foi colocado a questão da necessidade de atualização dos valores relacionados a manutenção da frota mecanizada do CDS Velho Chico, também devidamente aprovado em Assembleia, conforme demonstrativos de custos apresentados. Nada mais havendo a tratar, eu Cristina e Silva Castro, que secretariei a assembleia, segue, bem assinada como por pelos demais que nela presentes em lista anexa, lançam sua assinatura na condição de testemunhas.

CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO

PRESIDENTE DO CDS VELHO CHICO





---

**CRISTINA E SILVA CASTRO**

SECRETÁRIA EXECUTIVA



## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Assinatura digital ICP-Brasil em conformidade com a MP nº 2.200-2/2001 gerada pelo software de propriedade da PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA, protegido pela Lei nº 9.609/98, regulamentado pelo DECRETO Nº 2.556 e devidamente registrado no INPI sob o número BR 512016000188-7 publicado na Revista da Propriedade Industrial nº 2387.

Para verificar as assinaturas clique no link: <http://www.procedebahia.com.br/verificar/C0AC-FDF6-7BE4-23B0-D208> ou vá até o site <http://www.procedebahia.com.br> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: C0AC-FDF6-7BE4-23B0-D208



### Hash do Documento

1b13fea2b3b173b052213e9733d64819b63c31b71e0634ecaf8aead927daa2d3

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 30/10/2024 é(são) :

Tipo: Certificado Digital ICP-Brasil

Responsável: PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos Ltda

CNPJ: 18.195.422/0001-25

Assinado em: 30/10/2024 15:24 UTC-03:00