

INTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 02 DE JUNHO DE 2026

Dispõe sobre a habilitação sanitária e as normas técnicas de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte elaborador de produtos de origem animal - EAPP.

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 48.390, de 29 de março de 2022, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, de que trata a Lei Estadual nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011, atualizada pela Lei Estadual nº 22.920, de 18 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 49.030, de 09 de maio 2025, que dispõe sobre a modernização dos procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal no Estado de Minas Gerais;

CONSIDERANDO a Portaria IMA nº 2406, de 21 de outubro de 2025, que estabelece procedimentos para registro, alteração, cancelamento e auditoria de produtos de origem animal no âmbito do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA;

CONSIDERANDO a Portaria IMA nº 2417, de 25 de outubro de 2025, que dispõe sobre a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à fiscalização do IMA;

CONSIDERANDO a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

CONSIDERANDO a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde – SVS/MS, que aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, que aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação;

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e a Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelecem os padrões microbiológicos para alimentos e sua aplicação;

CONSIDERANDO o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e sua atualização pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, que regulamentam a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabelece os programas de autocontrole aplicáveis aos estabelecimentos de produtos de origem animal;

RESOLVE:

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Esta instrução normativa estabelece os requisitos e as normas técnicas para a concessão do registro no SIM/POA ICISMEP de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte elaboradores de produtos de origem animal - EAPP.

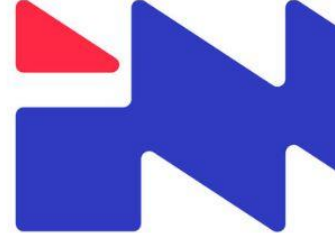
Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal – EAPP – qualquer estabelecimento de propriedade ou sob gestão de agricultor familiar, produtor rural ou empreendimento com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em área urbana, periurbana ou rural, no qual sejam industrializados, recebidos, manipulados, beneficiados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e/ou os produtos de abelhas e seus derivados, conforme legislação vigente.

Art.2º. As definições aplicáveis a esta instrução normativa seguem as dispostas no Decreto Estadual nº 48.390, de 29 de março de 2022.

CAPÍTULO II - INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 3º. Os EAPPs estão sujeitos à inspeção e à fiscalização sanitárias, que abrangem os seguintes procedimentos:

- I. Verificação das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do registro, bem como para a transferência de titularidade;
- II. Registro do produto e subproduto de origem animal com a aprovação do tipo, padrão, fórmula, rótulo e embalagem;
- III. Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV. Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- V. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- VI. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VII. Coleta de amostras para análises laboratoriais microbiológicas e físico- químicas da matéria prima ou produto;
- VIII. Verificação da qualidade da água de abastecimento;
- IX. Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais



- destinados ao abate;
- X. Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte do sistema de defesa agropecuária;
 - XI. Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
 - XII. Verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
 - XIII. Verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos municípios que delegarem o SIM/POA ao ICISMEP;
 - XIV. Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
 - XV. Verificação do controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
 - XVI. Verificação dos controles de rastreabilidade das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
 - XVII. Aplicação de penalidade decorrente de infração; e
 - XVIII. Outros procedimentos de inspeção e instruções quando necessários em razão da prática e do desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 4º. A inspeção e fiscalização dos EAPPs serão executadas pelo SIM/POA ICISMEP em caráter permanente ou periódico.

Parágrafo único. Em estabelecimentos onde ocorra o abate de animais, a inspeção será obrigatoriamente em caráter permanente para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, para as espécies definidas nas normas de inspeção sanitária industrial vigentes.

Art. 5º. A fiscalização do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIM/POA ICISMEP terá livre acesso ao EAPP, em qualquer dia ou hora, mediante apresentação da carteira de identidade funcional.

CAPÍTULO III - HABILITAÇÃO SANITÁRIA

Art. 6º. A habilitação sanitária compreende a efetivação do registro do EAPP e de seus produtos junto ao SIM/POA ICISMEP, condicionada à prévia análise, inspeção e aprovação técnica, de acordo com os critérios definidos nesta instrução normativa.

Parágrafo único. É permitido o registro de frigoríficos, entrepostos de laticínios e queijarias como EAPP, observando o disposto no parágrafo único do art. 1º desta instrução normativa.

Art. 7º. A habilitação sanitária concedida pelo SIM/POA ICISMEP isenta o EAPP de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal, com exceção dos estabelecimentos que também processem produtos de origem vegetal ou façam o comércio varejista ou atacadista de produtos de

terceiros.

Parágrafo único. A habilitação sanitária não isenta o estabelecimento do cumprimento dos requisitos trabalhistas, ambientais, tributários e demais normas pertinentes editadas por outros órgãos.

CAPÍTULO IV - REGISTRO DE EAPP

Art. 8º. Para obtenção do registro de EAPP, serão observadas as seguintes etapas:

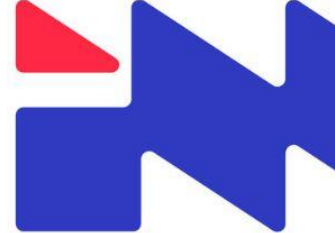
- I. Solicitação de vistoria através de requerimento em modelo estabelecido pelo SIM/POA ICISMEP;
- II. Vistoria in loco do estabelecimento edificado, para verificação das condições estruturais, incluindo as instalações, equipamentos e condições higiênico-sanitárias;
- III. Entrega da documentação exigida;
- IV. Avaliação e aprovação da documentação apresentada;
- V. Assinatura do Termo de Compromisso e concessão do registro do estabelecimento.

§1º - Será extinto o processo referente ao registro na ausência de manifestação do proprietário ou representante legal do estabelecimento em até um ano após a ciência da resposta do ICISMEP ao requerimento de registro.

§2º - O proprietário ou representante legal do estabelecimento cujo processo tenha sido extinto, na forma do §1º, poderá realizar novo requerimento instruído com toda a documentação necessária.

Art. 9º. O requerimento de registro será instruído com os seguintes documentos:

- I. Requerimento preenchido e assinado pelo requerente ou por seu representante legal em modelo estabelecido pelo ICISMEP;
- II. Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF do requerente;
- III. Cadastro de Agricultor Familiar - CAF físico ou CAF jurídico, expedido pelo órgão competente, ou documento que a venha substituir na legislação pertinente, no caso de agricultor familiar; ou o documento que comprove o faturamento de até o limite de duas vezes o valor disposto no inciso I do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no caso do produtor rural;
- IV. Cópia do estatuto ou contrato social e ata da eleição e posse do representante legal, em caso de estabelecimentos coletivos;
- V. Inscrição estadual de produtor rural, quando for aplicável;
- VI. Planta baixa contendo localização de máquinas, equipamentos e utensílios, pontos de água quente e fria, e de esgotos na escala 1:100;
- VII. Memorial descritivo econômico-sanitário e de construção;
- VIII. Termo de Compromisso em modelo estabelecido pelo ICISMEP no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências estabelecidas pelo serviço de inspeção, sem prejuízo a outras exigências que venham a ser determinadas;



- IX. Documento comprovando a posse da terra ou contrato de arrendamento, comodato ou anuência dentro da validade;
- X. Cadastro de produtos, incluindo rótulo e composição dos produtos;
- XI. Declaração de Programas de Autocontrole e Abastecimento de Água;
- XII. Resultado de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento, conforme parâmetros estabelecidos pelo ICISMEP;

§ 1º – Excepcionalmente, quando o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte apresentar baixa complexidade de construção e de equipamentos, poderá ser aceito croquis em substituição à planta baixa e à planta de situação, observando:

- I. O croqui substituto da planta baixa deverá conter a localização de máquinas, de equipamentos e utensílios, de pontos de água quente, água fria e esgotos;
- II. O croqui que substituir a planta de situação deverá conter a localização de todas as instalações existentes na área definida, o afastamento em relação às vias públicas e confrontações, a orientação e os detalhes sobre as redes de abastecimento de água, de esgoto e da estação de tratamento de efluentes;
- III. O croqui deve ser facilmente legível e apresentar legenda de todas as representações.

§2º As análises laboratoriais para controle da qualidade da água podem ser realizadas em laboratório próprio, conveniado ou contratado.

§3º Os laboratórios conveniados ou contratados devem atender às boas práticas de laboratório e biossegurança, conforme normas da Anvisa e demais normas relacionadas.

§4º O ICISMEP poderá exigir documentos ou informações adicionais para melhor subsidiar a análise da solicitação do cadastro.

§5º No Termo de Compromisso serão dispostas as adequações necessárias, inclusive quanto a elaboração, desenvolvimento, implantação e monitoramento do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontrole – PAC, com os respectivos prazos, os quais não poderão ultrapassar de 90 (noventa) dias contados da concessão do registro.

§6º O ICISMEP poderá desenvolver ações de educação sanitária visando auxiliar o produtor em relação às necessidades e procedimentos na implementação dos PACs, compatíveis com o porte, a atividade e o grau de risco do empreendimento, previstos no art. 86.

Art. 10. A concessão do registro dependerá da apresentação dos documentos e da avaliação das condições de funcionamento do estabelecimento, das instalações, dos equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção, de forma que não apresentem risco à saúde pública.

Art. 11. O EAPP deverá apresentar a(s) análise(s) laboratorial(is) dos produtos autorizados antes da concessão do registro.

Art. 12. O registro terá validade de até 5 (cinco) anos, desde que mantidas as condições

higiênico-sanitárias.

§1º. Durante a vigência do registro, os EAPPs cadastrados estão autorizados a comercializar seus produtos no território de jurisdição do ICISMEP.

§2º. O registro poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado pelo ICISMEP, quando não cumpridos os requisitos de habilitação sanitária, em outros documentos oficiais ou quando se verificar risco iminente a saúde pública.

Art. 13. Sendo cumpridas todas as adequações e outras exigências sanitárias que se fizerem necessárias, o EAPP poderá requerer o registro junto ao ICISMEP.

Art. 14. Os estabelecimentos terão que apresentar ao SIM/POA - ICISMEP, análises físico-químicas e microbiológicas e de água, dos produtos autorizados antes da publicação do registro.

Art.15. A concessão do registro dependerá da apresentação dos documentos por meio físico ou pelo sistema eletrônico do ICISMEP e da avaliação das condições de funcionamento do estabelecimento, das instalações, dos equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção, de forma que não apresentem risco à saúde pública.

Art. 16. Atendidas as exigências estabelecidas na Resolução ICISMEP nº 185, de 08 de Dezembro de 2025 e na INSTRUÇÃO NORMATIVA ICISMEP Nº 05, DE 16 DE ABRIL DE 2026 – NR, será emitido o certificado de registro do estabelecimento, que após publicado no Órgão Oficial e assinado pelo Coordenador do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, será entregue o registro.

Art. 17. O EAPP que obtiver o registro junto ao ICISMEP poderá solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA para realizar o comércio estadual e interestadual de seus produtos.

Parágrafo único - Para a concessão do Selo SISBI/POA, permanece exigida a apresentação de Responsável Técnico reconhecido pelo conselho de Classe, devendo o registro observar integralmente as disposições da Resolução nº 185/2026 do ICISMEP.

CAPÍTULO VI - CLASSIFICAÇÃO DOS EAPPs

Art. 18. - Os EAPPs terão a mesma classificação definida nas normas de inspeção sanitária industrial estadual vigentes, abrangendo os seguintes estabelecimentos:

- I. de carnes e derivados;
- II. de pescado e derivados;
- III. de ovos e derivados;
- IV. de leite e derivados;
- V. de produtos de abelhas e derivados; e
- VI. e beneficiamento misto de produtos de origem animal

CAPÍTULO VII - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 19. Os EAPPs deverão obedecer aos seguintes requisitos quanto à localização e à

situação:

- I. Situar-se em áreas distantes de fontes de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes, e não sujeitas a inundações.
- II. O afastamento dos limites das vias públicas deve possibilitar as operações de recepção e expedição.
- III. O estabelecimento poderá ser contíguo à residência, desde que haja delimitação física e inexista comunicação direta.
- IV. A delimitação deverá impedir a entrada de animais e pessoas estranhas à produção.

Art. 20. As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser revestidas com material que evite a formação de poeira e o acúmulo de água, devendo ser, no mínimo, de piso cimentado nas áreas de recepção e expedição de matéria-prima e produto acabado.

Art. 21. - O material utilizado para revestimento nas áreas de circulação de pessoas, na recepção e na expedição, deve permitir a adequada higienização.

Art. 22. A área construída deverá ter dimensões compatíveis com o volume máximo da produção e possuir fluxograma operacional, que facilite as operações e evite a ocorrência de contaminações.

Art. 22. O pé-direito deverá contar com altura suficiente para a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura e ventilação.

Art. 23. A cobertura e sua estrutura de sustentação deverão ser de material que proporcione facilidade de higienização, resistência à umidade e vapores, além de vedação adequada.

Parágrafo único - Quando a cobertura não atender às especificações previstas acima, será obrigatório o uso do forro de laje, metálico ou plástico rígido.

Art. 24. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito de pessoas e equipamentos, impermeáveis, laváveis, higienizáveis e antiderrapantes e não possuir frestas.

§1º A declividade do piso deverá ser suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas.

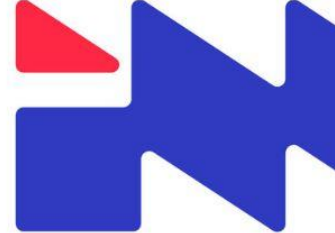
Art. 25. O revestimento das paredes deverá ser com material de fácil higienização, revestidas ou impermeabilizadas com material preferencialmente na cor clara.

Parágrafo único - O rejunte do material de impermeabilização deve ser de cor clara e que não permita acúmulo de sujidades.

Art. 26. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 27. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira que se evite o acúmulo de sujeira.

§1º As janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior devem ter proteção antipragas de material de fácil higienização e conservação.



§2º Na construção total ou parcial de paredes não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado”, exceção à sala de máquinas.

Art. 28. A iluminação, natural ou artificial, deverá ser abundante em todas as dependências do estabelecimento.

§1º Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

§2º Quando utilizado lâmpadas fluorescentes ou incandescentes, devem ser utilizados protetores contra quebras e estilhaços.

§3º As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, nesse caso, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.

Art. 29. O estabelecimento deverá dispor de ventilação, natural ou artificial, de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira.

Parágrafo único - Caso haja necessidade, a ventilação deverá ser complementada através da climatização ou exaustão.

Art. 30. A água utilizada deve ser:

- I. Potável e disponível em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias;
- II. Canalizada desde a fonte até o reservatório devendo estar protegida de qualquer tipo de contaminação;
- III. Comprovada sua potabilidade por meio de análises laboratoriais atendendo normas do Ministério da Saúde;
- IV. Filtrada e clorada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 1º A cloração da água poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência.

§ 2º A cloração da água deverá ser realizada por meio de dosador de cloro e o controle de cloro deve ser realizado periodicamente, antes do início das atividades.

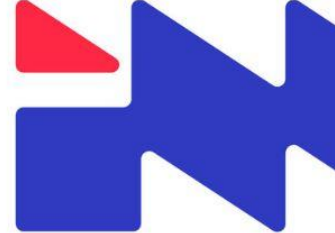
§3º Os reservatórios de água de abastecimento deverão ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

§4º As seções onde se fizer necessário deverão possuir misturador de água e vapor ou água quente com a finalidade de oferecer condições para a higienização das dependências, equipamentos e utensílios.

§5º A água deverá possuir pressão suficiente para que possibilite uma perfeita limpeza e higienização.

Art. 31. As mangueiras existentes nas seções industriais, quando em desuso, deverão estar localizadas em suportes próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

Art. 32. A rede de esgotos possuirá canaletas ou ralos sifonados em todas as seções.



§1º As canaletas deverão estar dimensionadas para o volume de águas residuais a serem conduzidas, permitir perfeita higienização e com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.

§2º Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências externas às mesmas.

§3º Não será permitido o escoamento direto das águas residuais na superfície do terreno, sendo que no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§4º A rede de esgoto sanitário deverá ser independente do esgoto industrial.

§5º As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro a prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 33. O estabelecimento deverá possuir local próprio para depósito de resíduos.

Parágrafo único - No interior do estabelecimento, os diferentes setores deverão ser providos de recipientes para coleta de lixo que devem ser constituídos de material de fácil higienização e com tampa acionada sem contato manual.

Art. 34. As barreiras sanitárias deverão ser dotadas dos seguintes equipamentos e utensílios: lavador de botas, pias com torneiras acionadas sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas de papel não reciclado, coletores de papel acionados sem contato manual.

Parágrafo único - As barreiras sanitárias deverão estar localizadas no(s) ponto(s) de acesso à área de produção e onde se fizer necessário, de modo a facilitar o seu uso pelos manipuladores em trabalho.

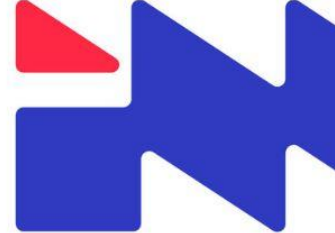
Art. 35. O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios que sejam compatíveis com o processo produtivo e volume de produção e que permitam a adoção das técnicas indicadas para o processamento e para atender os parâmetros estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade definido para cada tipo de produto.

Art. 36. Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos e que possa entrar em contato com o alimento deverá ser de material não oxidável, que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não absorvente, que seja resistente e de fácil limpeza e desinfecção.

§1º Os equipamentos e utensílios deverão ser próprios e exclusivos para as atividades realizadas.

§2º É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção torne seu uso imprescindível.

§3º Os equipamentos e utensílios deverão ter perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros ou soldas



salientes.

§4º Os recipientes utilizados para depósito de produtos não comestíveis deverão ser perfeitamente distinguidos e identificados, e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.'

Art. 37. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional, de modo a reduzir os riscos de contaminação, devendo ter afastamento suficiente, entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, para permitir a operacionalização e higienização.

Art. 38. A recepção deverá possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento da matéria-prima com segurança.

Art. 39. O setor de processamento deverá ser construído de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo em relação à chegada e armazenamento da matéria-prima, processamento, embalagem, estocagem e expedição do produto final.

§1º Quando for necessário, o setor de processamento deverá dispor de pias com torneiras preferencialmente acionadas sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro.

§2º A guarda das embalagens e ingredientes a serem utilizados nos trabalhos diários deverá ser feita em local próprio, admitindo-se armários adequados às atividades desenvolvidas.

§3º A fabricação de produtos não comestíveis deverá ocorrer em dependências próprias e exclusivas, com acesso independente da área de elaboração de produtos comestíveis.

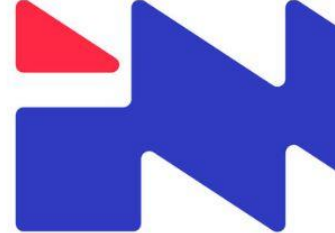
Art. 40. Quando o estabelecimento elaborar produto defumado, deverá dispor de fumeiro adequado, com alimentação externa, que ofereça uma boa sequência ao fluxo de produção, não trazendo prejuízos de ordem higiênico-sanitária às demais seções industriais.

Parágrafo único – É necessário local próprio para preparação dos produtos antes e após a defumação.

Art. 41. Os estabelecimentos deverão ter número suficiente de instalações e equipamentos de frio, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitem de frio, para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecer sequência adequada em relação à recepção, industrialização e expedição, consideradas suas capacidades e particularidades.

Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de frio deverão atingir as temperaturas exigidas para cada produto e possuir dispositivo para controle da temperatura.

Art. 42. Os estabelecimentos deverão dispor de local específico para embalagem, localizado de maneira a oferecer sequência adequada em relação à recepção, industrialização e expedição.



§1º As embalagens deverão atender às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§2º Os produtos acabados deverão ser embalados, acondicionados em recipientes rigorosamente higienizados ou em embalagens secundárias adequadas que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

§3º A embalagem secundária, quando realizada, deve ser em local isolado do setor de embalagem primária e área de manipulação de produtos.

Art. 43. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento e possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

Art. 44. O transporte deverá ser realizado de forma organizada, observando a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade.

§1º Os produtos refrigerados deverão ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis em veículos fechados, de tal forma que, no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente.

§2º Os produtos que possam ser comercializados à temperatura ambiente deverão ser transportados em carrocerias fechadas.

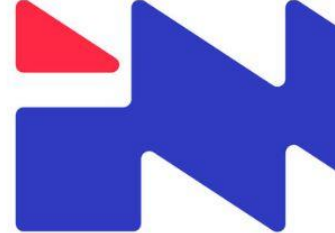
Art. 45. Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes dependências auxiliares, ou locais (armários) específicos em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento:

- I - Depósito de material de limpeza e produtos químicos;
- II - Depósito de embalagem;
- III - Depósito de ingredientes, quando for o caso;
- IV - Seção de lavagem de caixas e utensílios, quando for o caso;
- V - Depósito de caixas limpas, quando for o caso; e
- VI - Almoxarifado para guarda de outros materiais de uso na indústria.

§1º Os itens II, III e V, VI poderão ser agrupados em uma única dependência sendo necessária a utilização de armários ou divisórias para separação dos produtos.

§2º A recepção de caixas plásticas para acondicionamento dos produtos acabados deverá ser executada em dependência específica, localizada de forma a permitir um fluxo operacional e higienização adequados.

Art. 46. A caldeira, quando existente, deverá atender à legislação trabalhista específica.



Parágrafo único - Quando alimentada a lenha, essa terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 47. A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único - Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências e por paredes completas da área de manipulação de produto comestível.

Art. 48. O estabelecimento deverá possuir instalação sanitária e vestiário, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local, conforme legislação trabalhista específica.

§1º Os vestiários e sanitários deverão estar localizados, preferencialmente, anexos ao estabelecimento, não devendo haver comunicação direta com a área de produção.

§ 2º - Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros, e que atenda proporcionalmente ao número de pessoas que trabalham no local.

§3º Os vestiários deverão ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam a perfeita separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

§4º Os sanitários deverão ser, preferencialmente, independentes do vestiário, podendo ser aceito na mesma dependência desde que possuam isolamento para evitar contaminação.

§5º Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Art. 49. Os estabelecimentos, deverão dispor de local específico para os manipuladores se alimentarem, proibindo-se a alimentação na área de produção.

CAPÍTULO VIII - ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

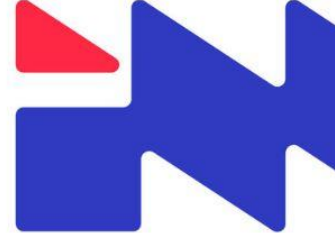
Art. 50. O volume de matéria-prima recebido deve ser compatível com a capacidade de produção.

Art. 51. Adicionalmente aos artigos 19 a 49 no que couber, os estabelecimentos de carne e derivados devem possuir:

I - esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos graus centígrados);

II - recepção de matéria-prima com instalações ou equipamentos de frio em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a recepção de matéria-prima;

III; - instalações e/ou equipamentos de frio, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a estocagem de produto acabado.



- IV - sala ou área específica na sala de manipulação para embalagem primária.
- V - sala de manipulação climatizada a, no máximo, 16°C (dezesesseis graus centígrados).
- VI - seção exclusiva para embalagem secundária, quando for o caso.
- VII - sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas e preparo de condimentos, quando necessário.
- VIII - armário para armazenamento de ingredientes na área de produção.
- IX - Instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa e carne mantidos a temperatura de resfriamento, quando necessário.

Art. 52. Poderá ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima para maturação ou cura de massa e carne mantidos a temperatura de resfriamento, se não houver risco sanitário.

Art. 53. A utilização de freezer, em estabelecimentos de carne e derivados, poderá ser permitida de acordo com o volume de produção, desde que atendidas as exigências legais para a temperatura.

§1º É proibido o uso de freezers para o armazenamento de carcaça, meia-carcaça e quartos de animais de grande e médio porte.

§2º As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Art. 54. As instalações e equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados deverão ser mantidos entre -1°C a 1°C (um grau centígrado negativo a um grau centígrado).

Art. 55. As instalações e equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados deverão ser mantidos a, no máximo, -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 56. As instalações e os equipamentos de defumação deverão ser integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas, sendo proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

Art. 57. Para o registro de Frigoríficos como EAPP, os requisitos de estrutura e equipamentos seguirão as legislações específicas.

CAPÍTULO IX - ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 58. O volume de matéria-prima recebido deve ser compatível com a capacidade de produção.

Art. 59. Adicionalmente aos artigos 19 a 49 no que couber, os estabelecimentos de pescado e derivados ainda devem possuir:



- I - separação física entre áreas suja e limpa e fluxo operacional que previna contaminação cruzada.
- II - tanque de depuração, assim como de tanque para choque térmico, localizados preferencialmente junto à área de recepção de matéria-prima, quando for o caso.
- III - área de recepção coberta, porém sem necessidade de ser fechada.
- IV - ponto de água corrente ou equipamento para lavagem do pescado entre área suja (de recepção) e limpa (de processamento), abastecido de água hipoclorada com 5 ppm (partes por milhão) de cloro residual livre, que propicie a lavagem do pescado em toda a sua superfície.
- V - instalação ou equipamento de frio para recepção, quando for o caso e, fábrica e silo de gelo, podendo ser dispensada a existência de fábrica em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
- VI - ambiente climatizado a uma temperatura máxima de 15°C (quinze graus centígrados) nas áreas de preparação e transformação do pescado, com equipamento de mensuração para controle da temperatura do ambiente.
- VII - esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização de facas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados).
- VIII - veículos ou continentes isotérmicos para o transporte do pescado fresco em gelo e de veículo dotado de unidade geradora de frio para o transporte do pescado resfriado ou congelado, podendo ser aceito outro tipo de transporte para atender características específicas.
- IX - equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido, e instalações ou equipamentos de frio para a estocagem de pescado em temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) no centro do produto após a estabilização da temperatura, nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados.

Parágrafo único – o pescado deve ser mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, não ultrapassando 4°C, durante todo seu processamento, através do uso de gelo ou outro método de eficiência comprovada.

Art. 60. As indústrias de conserva de pescado devem possuir, além dos requisitos do art. 55, conforme produtos elaborados:

- I - recepção de matéria-prima (pescado fresco, resfriado ou congelado) com instalações e/ou equipamentos de frio em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento.
- II - instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados, mantidas entre -1°C a 1°C (um grau centígrado negativo a um grau centígrado).
- III - instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados, mantidas a, no máximo, -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

IV - instalações e/ou equipamentos de defumação integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas.

V - instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa, mantidos a temperatura de resfriamento, podendo ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima.

VI - sala ou área específica na sala de produção para elaboração de produtos industrializados.

VII - sala ou área específica na sala de produção para preparo de condimentos e armário para armazenamento dos mesmos.

VIII - sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas.

Parágrafo único. A utilização de freezer poderá ser permitida de acordo com o volume de produção.

Art. 61. É proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

CAPÍTULO X - ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 62. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 63. Adicionalmente aos artigos 19 a 49 no que couber, os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados ainda devem possuir:

I - recepção totalmente isolada do meio exterior, dotada de equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas para o recebimento e estocagem higiênica do mel e dos produtos apícolas;

II - local apropriado para depósito de caixas, quadros, melgueiras etc., com tamanho compatível com a capacidade do estabelecimento;

III - local separado da sala de processamento de mel para o processamento da própolis, da geleia real e do pólen, podendo ser utilizado o mesmo local desde que em dias alternados de produção;

IV - setor de processamento da cera totalmente isolado do setor de processamento dos outros produtos de abelhas.

V - equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento, tais como: facas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, baldes, filtros e tanques de decantação.

Art. 64. As etapas de extração, filtração, decantação e envase são obrigatórias para o beneficiamento do mel.

CAPÍTULO XI - ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 65. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 66. Adicionalmente aos artigos 19 a 49 no que couber, os estabelecimentos de leite e derivados ainda devem possuir:

I – local apropriado para limpeza de latões, devolvendo os mesmos adequadamente higienizados;

II - recepção completamente separadas das demais áreas por paredes inteiras.

III - tanque de recepção dotado de tampa e tela milimétrica de aço inoxidável, filtro de linha e bomba sanitária, na área de recepção;

IV - laboratório localizado de modo a facilitar o acesso das amostras e equipado para a realização das análises previstas na legislação vigente, podendo ser dispensada a instalação do laboratório de microbiologia, se as análises forem realizadas em laboratórios particulares ou de terceiros.

§1º Em caso de armazenamento do leite na área de recepção, o estabelecimento deverá possuir equipamento que permita a conservação em temperatura prevista em legislação específica.

§2º Nas operações de transferência do leite resfriado aos veículos com tanques isotérmicos e desses ao tanque de recepção aceitar-se-á a utilização de mangueiras plásticas sanitárias.

§3º A filtração sob pressão deverá ser realizada mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio, sob pressão.

§4º Na área de beneficiamento e produção, as tubulações e as conexões terão de ser de aço inoxidável, podendo, para algumas finalidades, ser de material plástico.

§5º Todo vapor que entrar em contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar suas qualidades deverá ser filtrado e originário de água potável.

§ 6º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

§7º Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria- prima e de educação continuada dos produtores.

§8º A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as determinações dispostas em normas específicas.

Art. 67. Todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para a fabricação de derivados lácteos ou para o beneficiamento para consumo direto, deverá ser pasteurizado, salvo quando a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru.

Art. 68. No beneficiamento do leite para consumo direto deverão ser realizadas, no

mínimo, as seguintes operações: filtração sob pressão, pasteurização e envase em circuito fechado.

Parágrafo único - Outras práticas também são tecnicamente aceitáveis: clarificação, padronização do teor de gordura, homogeneização ou refrigeração.

Art. 69. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite a 63- 65 °C (sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria, o equipamento deverá dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, dispositivos de controle automático de temperatura.

a) A pasteurização lenta será permitida somente como etapa do processo de elaboração de produtos derivados de leite.

II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C até 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria, convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§1º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem deverá ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§2º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto será refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus centígrados).

Art. 70. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura de 2 a 5°C (dois a cinco graus centígrados).

Art. 71. O leite termicamente tratado para consumo humano direto só poderá ser exposto à venda quando envasado através de circuito fechado, em material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação.

Parágrafo único - Os equipamentos de envase do leite deverão conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

Art. 72. A estocagem do leite pasteurizado empacotado e dos produtos derivados de leite deverá ser realizada em câmaras frias em temperatura adequada.

Parágrafo único - Para a estocagem de produtos acabados poderão ser aceitos freezers, desde que atenda o disposto no parágrafo único do art. 35 e obedeça à temperatura preconizada para o produto e à capacidade de produção.

Art. 73. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

CAPÍTULO XII - ESTABELECIMENTOS DE OVOS



Art. 74. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

Art. 75. Adicionalmente aos artigos 19 a 49 no que couber, os estabelecimentos de ovos ainda devem dispor de local para:

- I - recepção de ovos;
- II - classificação por peso, ovoscopia e embalagem;
- III - armazenagem e expedição;
- IV - depósito de embalagens;
- V - lavagem de recipientes, bandejas ou similares;
- VI - industrialização, quando for o caso.

Art. 76. Os ovos deverão ser provenientes de criatório próprio ou terceirizado de acordo com a legislação sanitária animal vigente.

Art. 77. O local de recepção deve ter dimensões compatíveis às operações realizadas nesse local e totalmente separada dos demais setores, quando a recepção for realizada de forma manual.

Art. 78. O local destinado à ovoscopia e classificação deverá ser contíguo a área de recepção, dotado de equipamentos necessários a realização dessas operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes.

Art. 79. O exame de ovoscopia deverá ser realizado em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual.

Art. 80. Em todos os setores deverão existir recipientes perfeitamente identificados apropriados para a deposição de ovos considerados impróprios.

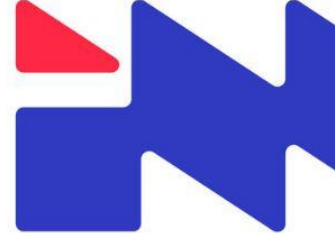
Parágrafo único – Esses recipientes deverão ser removidos sempre que se fizer necessário e adequadamente higienizados e/ou trocados.

Art. 81. Os ovos beneficiados deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, embalados e protegidos de contaminações e quebras.

CAPÍTULO XIII - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS EAPPs

Art. 82. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 83. O EAPP deve apresentar toda a documentação solicitada pelo ICISMEP e necessária às atividades de fiscalização.



Art. 84. Nos EAPPs sob Inspeção do ICISMEP é permitida apenas a entrada de matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA – ICISMEP, SIM com SISBI, IMA ou SIF, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 85. O estabelecimento não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 86. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal, obedecendo as normas técnicas – sanitárias de estabelecimentos processadores de alimentos.

§ 2º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 3º As instalações de recebimento e alojamento de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser higienizados e sanitizados regularmente pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 87. O EAPP deve registrar diariamente, as entradas e saídas de matérias-primas, animais de abate, produtos e insumos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Parágrafo único - O estabelecimento que recebe matérias-primas de produtores rurais deve manter atualizado o cadastro desses, permitindo que haja rastreabilidade destas matérias-primas.

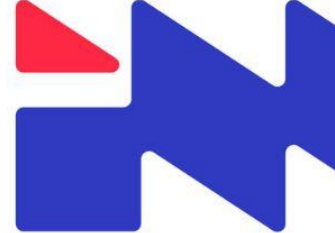
Art. 88. Os EAPP registrados devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em legislação específica, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição daqueles, conforme legislação vigente.

Art. 89. O EAPP deve atender ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos da ANVISA.

Art. 90. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

Parágrafo único - Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

Art. 91. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima



até a expedição, incluindo o transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 92. Os equipamentos e utensílios empregados na elaboração de produtos comestíveis deverão ser de uso exclusivo para esse fim e deverão ser higienizados separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 93. O EAPP deverá ser mantido livre de pragas, roedores e animais domésticos.

Art. 94. Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, processamento, armazenamento e expedição de produtos será proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 95. Os insumos, matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados distantes dos pisos e paredes.

Art. 96. É obrigatória a higienização dos recipientes utilizados na coleta da matéria-prima, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 97. É obrigatória a higienização dos ralos sifonados e das canaletas, bem como a manutenção da limpeza e vedação das caixas de sedimentação.

Art. 98. É vedado o reaproveitamento de vasilhames de sanitizantes ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimentos ou bebidas.

Art. 99. Os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

Parágrafo único - As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminações cruzadas.

Art. 100. O ICISMEP poderá determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 101. O ICISMEP poderá exigir alterações na planta, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

CAPÍTULO XIV - COMERCIALIZAÇÃO E TRANSPORTE

Art. 102. O estabelecimento pode expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo ICISMEP e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

Art. 103. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, seguindo as boas práticas respectivas de forma a impedir contaminação e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem, garantindo a sua integridade.

§1º - Deverão ser cumpridas as especificações de rótulo quanto as condições e



transporte, quando existam.

§2º - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos refrigerados do EAPP em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

CAPÍTULO XV - REGISTRO DE RÓTULO/PRODUTO

Art. 104. Os produtos do EAPP devem obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 105. Para obtenção de registro do EAPP é necessário o registro de seus rótulos e produtos.

Art. 106. Para o registro do rótulo/produto será necessário seguir a Instrução Normativa vigente de chancela do selo que estabelece procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

CAPÍTULO XVI - ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 107. As matérias-primas, os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físico-químicas, toxicológicas, microbiológicas e tecnológicas.

Parágrafo único - Sempre que o serviço de inspeção julgar necessário, remeterá amostras de matérias-primas, ingredientes, produtos acabados e água para análises.

Art. 108. A análise laboratorial fiscal será realizada em laboratório oficial, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

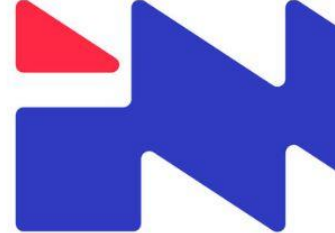
Parágrafo único - A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será realizada em laboratório oficial, ficando o proprietário do estabelecimento responsável por seu custeio.

Art. 109. O estabelecimento deve realizar periodicamente análises físico-químicas e microbiológicas de seus produtos como controle de qualidade, conforme o estabelecido nos seus programas de autocontrole, em laboratório de sua preferência, mantendo registros auditáveis que comprovem a sua efetiva realização.

Parágrafo único - A análise para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade, em laboratório particular ou em laboratório credenciado pelo ICISMEP.

Art. 110. O ICISMEP poderá coletar amostra de produto de origem animal, com ônus para o estabelecimento, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório credenciado, de acordo com os programas e procedimentos instituídos pelo ICISMEP.

CAPÍTULO XVII - DISPOSIÇÕES FINAIS



Art. 111. Caso o EAPP registrado seja vendido, arrendado ou locado, deve haver a comunicação imediata da transferência de titularidade ao ICISMEP.

§1º O comprador, arrendatário ou locatário terá o prazo de 30 (trinta) dias a partir da comunicação de transferência de titularidade, para apresentação dos documentos necessários para regularização do registro.

§2º Caso não haja a regularização no prazo estabelecido, o registro do EAPP será cassado.

Art. 112. Quando ocorrer a interrupção das atividades do estabelecimento por período superior a 06 (seis) meses, o responsável pelo EAPP deverá solicitar ao ICISMEP a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. A retomada das atividades pelo EAPP somente poderá ocorrer após autorização expressa pelo ICISMEP.

Art. 113. - Quando ocorrer a interrupção das atividades do estabelecimento por um período superior a 01 (um) ano, o cadastro ou o registro do EAPP será cancelado de ofício.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, o processo de cancelamento de que trata o caput poderá ser revisto pelo ICISMEP, ficando condicionada a retomada das atividades à inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos e à autorização expressa pelo ICISMEP.

Art. 114. No caso de cancelamento do registro, de ofício ou a pedido do responsável, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao ICISMEP, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Parágrafo único - Quando do cancelamento do registro, todo o material com a chancela oficial de inspeção deve ser inutilizado, sob supervisão do serviço de inspeção do ICISMEP.

Art. 115. O cancelamento do registro será publicado pelo órgão oficial do ICISMEP e comunicado quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal no Estado.

Art. 116. Revogam-se todas as disposições em contrário a esta Instrução Normativa.

Igarapé – MG, 02 de junho de 2026.



Documento assinado digitalmente
gov.br TAYNA LETICIA ANTUNES SANTOS
Data: 02/06/2026 12:50:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br GILCEMAR GONCALVES ARAUJO
Data: 03/06/2026 00:20:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Tayná Letícia Antunes Santos
Médica Veterinária ICISMEP

Gilcemar Gonçalves Araújo
Coordenador SIM-ICISMEP

CARLOS
ALBERTO DA
SILVA:53840
674620

Assinado de forma
digital por CARLOS
ALBERTO DA
SILVA:53840674620
Dados: 2026.06.03
09:46:04 -03'00'

Carlos Alberto da Silva
Diretor da Secretaria Executiva



CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 405/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: 64.092.509 Danielle Fernanda Guedes. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 406/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Atlântica Distribuidora de Produtos Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 407/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Brumadinho Papel e Comercio Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 408/2026. Processo licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Distribuir Agrícola Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 409/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Easy Clean Distribuidora Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 410/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Franciele Lúcia Câmara Dias 10391724665. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 411/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Luck Atacado de Produtos e Serviços Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 412/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Oficial Paper Indústria e Comercio Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 413/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e

eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Perola Importadora e Distribuidora Hospitalar Eireli. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 414/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Rosilan Comercio e Licitacoes Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 415/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Sigmplast Comercial Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato da Ata de Registro de Preços nº 417/2026. Processo Licitatório nº 29/2026, Pregão Eletrônico nº 21/2026. Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. Empresa detentora dos preços registrados: Wtrade Intermediação de Negócios Ltda. Vigência do instrumento: 12 meses. Signatários: Eustáquio da Abadia Amaral, Diretor Institucional do Consórcio ICISMEP e o representante da detentora dos preços registrados. A íntegra do instrumento encontra-se disponível na sede do Consórcio. Mais informações, telefone (31) 2571-3026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Designação de Gestor e Fiscal de Atas de Registro de Preços. Marcilene Rosa Souza Vaz de Resende, Diretora de Administração e Gestão, faço saber, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, por meio da presente publicação, que fico designada como Gestora e o empregado público João Gabriel Miranda de Souza fica designado como Fiscal das atas de nº 405/2026 a nº 415/2026 e nº 417/2026. As referidas atas são decorrentes do Processo Licitatório nº 29/2026, cujo objeto é Registro de preços para futura e eventual aquisição de materiais de limpeza e produtos descartáveis – volume II – de “M” a “V”. A responsabilidade do exercício da gestão e fiscalização supramencionada aplicar-se-á a partir do início da vigência das atas, sem prejuízo da execução de suas respectivas atividades rotineiras, e sem acréscimo de remuneração. O encargo permanecerá até o fim da vigência das atas, ou até ulterior decisão.

CONSÓRCIO PÚBLICO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA - ICISMEP. Extrato de Instrução Normativa. Instrução Normativa nº 06, de 02 de junho de 2026, dispõe sobre a habilitação sanitária e as normas técnicas de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte elaborador de produtos de origem animal – EAPP no âmbito do Consórcio Público Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba – ICISMEP. Igarapé/MG, 02 de junho de 2026. Tayná Letícia Antunes Santos, Médica Veterinária ICISMEP. Gilcemar Gonçalves Araújo, Coordenador SIMICISMEP. Carlos Alberto da Silva, Diretor da Secretaria Executiva.

CONSÓRCIO PÚBLICO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA - ICISMEP. Extrato de Instrução Normativa. Instrução Normativa nº 15, de 02 de junho de 2026, dispõe sobre modelo de chancela dos produtos de origem animal junto ao Serviço de Inspeção Municipal da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – ICISMEP. Igarapé/MG, 02 de junho de 2026. Gilcemar Gonçalves Araújo, Coordenador SIM-ICISMEP. Carlos Alberto da Silva, Diretor da Secretaria Executiva e do Departamento de Saúde Única.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Termo de adjudicação e homologação. Processo Licitatório nº 15/2026, Pregão Eletrônico (SRP) nº 11/2026, realizado no Portal de Compras Públicas, cujo objeto é a futura e eventual aquisição de eletrodomésticos e eletroeletrônicos. Consulta aos itens adjudicados e aos fornecedores vencedores disponíveis em <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>. O valor total dos itens arrematados é de R\$ 8.548.389,89 (oito milhões, quinhentos e quarenta e oito mil, trezentos e oitenta e nove reais e oitenta e nove centavos). O termo de adjudicação e o termo de homologação na íntegra encontram-se disponíveis em <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP. Igarapé/MG, 3 de junho de 2026.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Processo Administrativo nº 68/2026. Ata de Registro de Preços nº 539/2025. Referência: Solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados para os itens nº 31 e 37, constantes na ARP em referência. Solicitante: L. Mohr Ltda. – CNPJ: 07.261.562/0001-38. Decisão. Considerando a abertura do Processo Administrativo nº 68/2026, visando à análise da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados para os itens nº 31 e 37, constantes na ARP nº 539/2025 e arrematados pela empresa L. Mohr Ltda.; Considerando a documentação apresentada pela empresa requerente; Considerando o Decreto Federal nº 11.462/23 que estabelece que na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso; Considerando que a requerente não apresentou documentação capaz de comprovar o suposto desequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados; Considerando os documentos constantes dos autos, em especial a análise da Diretoria de Compras, Contratações e Logística, na qual conclui que não restou demonstrado que o preço de mercado tenha se tornado superior ao preço registrado, tampouco que os fatos

alegados tenham impossibilitado a execução do objeto; Considerando que estão ausentes os pressupostos legais para fins de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 180/2026; Decido pelo indeferimento da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados, apresentado pela empresa L. Mohr Ltda. O prazo para a interposição de recurso é de 10 (dez) dias, contados da data de publicação desta decisão no Órgão Oficial do Consórcio ICISMEP. Belo Horizonte/MG, 03 de junho de 2026. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor Institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Processo Administrativo nº 57/2026. Ata de Registro de Preços nº 219/2026. Referência: Solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados para os itens nº 18, 19, 20, 21, 22, 33, 34, 35 e 42, constantes na ARP em referência. Solicitante: Medicina Segura Distribuição e Promoção em Vendas Ltda. – CNPJ: 40.968.252/0001-23. Decisão. Considerando a abertura do Processo Administrativo nº 57/2026, visando à análise da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados para os itens nº 18, 19, 20, 21, 22, 33, 34, 35 e 42, constantes na ARP nº 219/2026 e arrematados pela empresa Medicina Segura Distribuição e Promoção em Vendas Ltda.; Considerando a documentação apresentada pela empresa requerente; Considerando o Decreto Federal nº 11.462/23 que estabelece que na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso; Considerando que a requerente não apresentou documentação capaz de comprovar o suposto desequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados; Considerando os documentos constantes dos autos, em especial a análise da Diretoria de Compras, Contratações e Logística, na qual conclui que não restou demonstrado que o preço de mercado tenha se tornado superior ao preço registrado, tampouco que os fatos alegados tenham impossibilitado a execução do objeto; Considerando que estão ausentes os pressupostos legais para fins de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 150/2026; Decido pelo indeferimento da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados, apresentado pela empresa Medicina Segura Distribuição e Promoção em Vendas Ltda. O prazo para a interposição de recurso é de 10 (dez) dias, contados da data de publicação desta decisão no Órgão Oficial do Consórcio ICISMEP. Belo Horizonte/MG, 03 de junho de 2026. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor Institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Processo Administrativo nº 42/2026. Ata de Registro de Preços nº 142/2026. Referência: Solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado para o item nº 02 (catéter intravenoso 14g, sem dispositivo), constante na Ata de Registro de Preços em referência. Requerente: Liv Soluções em Saúde Ltda. – CNPJ: 52.284.347/0001-07. Decisão. Considerando a abertura do Processo Administrativo nº 42/2026, visando à análise da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado para o item nº 02, constante na ARP nº 142/2026; Considerando a manifestação e documentação enviada pela requerente; Considerando a ausência de propostas mais vantajosas dos licitantes remanescentes do Pregão nº 108/2025 em fornecer o item em questão; Considerando o Decreto Federal nº 11.462/23 que estabelece que na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso; Considerando que a requerente demonstrou o desequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado; Considerando que o valor solicitado pela requerente é inferior à média de mercado; Considerando a manifestação da Diretoria de Compras, Contratações e Logística do Consórcio, destacando a relevância do material e a ausência de outro instrumento de ata de registro de preços vigente que o contemple; Considerando a manifestação do setor de Custos do Consórcio, que verificou que o valor proposto é coerente com o desequilíbrio demonstrado; Considerando a Manifestação do setor de Controladoria do Consórcio, atestando a regularidade da cotação juntada aos autos; Considerando a argumentação encampada no Parecer Jurídico nº 148/2026; Defiro a solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro apresentado pela empresa Liv Soluções em Saúde Ltda., cujo o valor unitário do item nº 02 da ARP nº 142/2026 passa a ser de R\$ 0,92. A presente decisão não abrange as autorizações de fornecimento emitidas em período anterior ao dia 26 de março de 2026. O prazo para a interposição de recurso é de 10 (dez) dias, a contar da data de publicação desta decisão no Órgão Oficial do Consórcio ICISMEP. Belo Horizonte/MG, 03 de junho de 2026. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor institucional do Consórcio ICISMEP.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. O Consórcio ICISMEP comunica a atualização de sua Tabela de Gerenciamento de Serviços (TGS), com vigência a partir de Junho de 2026, motivada pelo ajuste técnico/administrativo/operacional no gerenciamento dos serviços nos municípios de Barbacena e Mariana aprovadas pela Comissão Técnica para a avaliação e formalização das alterações da TGS. O documento na íntegra encontra-se na sede administrativa do ICISMEP, Rua Marciano Henriques, 107, Bairro Centro, Igarapé-MG e substitui a última atualização publicada. Diretoria de Gestão em Saúde.

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato de Portaria. Portaria nº 16, de 03 de junho de 2026. Altera a Portaria nº 15/2026 para determinar a substituição da Empregada Fernanda de Oliveira dos Anjos pela Empregada Sabrina de Souza Gonçalves, na função de Gestor de Parceria no âmbito da dispensa de chamamento nº 02/2026. Ficam mantidas as demais disposições da Portaria nº 15/2026. Belo Horizonte/MG, 03 de junho de 2026. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor b

CONSÓRCIO INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPEBA – ICISMEP. Extrato de Portaria. Portaria nº 17, de 03 de junho de 2026. Altera a Portaria nº 14/2026 para determinar a substituição da Michelly Ribeiro de Jesus pela Empregada Lidiane Aparecida da Silva Araújo no âmbito da Comissão de Monitoramento e Avaliação da Dispensa de Chamamento nº 02/2026. Corrige erro material constante na Portaria nº 14/2026, no que tange a função exercida pela servidora Ana Caroline Reis Lima, de modo que onde-se lê: assistente administrativo, deve-se ler: analista administrativo. Ficam mantidas as demais disposições da Portaria nº 14/2026. Belo Horizonte/MG, 03 de junho de 2026. Eustáquio da Abadia Amaral, diretor Institucional do Consórcio ICISMEP.

Presidente: Arnaldo de Oliveira Chaves

Responsável pela publicação: Ana Flávia Ananias Almeida - OAB/MG: 232.224

CONSÓRCIO PÚBLICO ICISMEP

“Este documento está assinado digitalmente nos termos da Lei 11.419/2006 e MP 2.200-2/2001. A assinatura digital constitui uma forma de encriptação eletrônica do documento. Os métodos criptográficos adotados pela ICISMEP impedem que a assinatura eletrônica seja falsificada, ou que os dados do documento sejam adulterados ou copiados, tornando-os invioláveis. Portanto, encontram se garantidas, pela assinatura digital, a autenticidade e a inviolabilidade de todos os dados do presente ÓRGÃO OFICIAL”. Para mais informações www.icismep.mg.gov.br

ANA FLAVIA
ANANIAS
ALMEIDA:115685
02664

Assinado de forma digital
por ANA FLAVIA ANANIAS
ALMEIDA:11568502664
Dados: 2026.06.03
15:44:17 -03'00'

SEDE ADMINISTRATIVA
Rua Marciano Henriques, 107
Centro • Igarapé/MG
CEP 32510-008

SUBSEDE
Avenida Alonso Pena, 887
19º andar • Centro
Belo Horizonte/MG • CEP 30130-905

HOSPITAL
Rua Maurício Guimarães, 420
Bairro Madre Liliane
Igarapé/MG • CEP 32900-000