

Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

NORMA TÉCNICA Nº 04, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2023

Estabelece os procedimentos para estabelecimentos, registro de avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

Raimundo Pinto Saraiva Sobrinho, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 27 de setembro de 2023 aprovou a seguinte Norma técnica:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 02/2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 27 de setembro de 2023;

ESTABELECE:

Art. 1º A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM – CISAPE, acompanhada dos seguintes documentos distribuídos em cinco etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento (ANEXO I);



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO II) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento (ANEXO I);
- b) Plantas, nas seguintes escalas:
- 1 de situação escala 1:500;
- 2 baixa escala 1:100;
- 3 fachada escala 1:50;
- 4 cortes escala 1:50;
- 5 layout dos equipamentos escala 1:100;
- 6 hidrossanitária escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
- 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
- c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento MTSE e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);
 - d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado (ANEXO VI).

III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;
 - e) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra (ANEXO I);
- b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

V - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM CISAPE (ANEXO X);
 - b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CISAPE, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

- Art. 2º A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM CISAPE.
- Art. 3º A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Art. 4º A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

Parágrafo único. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

- Art. 5º Aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto deve ser observados quanto à posição da indústria:
 - I Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- II Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- III Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;
 - IV Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;
 - V Facilidade de acesso;
- VI Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
 - VII Facilidade no abastecimento de água potável;
 - VIII Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- IX Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;
 - X Facilidade na delimitação da área.

Parágrafo único. Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM – CISAPE efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO II).

Art. 6º O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.



- Art. 7º As plantas descritas no item II do art. 1º devem seguir as seguintes cores:
 - I Estabelecimentos novos cor preta;
 - II Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
 - a) cor preta para partes a serem conservadas;
 - b) cor vermelha para partes a serem construídas;
 - c) cor amarela para partes a serem demolidas;
 - d) cor azul para elementos construídos em ferro;
 - e) cor cinza pontuado de nanquim, para partes de concreto.
 - § 1º As plantas ou projetos devem conter ademais:
 - a) Orientação;
 - b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.
- § 2º No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM CISAPE deve utilizar o modelo de checklist de aprovação de planta correspondente (ANEXO VI) para avaliação das mesmas.
- § 3º Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.
- § 4º Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.
- § 5º O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo e-mail: simregional@cisape.pe.gov.br, em formato PDF com até 20 megabytes (MB), onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- § 6º Durante o desenvolvimento das obras, o SIM CISAPE fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção.
- § 7º Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.
- § 8º Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM CISAPE para realização do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.
- § 9º Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.
- Art. 8º Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação, deve solicitar ao SIM CISAPE a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos distribuídos em duas etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO I);
 - b) Plantas, nas seguintes escalas:
 - 1 de situação escala 1:500;
 - 2 baixa escala 1:100;
 - 3 fachada escala 1:50;
 - 4 cortes escala 1:50;
 - 5 layout dos equipamentos escala 1:100;
- 6 hidrossanitária escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
- 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
 - c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- d) Licença ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;
- e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);
- f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);
- g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO I);
- b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;
 - c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

Parágrafo único. As plantas do estabelecimento poderão ser aprovadas previamente em PDF (A4) pelo SIM – CISAPE, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM – CISAPE para aprovação final.

- Art. 9º Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO X).
- § 1º O certificado é concedido para o período de 05 cinco anos, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM CISAPE quando comprovada falta grave por parte da empresa.
- § 2º A solicitação para revalidação do registro deve ser feita mediante Requerimento (Anexo I), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.
- § 3º Os documentos que perderem a validade deverão ser entregues em duas vias, bem como aqueles que sofreram quaisquer alterações.



- § 4º Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.
- Art. 10. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM CISAPE.
- § 1º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM CISAPE, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.
- § 2º Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- Art. 11. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos:
- a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
 - b) Licença ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;
 - e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
 - f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
 - g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
 - h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;
- i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- j) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- § 1º A documentação será analisada pelo SIM CISAPE e uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pela Coordenação do SIM CISAPE, sendo mantido o número de registro.
- § 2º Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM CISAPE para os casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento.
- Art. 12. Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM CISAPE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.
- Art. 13. O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM CISAPE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

- Art. 14. O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:
 - I A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
 - II Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;
 - III Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
- IV Quando ocorrer interdição ou suspenção do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM CISAPE no prazo de 30 (trinta) dias;
 - VI Por cassação do registro pelo SIM CISAPE.
- § 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XII).
- § 2º A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

Art. 15. Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Ouricuri - PE, 27 de novembro de 2023.

Raimundo Pinto Saraiva Sobrinho
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO SERTÃO DO
ARARIPE PERNAMBUCANO



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO I

REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO RI	EQUERENT	E			
Nome:					
RG:	CPF:		Telefone:		E-mail:
2 - DADOS DO ES		IMENTO			
Nome/Razão Soci	ial:				
CNPJ/CPF:		Insc. Esta	ıdual:	Insc. I	Municipal (quando):
Endereço:					
Distrito/Bairro:	_		_	Munic	rípio:
CEP:				UF:	
Complemento:				<u> </u>	
3 - VENHO REQU S.I.M. DO ESTAB					EÇÃO MUNICIPAL
Estabelecimento					
Cárneos				mento c	de Carne e Produtos
Estabelecimento					
• •	() Abatedouro Frigorífico de Pescado () Unidade de Beneficiamento de				
Pescado e Produt Estabelecimento		auo			
() Granja Avícola		dade de Re	eneficiamento d	je uvos	; e derivados
Estabelecimento		שמים מים של	onoramonio (<u> </u>	2 3 301174400
() Granja Leiteira () Posto de Refrigeração () Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados () Queijaria					e de Beneficiamento
Estabelecimento			elhas:		
() Unidade de Be	<u>en</u> eficiamen	nto de Produ	utos de Abelha	<u>1S</u>	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

4 - QUE IRÁ PRODUZIR:

Renovação de registro no S.I.M

5 -	· AÇÃO REQUERIDA:
	Inspeção prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo
	estabelecimento)
	Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para
	aprovação)
	Inspeção prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
	Registro de Estabelecimento
	Inspeção final de estabelecimento (aprovação final de estrutura)
	Aprovação de projeto de reforma/ampliação
	Transferência do Estabelecimento
	Requerimento de Registro de Produto
	Alteração de Croqui de Rótulo
	Alteração de Memorial de Produto
	Cancelamento de Registro de Produto
	Cancelamento de Registro de Estabelecimento

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes nas Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO II

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Data:			
Hora inicial:		Hora final:	
1 - DADOS DO ESTABELEC	IMENTO		
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:		Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:			
Endereço do terreno:			
Distrito/Bairro:			Município:
CEP:			UF:
Complemento:			



2 – DADOS DO TERRENO
2.1 O terreno localiza-se em:
() Zona Urbana () Zona Rural
2.2 Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximas ao local?
() Sim
Especificar a fonte poluidora:
Qual a distância da fonte ao terreno?
2.3 Topografia do terreno:
() Plana () Levemente inclinada () Inclinada
2.4 Existe curso d'água próximo?
() Sim () Não
Qual a distância aproximada?
2.5 Qual a área total do terreno?
2.6 Qual área será utilizada na construção?
2.7 Existe possibilidade de ampliação futura da construção?
() Sim () Não
2.8 O terreno é bem drenado?
() Sim () Não
()



2.9 O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de via públicas?
() Sim () Não
2.10 Como é o acesso?
() Estrada de terra () Asfalto () Outro:
2.11 O acesso é dificultado por algum motivo?
() Sim () Não
Qual?
2.12 A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio d acesso da matéria-prima) é ideal?
() Sim () Não
2.13 Existem outras construções vizinhas ao terreno?
() Sim () Não
Quais?
Distância aproximada:
2.14 Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energi elétrica ao futuro empreendimento?
() Sim () Não
()Trifásico ()Monofásico



2.15 Existe fornecimento ou fonte de abastecimento de água com oferta e potabilidade suficientes para execução das atividades de forma satisfatória?					
) Sim ()Não					
Especificar:					
4 – OBSERVAÇÕES FINAIS					
5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA					
O Serviço de Inspeção Municipal de Prod	utos de Origem animal, emite parecer:				
() FAVORÁVEL	() DESFAVORÁVEL				
Local,	Data				
Local,	Dala.				
MÉDICO VETERI	NÁRIO OFICIAL				
Assinatura e carimbo do responsável SIM					



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO REQ	UERENT	Έ			
Nome:					
RG:	CPF:		Telefone:		E-mail:
2 - DADOS DO ESTA	ABELEC	IMENTO			
Nome/Razão Social:					
CNPJ/CPF:		Insc. Estadual	:	Insc. Muni houver):	cipal (quando
Classificação:					
Endereço:					
Distrito/Bairro:				Município:	
CEP:				UF:	
Complemento:					



3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS	
4 – OBSERVAÇÕES FINAIS	
5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA	
O Serviço de Inspeção Municipal de Produ	tos de Origem animal, emite parecer:
() FAVORÁVEL	() DESFAVORÁVEL



Local, data.	
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL Assinatura e carimbo do responsável SIM	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO IV

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

I – DADOS GERAIS					
1. DADOS DO ESTABELECIMENTO					
1.1 Nome/Razão Social:					
4.0 CND I/ODE:	4.0 leas Fatad		4.4 lago Municipal (
1.2 GNPJ/GPF:	1.2 CNPJ/CPF: 1.3 Insc. Estadual:		1.4 Insc. Municipal (quando houver):		
1.5 Classificação:			,		
		· 			
1.6 Telefone:		1.7 E-mail:			
2. LOC	ALIZAÇÃO DO	ESTABELECI	MENTO		
2.1 Endereço:					
2.2 Distrito/Bairro:			2.3 Município:		
2.4 CEP:			2.5 UF:		
2.4 OL1 .			2.0 0.1		
2.6 Complemento:					
II DETALLIES DO T	EDDENO DDO	IETO E ÁCUA I	DE ABASTECIMENTO		
II – DETALNES DO T	3. DETALHES		DE ABASTECIMENTO		
3.1 Área total do terreno (m²			construída (m²):		
`	,		,		
3.3 Área útil (m²):		3.4 Recuo de	ruas, avenidas e estradas		
,		(m):	,		
3.5 Confrontantes e vias de	acesso:	1			
A DETALLIES DO DES LETS					
	4. DETALHES	DO PROJETO			

4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros)



4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)
4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.4 COREDIUDA/TELLIADO (Decensos colores a restación dellicado menos coloridos de c
4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)



4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado
e a localização nas dependências do estabelecimento)
4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados)



4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes)
4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas)
4.10 ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos)
4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exautores e climatização)



4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver)
4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública, água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m³/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa.
4.14 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino)
4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (informar os métodos físicos
(telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas) e químicos (iscas, feromônios, fumigação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento)
Cotabolical martia)



_						
			~			
4.16 estáb	DISTÂNCIA DE OU oulos e residências)	JTRAS EDIF	FICAÇOES (Infor	mar a distância	de outras estrutura	as como
		CAÇÃO			DISTÂNCIA	
4.17	TEMPO APROXIM	IADO PARA	CONCLUSÃO D	DA OBRA		
		III – MÁ	QUINAS E EQ	UIPAMENTO	S	
	5. L	ISTAGEM	DE MÁQUINA	S E EQUIPAI	MENTOS	
Nº	EQUIPAMENTO	MODELO	CAPACIDADE	MATERIAL	PERÍODO DE USO	FABRICANTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8			1		1	I



9					
10					
	IV	– PRODUTO	S QUE PRETENI	DE FABRICAR	
	6. LIST	TAGEM DE PI	RODUTOS A SEF	REM FABRICADOS	
ITEM	(relaciona	•	QUANTIDADE (Un./Kg/L)	ra os menos produzidos FREQUÊNCIA	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO
1					
2					
3					
4					
5		<u> </u>			
	ormar a procedência/ veículo (modelo, se o	origem da matér é fechado) e o m	ia-prima (própria, oriu odo de acondicionam	DA MATÉRIA-PRIM unda de fazendas, indús nento (caixas isotérmica sporte (resfriado, conge	strias) o tipo de is, carroceria
TOTT	gerada, e de conserv	ação da materia	prima durante o trans	sporte (resmado, conge	nado, in natura,



8. MERCADO DE CONSUMO (informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e					
MUNICÍDIO	qual o meio de trar	nsporte utilizado) NCIA	MEIO DE TRANCROPTE		
MUNICÍPIO	DISTA	ANCIA	MEIO DE TRANSPORTE		
	- NÚMERO DE I	FUNCIONÁRIO			
HOMENS			MULHERES		
VI – DIAS	E HORÁRIOS	DE FUNCIONA	MENTO		
			~ ~		
VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO (Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento)					



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

	VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES
9. OBSERVAÇÕI	
9.1 ANEXAR PLAN	
Situação	Na escala de 1/500
Baixa	Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos)
Fachada	Na escala de 1/50
Cortes	Na escala de 1/50
	dústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis
com layout dos ed	
com layout doo oc	an parmonto o
	Local, data.
	Lucai, uaia.

Av. Fernando Bezerra, 1960 – Centro – Ouricuri – PE – Fone: (87)3874-1946 CNPJ: 10.283.138/0001-07

Representante legal do estabelecimento



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO

Eu,	
	, proprietário/responsável legal pelo estabelecimento
	Estadual,
declaro estar cie perante o Servi Coordenador, o (n ⁰	nte dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e assumo ço de Inspeção Municipal - S.I.M, representado pelo seu COMPROMISSO de acatar todas as exigências contidas na Lei, regulamentada pelas Instruções da Resolução, sem prejuízo de outras que venham a ser
determinadas.	
	ente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a do projeto pelo S.I.M.
	star ciente que, sendo necessárias, as análises de água e custeadas pelo estabelecimento.
Local, data.	
	

Representante legal do estabelecimento



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO VI

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM OVOS E DERIVADOS

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO					
Nome/Razão Social:					
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):			
		(400			
Endereço:					
Distrito/Bairro:		Município:			
CEP:		UF: PE.			
Complemento:					
2 – PLANTAS APRESENTAI	DAS				
() Situação – escala 1:500					
() Baixa – escala 1:100					
() Fachada – escala 1:50					
() Cortes – escala 1:50					
() Layout dos equipamentos – escala 1:100					
() Hidrossanitária – escala 1:100					
() Fluxos de produção e mo	vimentação de colaboradores				



() Croqui			
Legenda:			
C - Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável	

3 - ITENS	С	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria. 3.8. Existência de refeitório adequado ao número de			
colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			



3.17. Óculo para passagem dos ovos para a área de	
produção.	
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e	
bancadas.	
3.19. Equipamento de lavagem de ovos.	
3.20. Ovoscópio.	
3.21. Classificadora automática ou balança para classificação manual.	
3.22. Sala de cozimento e descasque.	
3.23. Sala de preparo de salmoura e envase.	
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões	
suficientes.	
3.25. Sala de embalagem primária.	
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.	
3.27. Área para embalagem secundária.	
3.28. Depósito de embalagens secundárias.	
3.29. Área de armazenamento de produtos prontos.	
3.30. Óculo para expedição de produtos.	
3.31. Área de expedição com projeção de cobertura para	
o veículo.	
3.32. Câmara fria.	
3.33. Sala de higienização de utensílios e bandejas.	
3.34. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.	
3.35. Depósito de produtos de limpeza (DML).	

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		



Ctuz, Santa Filomena e Trindade.		
5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE		
O Serviço de Inspeção Municipal de Produte	os de Origem animal, emite parecer:	
() FAVORÁVEL	() DESFAVORÁVEL	
Local, [Data.	
-		
MÉDICO VETERIN	NÁRIO OFICIAL	
Assinatura e carimbo do responsável SIM		



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM LEITE E DERIVADOS

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF: PE.	
Complemento:			
2 – PLANTAS APRESENTAI	DAS		
() Situação – escala 1:500			
() Baixa – escala 1:100			
() Fachada – escala 1:50			
() Cortes – escala 1:50			
() Layout dos equipamentos – escala 1:100			
() Hidrossanitária – escala 1:100			
() Fluxos de produção e movimentação de colaboradores			



() Croqui			
Legenda:			
C – Conforme	NC - Não Conforme	NA – Não Aplicável	

3 - ITENS	С	NC	NA
6.1. Escritório/Administração.			
6.2. Sala do SIM.			
6.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
6.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
6.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
6.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
6.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
6.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
6.9. Presença de lavanderia.			
6.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
6.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
6.12. Depósito de lenha com cobertura.			
6.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
6.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
6.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
6.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			



6.17. Laboratório para análises de rotina.	
6.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e	
bancadas.	
6.19. Tanque de pasteurização lenta do leite.	
6.20. Pasteurizador em placas.	
6.21. Fogão industrial.	
6.22. Tanque de aço inox para fabricação de queijos.	
6.23. Tanque de aço inox para filagem de massa.	
6.24. Prensa.	
6.25. Tanque de aço inox para fabricação de ricota.	
6.26. Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão.	
6.27. Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea.	
6.28. Envasadora de iogurte.	
6.29. Desnatadeira ou padronizadora para manteiga.	
6.30. Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga.	
6.31. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.	
6.32. Sala de embalagem primária.	
6.33. Depósito de embalagens e rótulos.	
6.34. Área para embalagem secundária.	
6.35. Depósito de embalagens secundárias.	
6.36. Área de armazenamento de produtos prontos.	
6.37. Óculo para expedição de produtos.	
6.38. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.	
6.39. Câmara fria.	
6.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.	
6.41. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas.	
	-



6.42.	Depósito de produtos de limpeza (DML).
_4 – 0	DBSERVAÇÕES FINAIS
5 – C	CONCLUSÃO DA ANÁLISE
O Se	erviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:
	() FAVORÁVEL () DESFAVORÁVEL
	Local, Data.
	Local, Data.
	Local, Data. ——————————————————————————————————



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM CARNE E DERIVADOS

1 - DADOS DO ESTABELEC	IMENTO	
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
A DECENTAG		
2 – PLANTAS APRESENTAD	DAS	
() Situação – escala 1:500		
() Baixa – escala 1:100		
() Fachada – escala 1:50		
() Cortes – escala 1:50		
() Layout dos equipamentos	– escala 1:100	
() Hidrossanitária – escala 1	:100	
() Fluxos de produção e mov	vimentação de colaboradores	
() Croqui		



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Anlicável
0 00111011110	110 1140 00111011110	1171 Had Apiloavoi

3 - ITENS	С	NC	NA
9.1. Escritório/Administração.			
9.2. Sala do SIM.			
9.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
9.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
9.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
9.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
9.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.9.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
9.9. Presença de lavanderia.			
9.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
9.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
9.12. Depósito de lenha com cobertura.			
9.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
9.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
9.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
9.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
9.17. Câmara de armazenamento de matérias-primas congeladas.			
9.18. Câmara de armazenamento de matérias-primas resfriadas.			



	Área de produção com dimensões suficientes, pia e ancadas.	
	Local para armazenamento de resíduos.	
	Defumador.	
9.22.	Área de produção de charque.	
9.24.	Sala de prensa e embalagem de charque. Depósito de ingredientes com dimensões uficientes.	
9.25.	Sala de embalagem primária.	
9.26.	Depósito de embalagens e rótulos.	
9.27.	Área para embalagem secundária.	
9.28.	Depósito de embalagens secundárias.	
9.29.	Área de armazenamento de produtos prontos.	
	Câmara de armazenamento de produtos prontos ongelados.	
	Câmara de armazenamento de produtos prontos esfriados.	
9.32.	Óculo para expedição de produtos.	
	Área de expedição com projeção de cobertura para veículo.	
9.34.	Sala de higienização de utensílios e bandejas.	
	Sala apara guarda de utensílios e bandejas gienizadas.	
9.36.	Depósito de produtos de limpeza (DML).	

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade. 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



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM ABATEDOURO FRIGORÍFICO – BOVINOS E SUÍNOS

1 - DADOS DO ESTABELEC	IMENTO	
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
2 – PLANTAS APRESENTAI	DAS	
() Situação – escala 1:500		
() Baixa – escala 1:100		
() Fachada – escala 1:50		
() Cortes – escala 1:50		
() Layout dos equipamentos		
() Hidrossanitária – escala 1	:100	
() Fluxos de produção e mo	vimentação de colaboradores	
() Croqui		



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável
0 000	110 1140 00111011110	itir itao ripiloaro.

3 - ITENS	С	NC	NA
12.1. Escritório/Administração.			
12.2. Sala do SIM.			
12.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
12.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
12.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
12.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
12.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.12.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
12.9. Presença de lavanderia.			
12.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
12.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
12.12. Depósito de lenha com cobertura.			
12.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
12.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
12.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
12.16. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada.			
12.17. Currais/pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada.			
12.18. Curral/pocilga de sequestro com dimensões adequadas.			



12.19. Currais/pocilgas com presença de bebedouros adequados à espécie.	
12.20. Portões de entrada e saída de animais projetados	
de forma adequada.	
12.21. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal.	
12.22. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiros sob pressão.	
12.23. Seringa projetada adequadamente de forma que não prejudique o bem-estar animal.	
12.24. Box de insensibilização adequado à espécie	
animal.	
12.25. Equipamento de insensibilização adequado à espécie animal.	
12.26. Área de sangria.	
12.27. Chuveiro pós sangria de suínos.	
12.28. Tanque de escaldagem de suínos.	
12.29. Depiladeira mecanizada de suínos.	
12.30. Mesa de toalete de suínos pós depilação.	
12.31. Plataforma de chamuscamento de suínos.	
12.32. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e limpa)	
12.33. Área e equipamento de esfola de bovinos.	
12.34. Serra de chifres e esterilizador.	
12.35. Plataforma de oclusão do reto.	
12.36. Área de oclusão do esôfago.	
12.37. Esterilizador para saca rolha.	
12.38. Lavador de cabeças.	
12.39. Serra de peito e esterilizador.	
12.40. Plataforma de evisceração.	
12.41. Mesa de vísceras brancas.	
12.42. Mesa de vísceras vermelhas.	
12.43. Serra de carcaça e esterilizador.	



	
12.44. Plataforma de inspeção.	
12.45. DIF.	
12.46. Plataforma de toalete.	
12.47. Balança.	
12.48. Plataforma de carimbagem.	
12.49. Câmara de armazenagem de carcaças.	
12.50. Sala de vísceras vermelhas.	
12.51. Sala de carne industrial.	
12.52. Bucharia e triparia.	
12.53. Câmara de resfriamento de vísceras brancas.	
12.54. Câmara de congelamento de vísceras brancas.	
12.55. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas.	
12.56. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas.	
12.57. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores.	
12.58. Sala de desossa.	
12.59. Local para armazenamento de resíduos.	
12.60. Defumador.	
12.61. Área de produção de charque.	
12.62. Sala de prensa e embalagem de charque.	
12.63. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.	
12.64. Sala de embalagem primária.	
12.65. Depósito de embalagens e rótulos.	
12.66. Área para embalagem secundária.	
12.67. Depósito de embalagens secundárias.	
12.68. Área de armazenamento de produtos prontos.	
12.69. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.	



12.70. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.
12.71. Óculo para expedição de produtos. 12.72. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.
12.73. Sala de higienização de utensílios e bandejas. 12.74. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas.
12.75. Depósito de produtos de limpeza (DML).
4 – OBSERVAÇÕES FINAIS
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	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM ABATEDOURO FRIGORÍFICO – AVES

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando	
		houver):	
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Complemento:			
2 – PLANTAS APRESENTAI	DAS		
() Situação – escala 1:500			
() Baixa – escala 1:100			
() Fachada – escala 1:50			
() Cortes – escala 1:50			
() Layout dos equipamentos – escala 1:100			
() Hidrossanitária – escala 1:100			
() Fluxos de produção e movimentação de colaboradores			
() Croqui			



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	С	NC	NA
15.1. Escritório/Administração.			
15.2. Sala do SIM.			
15.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
15.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
15.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
15.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
15.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
15.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
15.9. Presença de lavanderia.			
15.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
15.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
15.12. Depósito de lenha com cobertura.			
15.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
15.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
15.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
15.16. Plataforma de recepção das aves em tamanho adequado, coberta e ventilada.			
15.17. Área de pendura.			



15.18. Equipamento de insensibilização adequado à espécie.	
15.19. Túnel de sangria.	
15.20. Tanque de escaldagem.	
15.21. Depenadeira automática.	
15.22. Área de evisceração.	
15.23. DIF.	
15.24. Tanque de pré-resfriamento de carcaças.	
15.25. Tanque de pré-resfriamento de miúdos.	
15.26. Calha de gotejamento.	
15.27. Sessão de cortes.	
15.28. Túnel de congelamento.	
15.29. Local para armazenamento de resíduos.15.30. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.	
15.31. Sala de embalagem primária.	
15.32. Depósito de embalagens e rótulos.	
15.33. Área para embalagem secundária.	
15.34. Depósito de embalagens secundárias.	
15.35. Área de armazenamento de produtos prontos.	
15.36. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.	
15.37. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.	
15.38. Óculo para expedição de produtos.	
15.39. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.	
15.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.15.41. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas.	
15.42. Depósito de produtos de limpeza (DML).	



4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		
5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE		
O Serviço de Inspeção Municipal de Produ	itos de Origem animal, emite parecer:	
() FAVORÁVEL	() DESFAVORÁVEL	
Local, Data.		
MÉDICO VETER	INÁRIO OFICIAL	
Assinatura e carimbo	do responsável SIM	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PESCADO E DERIVADOS

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO				
Nome/Razão Social:				
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):		
Endereço:				
Distrito/Bairro:		Município:		
CEP:		UF:		
Complemento:				
	_			
2 – PLANTAS APRESENTAI	DAS			
() Situação – escala 1:500				
() Baixa – escala 1:100	() Baixa – escala 1:100			
() Fachada – escala 1:50				
() Cortes – escala 1:50				
() Layout dos equipamentos – escala 1:100				
() Hidrossanitária – escala 1:100				
() Fluxos de produção e movimentação de colaboradores				



() Croqui		
Legenda:		
Legenua.		
C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	С	NC	NA
18.1. Escritório/Administração.			
18.2. Sala do SIM.			
18.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
18.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
18.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
18.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
18.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
18.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
18.9. Presença de lavanderia.			
18.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
18.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
18.12. Depósito de lenha com cobertura.			
18.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
18.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
18.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
18.16. Área de recepção de pescado.			
18.17. Insensibilizador.			



18.18. Máquina/silo de gelo.	
18.19. Câmara de espera.	
18.20. Sala de abate/evisceração.	
18.21. Sala de processamento.	
18.22. Sala de despolpadeira.	
18.23. Local para armazenamento de resíduos.	
18.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.	
18.25. Sala de embalagem primária.	
18.26. Depósito de embalagens e rótulos.	
18.27. Área para embalagem secundária.	
18.28. Depósito de embalagens secundárias.	
18.29. Túnel de congelamento.	
18.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.	
18.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.	
18.32. Óculo para expedição de produtos.	
18.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.	
18.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.	
18.35. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas.	
18.36. Depósito de produtos de limpeza (DML).	

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade. 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer: () DESFAVORÁVEL () FAVORÁVEL Local, Data. MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PRODUTOS DAS ABELHAS

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
		(quantus neuver).	
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF: PE.	
O a manufactura and a second			
Complemento:			
2 – PLANTAS APRESENTAD)AS		
() Situação – escala 1:500			
() Baixa – escala 1:100			
() Fachada – escala 1:50			
() Cortes – escala 1:50			
() Layout dos equipamentos – escala 1:100			
() Hidrossanitária – escala 1:100			
() Fluxos de produção e movimentação de colaboradores			
() Croqui			



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Anlicável
1 Ochholine	110 1140 00111011110	INA INAO APIIOAYOI

3 - ITENS	С	NC	NA
21.1. Escritório/Administração.			
21.2. Sala do SIM.			
21.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
21.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
21.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
21.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
21.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.21.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
21.9. Presença de lavanderia.			
21.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.21.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
 21.12. Depósito de lenha com cobertura. 21.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. 21.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). 			
21.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
21.16. Área de recepção de matéria-prima (melgueiras ou baldes de mel)			
21.17. Óculo para passagem dos quadros para a área de produção.			
21.18. Área de extração de mel com dimensões suficientes, pia e bancadas.			



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

21.19. Área de beneficiamento.	
21.20. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.	
21.21. Sala de embalagem primária.	
21.22. Depósito de embalagens e rótulos.	
21.23. Área para embalagem secundária.	
21.24. Depósito de embalagens secundárias.	
21.25. Área de armazenamento de produtos prontos.	
21.26. Óculo para expedição de produtos.	
21.27. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.	
21.28. Câmara fria.	
21.29. Sala de higienização de utensílios e bandejas.	
21.30. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.	
21.31. Depósito de produtos de limpeza (DML).	

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		

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			



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO VII

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO FINAL DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
2 – CONSIDERAÇÕES TÉCN	NICAS	



Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade. 3 – OBSERVAÇÕES FINAIS 4 – CONCLUSÃO DA VISTORIA 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



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO VIII

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO – REFORMA E AMPLIAÇÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE					
Nome:					
RG:	CPF:		Telefone:		E-mail:
2 - DADOS DO ESTA	BELEC	IMENTO			
Nome/Razão Social:					
CNPJ/CPF:		Insc. Estadual:	:		unicipal (quando
				houver):	
Classificação:					
- Francisco - Fran					
Endereço:					
Distrito/Bairro:				Municíp	io.
Distrito/Bairro.				wamorp	10.
CEP:				UF:	
Complemento:					
3 - CARACTERÍSTIC	AS DO	ESTABELECIM	ENTO		
Área total do terreno (m			ea a ser constru	ída (m²):	
,					
Área útil (m²):		Re	Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):		
Confrontantes e vias de acesso:					
Commontantes e vids de	au c 550.				



Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

4 – DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO
4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros)
4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para
pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)
4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição,
área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o
material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) 4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas



4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento)
4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados)
4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes)
4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos
diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas)
4.10 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar todos os pontos de água internos e
externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. Descrever sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento)



	OAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de duais (tipo de tratamento e destino)
4.12 MODELOS DE TON	MADAS, ILUMINAÇÃO E FIAÇÃO (Descrever quais os tipos de tomada,
se tem ou não proteção co	ntra água. Identificar os pontos de iluminação, qual o tipo de proteção das mar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos)
4 13 TEMPO APROXIMA	ADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA
4.10 TEINI O / II ROXIIVI/	ESTAIN SONSESSAS BASSION
5. OBSERVAÇÕES	
5.1 ANEXAR PLANTAS	
Situação	Na escala de 1/500
Baixa	Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos)
Fachada	Na escala de 1/50
Cortes	Na escala de 1/50
	ria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por
croquis com layout dos	equipamentos.
	Local, data.
	Representante legal do estabelecimento



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO IX

PARECER DE REFORMA E AMPLIAÇÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO				
Nome/Razão Social:				
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal		
		(quando houver):		
Endereço:				
Distrito/Bairro:		Município:		
CEP:		UF: PE.		
Complemento:				
2 – CONSIDERAÇÕES TÉC	NICAS			



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade. 3 – OBSERVAÇÕES FINAIS 4 – 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	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO X

CERTIFICADO DE REGISTRO



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL REGISTRO N° ____/___

DE ACORDO COM O QUE DETERMINA A LE REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUN			O DECRETO N°	, FICA , SEDIADO
	_ ·	PERNAMBUCO, II	NSCRITO NO CNPJ	
INSCRIÇÃO ESTADUAL	COM NOME FANTASIA			, CLASSIFICADO
COMO	, COM VALIDADE DE	1 ANO.		
	,DE	DE		
DENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPA	L PREFEITO DE _			NSÓRCIO INTERMUNIO RARIPEPERNAMBUCA



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO XI

PARECER DE TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando
		houver):
		,
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
Bistino/Bairro.		iviamorpio.
CEP:		UF: PE.
OLI .		OTTE.
Complemento:		
Complemento.		
2 – CONSIDERAÇÕES TÉCN	NICAS	



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade. 3 – OBSERVAÇÕES FINAIS 4 – 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				



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

ANEXO XII

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

pelo Serviço Sertão do A com o Decr	dia(s) do mês de de Inspeção Municipal ex raripe Pernambucano, ab eto de ento	cecutado pelo Con paixo nominado(a) , vem CANCE	sórcio Intermunicipal do e assinado, de acordo LAR O REGISTRO do
Registrado I	no SIM – CISAPE sob	o número	, localizado na , no município de
	Coordenador do Servi Assinatura e carim	iço de Inspeção M bo do responsável S	•
Ao responsá	vel:		
Estabelecimo	ento:		_
Nome:			
Assinatura:_			_
CPF:			
Ciente em:			