O **Subsecretário de Infraestrutura e Serviços Escolares** , no uso de suas atribuições, designa os servidores abaixo qualificados, como Gestor do Contrato, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo, no TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA Nº 132-2025 - DAL/DGBSE/SUBINFRA/SEDUC, do processo nº 25/1900-0033393-8, que tem como objeto a prestação de serviços de alimentação merendeira/cozinheira, para Escolas Estaduais do Estado do Rio Grande do Sul, pertencentes a 13ª Coordenadoria Regional de Educação.

GESTOR DO CONTRATO				
SEDUC	**MUNICÍPIO**	**TIPO**	**NOME**	**ID FUN**
Sede	Porto Alegre	Titular	Isaac Sanches Guimarães	5072557/01
		Suplente	Andrea Hubner Sartori	4859448/01

FISCAL ADMINISTRATIVO				
LOCAL	**MUNICÍPIO**	**TIPO**	**NOME**	**ID FUN**
13ª CRE	Bagé	Titular	Fabio Bitencourt Leivas	3567443/02
SEDUC	Porto Alegre	Suplente	Nicolas Bruno Ramos Silva	4877411/01

FISCAL TÉCNICO			
MUNICÍPIO	**ESCOLA**	**NOME**	**ID FUN**
Bagé	Esc Est Ens Med José Gomes Filho	Simone de Vargas Habekost Costa	2549557/01
Bagé	Esc Est Ens Med Luiz Maria Ferraz	Clivia Nair Saraiva Cardoso	1899350/02
Bagé	Esc Est Ens Med DR. Carlos Antônio Kluwe	Glauce Coelho Vargas	3769674/01
Bagé	Esc Est Ens Med Leopoldo Maieron - CAIC	Gilca Mara Fernandes Souza	2488124/01
Bagé	Esc Est Ens Fun DR Arnaldo Farias	Marta Verani Gomes Marques	2534959/01
Caçapava do Sul	Esc Est Ens Med Antônio José Lopes Jardim	Luzara Machado Cassol	2695855/01
Caçapava do Sul	Esc Est Ens Fun Prof Januaria Leal	Emanuele Wilke Teixeira Machado	4211359/01
Caçapava do Sul	Esc Técnica Est DR Rubens da Rosa Guedes	Paulo Roberto de Oliveira Benites	2706857/01
Caçapava do Sul	Inst Est Educ Dinarte Ribeiro	Adriana Godinho Santos	3623858/02
Caçapava do Sul	Esc Est Ens Med Nossa Senhora da Assunção	Daniela Marques Evangelho	2510634/01
Candiota	Esc Est Ens Fun Seival	Cristina Bernadete de Limao campão	2378930/02
Dom Pedrito	Esc Est Ens Fun Alzira Barcellos	Sandra Pedroso Theisen	2488175/02
Dom Pedrito	Esc Est Ens Fun Urbano das Chagas	Toni Sidi Ferreira Pereira	2644320/01
Dom Pedrito	Esc Est Educ Profis de Dom Pedrito	Mare Zoe Olivia machado	1595571/02

SECRETARIA DA SAÚDE

ARITA GILDA HÜBNER BERGMANN
Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre / RS / 90119-900

Gabinete

ARITA GILDA HÜBNER BERGMANN
Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre / RS / 90119-900

Portarias

Protocolo: 2025001285351

PORTARIA SES Nº 553/2025

S ubmete à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, a proposta de Portaria que dispõe sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias (Proa 25/2000-0076634-7)

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DOS SUL,no uso das atribuições que lhe confere o inciso III do art. 90 da Constituição do Estado do Rio Grande do Sul e:

Considerando o disposto no art. 51 da Lei Estadual nº 15.612, de 6 de maio de 2021;

RESOLVE:

Art. 1º S ubmeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de Portaria que dispõe sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias .

Art. 2º Fica estabelecido o prazo de 15 (quinze) dias para envio de comentários e sugestões ao

texto da proposta de Portaria, conforme Anexo Único.

Art. 3º O texto da proposta de Portaria estará disponível na íntegra no portal do Centro Estadual Vigilância em Saúde no sítio https://www.cevs.rs.gov.br/consulta-publica-boas-praticas-manipulacao-e-comecializacao-de-pescados-no-rs na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário eletrônico específico, disponível no endereço https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=CdncFcCN6UCh5c7LBTzdGiH0q9WoUPFCgyhtImb0DApUMlgwTEtHRFZPSEZFWElPV0c1QTkyWTkzSy4u

§1º Com exceção dos dados pessoais informados pelos participantes, todas as contribuições recebidas são consideradas públicas e de livre acesso aos interessados, conforme previsto na Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e no Decreto Estadual nº 49.111, de 16 de maio de 2012.

§2º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Protocolo/CEVS na DAT/CEVS/SES-RS, na Av. Ipiranga nº 5400 – CEP 90610-000, Porto Alegre – RS.

Art. 4º Findo o prazo estipulado no art. 2º, a Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal do Centro Estadual Vigilância em Saúde.

Parágrafo único. A Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Secretaria Estadual da Saúde

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ARITA BERGMANN,
Secretária da Saúde.

ANEXO ÚNICO - PORTARIA SES Nº 553/2025
PROPOSTA DE PORTARIA

Proa nº: 25/2000-0076634-4
Assunto: Consulta Pública para proposta de Portaria que dispõe sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias

MINUTA DE PORTARIA
PORTARIA SES Nº / [ANO].

Dispõe sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias. (PROA Nº 25/2000-0076634-7)

A **SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** no uso das atribuições que lhe confere o inciso III do art. 90 da Constituição do Estado e:

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, especialmente o disposto em seu art. 4°, alínea "d", com redação dada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989;

Considerando a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;

Considerando a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal

Considerando o Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;

Considerando a Lei Estadual nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e altera a Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos;

Considerando o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;

Considerando o Decreto Estadual nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017, que regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul;

Considerando a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC ANVISA nº 727, de 6 de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados; e

Considerando a necessidade de atualização da regulamentação sanitária de alimentos, em especial no setor de comércio de pescado, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população.

RESOLVE:

Art. 1º Dispor sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias, contida no Anexo desta Portaria.

Art. 2º Para efeitos desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria-

prima mediante a adição de ingredientes, tais como: aditivos, farinhas, sais, temperos e especiarias, e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto, seja de forma automatizada ou artesanal;

II - beneficiamento de pescado: processo pelo qual ocorre a descamação, esfola, evisceração, filetagem, descascamento, moagem e demais cortes ;

III - escamação: etapa de beneficiamento que contempla a retirada das escamas dos peixes ;

IV - esfola: etapa de beneficiamento que contempla a retirada da pele do pescado ;

V - evisceração: etapa de beneficiamento que contempla a extração das vísceras abdominais do pescado, incluindo ou não o descabeçamento;

VI - filetagem: etapa de beneficiamento que contempla a retirada dos filés e aparas de filés dos peixes;

VII - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais ;

VIII - manipulação: qualquer operação realizada diretamente sobre o pescado, como o beneficiamento e embalamento;

IX - matéria-prima: todo pescado recebido na peixaria previamente inspecionado pelos órgãos da agricultura ;

X - peixarias: estabelecimentos de comércio varejista de pescado que realizam armazenamento, beneficiamento e venda de pescado. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de pescado e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada;

XI - peixe salgado: são peixes tratados pelo sal, com umidade mínima de 53% e máxima de 58%, devendo ser mantido na temperatura máxima de 4ºC;

XII - peixe salgado seco: são peixes tratados pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9%, devendo ser armazenado e transportado na temperatura máxima de 7ºC;

XIII - pescado: são os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana. Esta definição é extensiva aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável ;

XIV - pescado congelado: pescado submetido a processos de congelamento rápido, sendo mantido na temperatura de -18ºC ou conforme orientação do fabricante ;

XV - pescado fresco: pescado que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas a 0ºC ; e

XVI - pescado resfriado: pescado embalado e mantido em temperatura de refrigeração de até 4ºC .

Art. 3º A fiscalização da modificação/transformação de produtos de origem animal, quer seja de forma artesanal ou industrial, independentemente do volume e do fluxo de produção, bem como a comercialização de pescados vivos, não compete aos órgãos da saúde.

Art. 4º É proibido manter nas áreas de manipulação das peixarias matérias-primas, aditivos, sais, temperos, especiarias e farinhas, bem como equipamentos e maquinários tradicionalmente utilizados para industrialização de alimentos ou para qualquer outra atividade diferente das licenciadas.

Art. 5º As peixarias devem adotar as boas práticas e implementar as exigências constantes nesta Portaria.

Art. 6º As peixarias devem ter os controles relacionados à:

I - procedência das matérias-primas;

II - procedência e potabilidade do gelo;

III - temperatura da sala de manipulação climatizada;

IV - temperatura do pescado, que deve ser verificada no momento do recebimento,beneficiamento,embalagem, rotulagem, armazenamento e comercialização, conforme a legislação e as orientações do fabricante;

V - higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios;

VI - controle da potabilidade da água ;

VII - higiene e saúde dos manipuladores;

VIII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Os controles a que se refere este artigo devem ser registrados, datados e rubricados e estarem à disposição da fiscalização sanitária quando solicitados.

Art. 7º As peixarias devem possuir procedimentos de identificação dos produtos de maneira que possibilite a rastreabilidade de sua origem.

§ 1º Todo o pescado deve ser procedente de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.

§ 2° No momento da inspeção sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos através de evidências que comprovem sua procedência, tais como rótulos ou documentos fiscais.

Art. 8º As instalações e os equipamentos devem ser compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.

Art. 9º. Os manipuladores devem apresentar bom asseio pessoal e adotar as boas práticas de higiene durante as atividades de manipulação do pescado.

Parágrafo único. Durante as atividades de manipulação dos pescados, os manipuladores devem utilizar equipamento de proteção individual, tais como luva de aço, avental e sapato fechado com solado antiderrapante.

Art. 10. As peixarias devem cumprir os seguintes requisitos quanto à estrutura, equipamentos, móveis e utensílios:

I - o acesso da matéria-prima na área de manipulação da peixaria deve ser exclusivo, não comum a outros usos;

II - área externa livre de focos de insalubridade, tais como objetos em desuso, água estagnada, acúmulo de lixo, vetores e animais domésticos ;

III - paredes e divisórias impermeáveis, construídas de forma a facilitar a higienização ;

IV - pisos impermeáveis, resistentes, de fácil higienização e construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem ;

V - teto de cor clara, impermeável, resistente, de fácil higienização, com ausência de bolores ou fungos;

VI - janelas, portas e demais aberturas constituídos de material resistente e de fácil limpeza e protegidas de

forma a prevenir a entrada de vetores e pragas;

VII - ralos sifonados e de fácil higienização ;

VIII - as lâmpadas, quando localizadas na área de manipulação, de armazenamento e/ou dentro dos equipamentos, devem ser dotadas de dispositivo de proteção, quando forem de material que ofereça risco de explosão ou quebra/queda ;

IX - ventilação adequada em todas as dependências, capazes de prevenir condensações e odores desagradáveis ;

X - superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

XI - equipamentos de armazenamento do pescado em adequado estado de higiene e funcionamento;

XII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser mantidos limpos e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual ;

XIV - lavatório para equipamentos e utensílios com água corrente e produtos de higienização registrados no Ministério da Saúde ;

XV - coletores de resíduos dotados de tampas com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento ;

XVI - coletores exclusivos para a guarda dos resíduos de pescado, resistentes, de fácil higienização, conservados sob refrigeração, em equipamento exclusivo ou compartilhado e, neste último caso, os coletores deverão ser mantidos fechados e afastados dos produtos destinados à venda; e

XVII - fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

Parágrafo único. É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

Art. 11. As peixarias devem ser abastecidas com água potável e o reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação.

Art. 12. As peixarias devem ter um responsável por esta atividade, que deve possuir capacitação, no mínimo, em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

§ 1º O responsável pela atividade pode ser o responsável legal da empresa ou o colaborador por ele designado.

§ 2º O responsável deve ter o encargo de implementar as Boas Práticas de Manipulação e os parâmetros e requisitos estabelecidos nesta Portaria.

Art. 13. Os estabelecimentos que realizam o fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado na ausência do consumidor para comercialização em balcões de autosserviço devem ter sala própria para a realização dessa manipulação.

Parágrafo único. A sala de manipulação dos produtos referida no “caput” deve ser climatizada, com temperatura de 16ºC ou inferior.

Art. 14. Os produtos fracionados, beneficiados, embalados e rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço devem ser embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento, devendo ser identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - denominação de venda do alimento, informando, inclusive, a espécie do pescado, de acordo com a rotulagem original do produto;

II - dados do estabelecimento de origem (número do serviço de inspeção razão social e CNPJ da indústria de origem) ;

III - dados do embalador (razão social, CNPJ e endereço) ;

IV - lote, estabelecido pelo embalador ;

V - data da manipulação;

VI - prazo de validade;

VII - contém glúten ou não contém glúten, conforme legislação vigente;

VI II - informações sobre alergénicos, conforme legislação vigente ;

IX - indicação da temperatura de conservação ; e

X - conteúdo líquido.

Parágrafo único. O prazo de validade referido no inciso VI deverá ser estabelecido pelo embalador, sendo igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais.

Art. 15. As peixarias que não possuírem sala própria referida no art. 13 poderão:

I - realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor, desde que sejam disponibilizadas em local visível, no mínimo, as informações referentes à espécie do pescado, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem;

II - realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos serem pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade;

Art. 16. O fracionamento de pescados e derivados frescos, resfriados, salgados e/ou salgados secos poderá ser realizado conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos serem pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.

Art. 17. O pescado inteiro fresco só pode ser exposto à venda em balcão expositor desde que conservado sob a ação direta do gelo em escama ou triturado, obedecendo à temperatura não superior a 0ºC.

Art. 18. O gelo utilizado em contato direto com o pescado deve atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

I - ser oriundo de local licenciado pela vigilância sanitária e/ou ser elaborado a partir de água potável para consumo humano ;

II - apresentar-se em adequado estado de higiene, sem sujidades, insípido, inodoro e incolor; e

III - estar armazenado e ser manipulado de modo a ser protegido de qualquer contaminação.

Art. 19. O pescado deve estar separado por espécie no balcão expositor, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

Art. 20. Os equipamentos e utensílios utilizados nas atividades de beneficiamento de pescado devem ser lavados e desinfetados ao final de cada turno.

Art. 21. Os resíduos de pescado armazenados nos coletores exclusivos, conservados sob refrigeração, devem ser retirados, no mínimo, diariamente.

Art. 22. O pescado recebido, armazenado e comercializado deve manter a nomenclatura de espécie original e compatível.

Art. 23. As seguintes atividades são vedadas às peixarias:

I - a produção de alimentos preparados, tais como peixe frito, peixe empanado, bolinho de peixe, espetinho de camarão, casquinha de siri;

II - a abertura de quaisquer embalagens de pescado e produtos de pescado congelado ;

III - o fracionamento de pescado submetido a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como pescado embaladas à vácuo, embalados sob atmosfera modificada, pescado marinado e conservas de pescado;

IV - o emprego de jornais, revistas, papéis usados ou quaisquer outros materiais que possam contaminar o alimento para embalar o pescado ;

V - o congelamento e descongelamento de pescado e produtos de pescado;

VI - o pré-cozimento de moluscos, camarões e demais crustáceos mesmo que para a finalidade de realizar o descascamento;

VII - a industrialização de pescado incluídos salga, dessalga, prensagem, cozimento, congelamento, defumação e conserva e/ou a adição de quaisquer ingredientes que modifiquem a natureza original do pescado ;

VIII - o abate de pescado ;

IX - o fracionamento de pescado e produtos de pescado quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional ; e

X - a venda de pescados vivos.

Art. 24. O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 25. Esta Portaria entra em vigor 180 dias após a data da sua publicação.

Porto Alegre, XX de XXXX de 2025.

NOME,

Secretário de Estado da Saúde

ANEXO ÚNICO

Lista de verificação de boas práticas de manipulação para peixarias

1. **Identificação da Empresa**
1.1 Data da inspeção: 1.2 Fiscal sanitário responsável pelo preenchimento: 1.3 Motivo da Inspeção: ( ) solicitação de alvará sanitário ( ) renovação de alvará sanitário ( ) verificação de denúncia de consumidor ( ) coleta de alimentos ( ) investigação de surtos de DTA ( ) outros 1.4 Razão Social: 1.5 Nome Fantasia: 1.6 CNPJ ( ) CPF ( ) 1.7 Endereço completo: 1.8 Telefone: 1.9 Responsável Técnico/ Responsável pela manipulação de Alimentos: 1.10 Código CNAE:

CRITÉRIOS DE INSPEÇÃO	**AVALIAÇÃO**			**EVIDÊNCIAS: (fatos, informações que denotam a ocorrência ou não de uma não conformidade)**
	C	**NC**	**NA**	
2. **Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios**				
2.1 O acesso da matéria-prima na área de manipulação da peixaria deve ser exclusivo, não comum a outros usos				
2.2 Área externa livre de focos de insalubridade, tais como objetos em desuso, água estagnada, acúmulo de lixo, vetores e animais domésticos.				
2.3 Paredes e divisórias impermeáveis, construídas de forma a facilitar a higienização.				
2.4 Pisos impermeáveis, resistentes, de fácil higienização e construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem.				
2.5 Teto de cor clara, impermeável, resistente, de fácil higienização, com ausência de bolores ou fungos.				

2.6 Janelas, portas e demais aberturas constituídas de material resistente e de fácil limpeza, protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas.				
2.7 Ralos sifonados e de fácil higienização.				
2.8 As lâmpadas, quando localizadas na área de manipulação, de armazenamento e/ou dentro dos equipamentos, devem ser dotadas de dispositivo de proteção, quando forem de material que ofereça risco de explosão ou quebra/queda.				
2.9 Ventilação adequada em todas as dependências, capazes de prevenir condensações e odores desagradáveis.				
2.10 Superfícies em contato com os alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante.				
2.11 Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual				
2.12 Coletores de resíduos dotados de tampa com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento.				
2.13 Coletores exclusivos para a guarda dos resíduos de pescado, resistentes, de fácil higienização, conservados sob refrigeração, em equipamento exclusivo ou compartilhado e, neste último caso, os coletores deverão ser mantidos fechados e afastados dos produtos destinados à venda.				
2.14 Fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.				
2.15 Lavatório para equipamentos e utensílios com água corrente e produtos de higienização registrados no Ministério da Saúde.				
2.16 As instalações são compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.				
2.17 Os equipamentos são compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.				
2.18 O fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado na ausência do consumidor para comercialização em balcões de autosserviço é realizado em sala própria climatizada.				
2.19 A sala própria climatizada está na temperatura de 16ºC ou menos durante o fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado.				
2.20 Os produtos fracionados, beneficiados, embalados e rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço são embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento.				
2.21 Não há comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.				
3. **Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios**				
3.1 Equipamentos de armazenamento do pescado em adequado estado de higiene e funcionamento.				
3.2 Equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser mantidos limpos e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada.				

3.3 Os equipamentos e utensílios utilizados nas atividades de beneficiamento de pescado são lavados e desinfetados ao final de cada turno.				
3.4 Os resíduos de pescado são armazenados nos coletores exclusivos, conservados sob refrigeração, e retirados, no mínimo, diariamente.				
4. **Manipuladores**				
4.1 Os manipuladores adotam as boas práticas de higiene durante as atividades de manipulação de alimentos.				
4.2 Os manipuladores apresentam bom asseio pessoal.				
4.3 Os manipuladores utilizam equipamento de proteção individual: luva de aço, avental e sapato fechado com solado antiderrapante.				
5. **Matéria - prima**				
5.1 Pescado é procedente de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.				
5.2 As peixarias possuem procedimentos de identificação dos produtos de maneira que possibilite a rastreabilidade de sua origem.				
5.3 O pescado está separado por espécie no balcão expositor, de maneira a evitar a contaminação cruzada.				
5.4 O pescado inteiro fresco está exposto à venda em balcão expositor conservado sob ação direta do gelo em escama ou triturado, em temperatura não superior a 0ºC.				
5.5 O pescado resfriado é recebido embalado e rotulado, mantido em temperatura de até 4º C.				
5.6 O pescado congelado é mantido na temperatura de -18ºC ou conforme orientação do fabricante.				
5.7 O pescado recebido, armazenado e comercializado mantém a nomenclatura de espécie original e compatível.				
5.8 O fracionamento de pescados e derivados frescos, resfriados, salgados e/ou salgados secos é realizado conforme pedido do consumidor, pesado e imediatamente etiquetado com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.				
5.9 Os produtos do beneficiamento e fracionamento do pescado estão expostos em balcões expositores ou de autosserviço protegidos da possibilidade de contaminação cruzada com outros alimentos.				
5.10 A peixaria não realiza atividades de industrialização de pescado como, tais como salga, dessalga, prensagem, cozimento, congelamento, defumação e conserva e/ou adição de quaisquer ingredientes que modifiquem a natureza original do produto.				
5.11 A peixaria não realiza a abertura de embalagens de pescado congelado e produtos de pescado congelados.				
5.12 A peixaria não utiliza jornais, revistas, papéis usados ou quaisquer outros materiais que possam contaminar o alimento para embalar o pescado.				
5.13 A peixaria não produz alimentos preparados, tais como peixe frito, peixe empanado, bolinho de peixe, espetinho de camarão, casquinha de siri.				
5.14 A peixaria não realiza o fracionamento de pescado submetido a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como pescado embaladas à vácuo, embalados sob atmosfera modificada, pescado marinado e conservas de pescado.				
5.15 A peixaria não realiza o congelamento e descongelamento de pescado e produtos de pescado.				
5.16 A peixaria não realiza o pré-cozimento de moluscos, camarões e demais crustáceos a fim de realizar o descascamento.				

5.17 A peixaria não realiza abate do pescado				
5.18 A peixaria não realiza o fracionamento de alimentos de pescado e produtos de pescado quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional.				
5.19 A peixaria não realiza a venda de pescado vivo.				
5.20 As peixarias são abastecidas com água potável.				
5.21 O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.				
5.22 O gelo utilizado em contato direto com o pescado apresenta-se em adequado estado de higiene, sem sujidades, insípido, inodoro e incolor.				
5.23 O gelo utilizado em contato direto com o pescado é armazenado e manipulado de modo a ser protegidos de qualquer contaminação.				
5.24 O gelo utilizado em contato direto com o pescado é oriundo de local licenciado pela vigilância sanitária e/ou elaborado a partir de água potável para consumo humano.				
5.25 Não há na área de manipulação das peixarias ingredientes, equipamentos e maquinários tradicionalmente usados para industrialização de alimentos ou para uso em atividades diferentes das licenciadas.				
6. **Rotulagem**				
6.1 Os pescados fracionados, beneficiados, embalados e rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço são embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações: a) denominação de venda do alimento, informando, inclusive, a espécie do pescado, de acordo com a rotulagem original do produto; b) dados do estabelecimento de origem (número do serviço de inspeção razão social e CNPJ da indústria de origem); c) dados do embalador (razão social, CNPJ e endereço); d) lote, estabelecido pelo embalador; e) data da manipulação; f) prazo de validade; f) contém glúten ou não contém glúten, conforme legislação vigente; g) informações sobre alergénicos, conforme legislação vigente; h) indicação da temperatura de conservação; e i) conteúdo líquido.				
6.2 O prazo de validade dos produtos embalados na ausência do consumidor é estabelecido pelo embalador, sendo igual ou inferior aos produtos originais.				
6.3 Nas peixarias que não possuem sala prórpia para realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, a quantidade de pescado fracionado é limitada à capacidade do balcão expositor, sendo disponibilizadas, em local visível, no mínimo, as informações referentes à espécie do pescado, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem				
6.4 Nas peixarias que não possuem sala prórpia para realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados realizam o beneficiamento e fracionamento de pescado, conforme o pedido do consumidor, sendo os produtos pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.				
7. **Documentação e registro**				
7.1 Alvará sanitário.				
7.2 Procedência das matérias-primas.				
7.3 Temperatura do pescado.				

7.4 Comprovante atualizado de higienização de reservatório de água, com data de execução inferior a seis meses.				
7.5 Potabilidade de água.				
7.6 Responsável pela implementação das boas práticas de manipulação de alimentos				
7.7 Certificado de participação do responsável pela atividade de manipulação de alimentos em treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos				
7.8 Higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios.				
7.9 Temperatura da sala de manipulação climatizada.				
7.10 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.				
7.11 Procedência e potabilidade do gelo.				
7.12 Higiene e saúde dos manipuladores.				

Contratos

Protocolo: 2025001285157

Assunto: Contrato
Processo: 25/2000-0036989-5

Contratação Nº 2025/021928

CONTRATANTE: Rio Grande do Sul Secretaria da Saude; CONTRATADO: Hosp de Clinicas de Passo Fundo, CNPJ: 92.030.543/0001-70; OBJETO: Assunto: Contrato nº 2025/1302.0.00/2025 . Expediente 25/2000-0036989-5, CNES: 2246929. CONTRATANTE: Estado do Rio Grande do Sul por intermédio da Secretaria da Saúde. CONTRATADO: HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PASSO FUNDO - HOSPITAL DE CLÍNICAS, de PASSO FUNDO - RS. CNPJ: 92.030.543/0001-70. OBJETO: O presente tem por objeto a execução de serviços hospitalares e ambulatoriais no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS, especificados, tecnicamente, no Documento Descritivo, previamente aprovado pelas partes, e que é parte integrante deste instrumento, visando à garantia da atenção integral à saúde, a serem prestados aos usuários. Prazo: 30/06/2025 até 30/06/2030. VALOR TOTAL ANUAL: R$ 91.995.610,52. Dados orçamentários: UO: 95 / Projeto: (6284; 8065; 6255) / Subprojeto: (12091; 00001; 00003) / Natureza da despesa: (3; 3; 3) / Recurso: (6; 2756; 6) / Número empenho: (25003607842; 25003607740; 25003608139) / Data do empenho: (10/06/2025; 10/06/2025; 10/06/2025) . FUNDAMENTO LEGAL: Inviabilidade de competição - Art 74, I, da Lei nº 14.133/2021, combinado com os artigos 24 e 25 da Lei Federal nº 8.080/1990. Celebrado em 26 de junho de 2025.; PRAZO: 30/06/2025 até 30/06/2030; VALOR: R$91.995.610,52 (Anual); ORÇAMENTÁRIO: UO: 20.95 Projeto: 6255 Natureza Despesa: 3.3.90.39 Recurso: 0006, UO: 20.95 Projeto: 6284 Natureza Despesa: 3.3.90.39 Recurso: 0006, UO: 20.95 Projeto: 8065 Natureza Despesa: 3.3.90.39 Recurso: 2756; FUNDAMENTO LEGAL: Fornec. por produtor, empresa ou representante exclusivo-Art 25, I, LF 8666/93

Protocolo: 2025001285147

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 9306/2025
PROCESSO: Nº 25/2000-0016026-0
OBJETO: Para prestação de serviços técnico-profissionais prestados por equipe multiprofissional à pessoa com deficiência intelectual e autismo.
CONTRATADO: ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS – APAE DE INDEPENDÊNCIA.
CNPJ: 00.994.189/0001-85
MUNICÍPIO: INDEPENDÊNCIA/RS
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Com base no art. 74, I da Lei 14.133/2021.
RATIFICAÇÃO: Em 26 de junho de 2025, com fundamento no Art. 74, I da Lei supracitada.

Protocolo: 2025001285158

Assunto: Contrato
Processo: 23/2000-0017204-7

Rescisão Nº 2023/021454

CONTRATANTE: Rio Grande do Sul Secretaria da Saude; CONTRATADO: Hosp de Clinicas de Passo Fundo, CNPJ: 92.030.543/0001-70; FUNDAMENTO LEGAL: Rescisão Amigável, Por Acordo Entre As Partes - Art. 79, Ii, Lei 8666/93; DATA RESCISÃO: 27/06/2025

Protocolo: 2025001285136

TERMO DE RESCISÃO Nº 002/2025 – PROCESSO Nº 16/2000-0059236-6.
Pelo presente, fica RESCINDIDO o Termo de Convênio FPE Nº 198/2017, publicado em 19 de maio de 2017, a contar da data da publicação do Contrato nº 2025/1291.0.00/2025, processo administrativo 25/2000-0016645-5, no Portal Nacional das Contratações Públicas, celebrado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria da Saúde e CASA DO MENINO JESUS DE PRAGA, a fim de que não ocorra duplicidade de instrumentos com relação ao Contrato a ser firmado no expediente nº 25/2000-0016645-5. Celebrad o em 27 de junho de 2025.