



Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

Projeto de Lei Nº 69/03 de 18 de Setembro de 2.003.

**Dispõe sobre elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Major Vieira e dá outras providências.**

**ORILDO ANTONIO SEVERGNINI**, Prefeito Municipal de Major Vieira, no uso de suas atribuições legais, submete a apreciação da Câmara Municipal de Vereadores o seguinte Projeto de Lei:

**CAPITULO I**  
**Das Disposições Gerais**

**Art. 1º.** Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Major Vieira.

**Parágrafo único** – Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, o qual atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

**Art. 2º.** São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias primas, seus derivados e sub- produtos.

- a) produtos apícolas;
- b) ovos;
- c) frutas;
- d) cereais;
- e) leite;
- f) carnes;
- g) peixes, crustáceos e moluscos;
- h) microorganismos;
- i) outros produtos de origem animal e vegetal.

**Parágrafo único** – Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Major Vieira, cumprindo os requisitos desta Lei.

**Art. 3º.** O serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústria de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivo;

- a) agilizar e orientar os procedimentos para instalação de agroindústrias de pequeno porte que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- b) resguardar a saúde da população de zoonoses e demais doenças veiculadas em produtos inaturos ou não, de origem animal e vegetal;





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

- c) inspecionar e reinspecionar as Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção e reinspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não a alienação humana.
- d) Expedir os competentes laudos de fiscalização e vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- e) Aprovar o numero de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;
- f) Registrar estaticamente dados de abate, condenações, produção e outros que se tornarem necessários.

**Art. 4º.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, fica subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura.

**Art. 5º.** O Serviço Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal será composto por Médicos Veterinários e auxiliares com capacitação técnica, tantos quantos se fizerem necessários, sendo um Médico Veterinário o Inspetor Chefe responsável pelos trabalhos de fiscalização.

**Art. 6º.** A Secretaria da Agricultura poderá firmar convênio com a Secretaria do Estado do Desenvolvimento Rural e Agricultura, possibilitando assim a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2, quando produzidos em agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal em todo o Estado de Santa Catarina.

**Art. 7º.** O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão Municipal de Agricultura, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos;

- a) requerimento dirigido à autoridade de agricultura do Município, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) deverá apresentar Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde;
- c) ter as plantas ou croquis do estabelecimento aprovado pelo SIM e pelo Departamento de Engenharia da Prefeitura Municipal;
- d) registro no Cadastro Geral de Contribuintes do ICMS ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- e) outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal.





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

**Art. 8º.** O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas ao Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle Sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

**Parágrafo único** – O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processando sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

**Art. 9º.** O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado como lote que lhe deu origem.

**Art. 10º.** Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente ao Ministério da Agricultura, respeitada a legislação vigente.

**Art. 11º.** O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria prima para produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação médica veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

**Art. 12º.** As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

**Parágrafo único** – Nas unidades de processamento de produtos de origem animal é necessário o uso de botas impermeáveis.

**Art. 13º.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

### **CAPITULO II Das Instalações**

**Art. 14º.** As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos como;

- a) adequada areação e luminosidade;
- b) adequada destinação de resíduos e rejeitos;
- c) água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;
- d) distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto;
- e) a localização das agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala e em regime artesanal poderá ser no meio rural, suburbanas





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

- ou urbanas, a critério do SIM, e dependendo do produto, desde que não transgrida as normas urbanísticas do Plano Diretor e do Código de Posturas Municipal, e, não causem problemas de poluição.
- f) ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado e com áreas que possibilite a circulação interna de veículo para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
  - g) possuir piso de material impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
  - h) ter paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção, preferencialmente com cantos e ângulos arredondados e com os para-ventos das janelas chanfrados;
  - i) possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e á vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
  - j) dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;
  - l) dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É desejável, igualmente que as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal sejam dotadas de eficiente proteção contra roedores;
  - m) todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;
  - n) os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

**Art. 15º.** A embalagem do produto quando necessário deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, indicando, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no “Caput” deste artigo.

§ 2º - Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, através do SIE, deverá vir acrescida desta informação.





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

§ 3º - O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contido.

### CAPITULO III

#### Das características específicas dos Mini-Abatedouros de Aves

**Art. 16º.** Entende-se como Mini-Abatedouros de aves, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até o máximo de 1.000 (um mil), aves por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 17º.** O Mini-Abatedouro de aves deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de aves o ANEXO I.

**Art. 18º.** No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

**Art. 19º.** A critério do SIM, no Mini-Abatedouro de aves poderão ser abatidos coelhos.

### CAPITULO IV

#### Das características específicas dos Mini Abatedouros Suínos

**Art. 20º.** Entende-se como Mini Abatedouros suínos, o estabelecimento voltado a Industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo de 20 (vinte) suínos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 21º.** O Mini-Abatedouro de suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de suínos o Anexo II.

**Art. 22º.** No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

**Art. 23º.** A critério do SIM, nos Mini-Abatedouros de suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos.





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

### CAPITULO V

#### Das características específicas das Unidades de produção de embutidos

**Art. 24º.** Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que industrializa até 500 (quinhentos) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 25º.** A unidade de Embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador se houver, estocagem, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para a unidade de Embutidos o ANEXO III.

### CAPITULO VI

#### Das características específicas do Mini Abatedouro de Bovinos

**Art.26º.** Entende-se como Mini Abatedouro de Bovinos, o estabelecimento voltado a Industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo de 05 (cinco) bovinos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 27º.** O Mini Abatedouro de Bovino deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem, banheiro vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para abate de bovinos o ANEXO IV.

**Parágrafo único** – O Mini Abatedouro de bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé-direito de no mínimo 6,00 m (seis metros) na área de processamento.

**Art. 28º.** No que se refere à Inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o RIISPOA.

**Art. 29º.** A critério do SIM, nos Mini Abatedouros de bovinos poderão ser abatidos bubalinos, suínos, caprinos e ovinos.

### CAPITULO VII

#### Das características específicas das Unidades de Produção de Doces, Chimiers, Geléias, Rapadura, Melado, Açúcar Mascavo, Verduras pré-preparadas, Polpas e Conservas doces e salgadas.

9





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

**Art. 30º.** Entende-se como Unidade Produção de Doces, Chimiers, Geléias, Rapaduras, Melado, Açúcar Mascavo, Verduras pré-preparadas, Polpas e conservas doces e salgadas o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples área física pequena e que produza até 1000 (um mil) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Parágrafo Único** – Este modelo de unidade poderá processar produtos de origem animal e vegetal, em conformidade com o artigo 31. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal não poderá processar produtos de origem vegetal e vice-versa.

**Art. 31º.** A Unidade artesanal de produção de doces, inclusive de leite, chimiers, geléias, verduras pré-preparadas, polpas e conservas doces e salgadas deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção e classificação, sala de processamento, depósito, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência o ANEXO V.

### CAPITULO VIII

#### Das características específicas das Unidades de produção de massas doces e salgadas

**Art. 32º.** Entende-se como Unidade de produção de massas doces e salgadas, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 100 (cem) quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 33º.** A Unidade produção de massas doces e salgadas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO VI.

**Parágrafo único** – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

### CAPITULO IX

#### Das características específicas das agroindústrias de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos.

**Art. 34º.** Entende-se como agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o estabelecimento voltado a industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abata até no máximo uma tonelada por dia,





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 35º.** As agroindústrias de processamento artesanal de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro, e vestiário tendo como padrão mínimo de exigência para o processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos o ANEXO VII.

### CAPÍTULO X

#### Das características específicas das unidades de recepção e acondicionamento de ovos.

**Art. 36º.** Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que acondicione até 500 (quinhentas) dúzias por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos o inciso “h” do artigo 14, desta Lei.

§ 2º - No que se refere o inciso “i” do artigo 14 desta Lei, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.

**Art. 37º.** A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem, expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO VIII.

### CAPÍTULO XI

#### Das características específicas das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas.

**Art. 38º.** Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, o estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que processe até 250 (duzentos e cinquenta), quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

§ 1º - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o inciso “h” do artigo 14 desta Lei.

§ 2º - No que se refere ao inciso “i” do artigo 14 desta Lei, o forro das unidades de recepção e processamento de produtos apícolas devem ser de material resistente e proporcionar uma perfeita vedação.





## Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

**Art. 39º.** A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento armazenagem e expedição, tendo como padrão mínimo o ANEXO IX.

### CAPITULO XII

#### **Das características específicas das unidades de produção de derivados do leite: queijo, doce de leite, requeijão, nata e manteiga.**

**Art. 40º.** Entende-se como Unidade de produção de queijo, doce de leite, requeijão, nata, e manteiga, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 300 (trezentos), quilos por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 41º.** O leite para produção de derivados deverá ser produzido na mesma propriedade, sendo realizados os exames periódicos de Brucelose e Tuberculose.

**Art. 42º.** A unidade de produção de queijo, doce de leite, requeijão, nata e manteiga, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo o ANEXO X.

**Parágrafo único** – O leite para produção de queijo deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

### CAPITULO XIII

#### **Das considerações legais**

**Art. 43º.** O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal e vegetal de origem artesanal, responderá legal e juridicamente pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênicos-sanitários, a adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

**Art. 44º.** A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta Lei, sujeitará ao infrator as sanções previstas na legislação vigente.

**Art. 45º.** As despesas constantes da presente Lei correrão por conta de dotações específicas do orçamento.

9





Estado de Santa Catarina  
MUNICÍPIO DE MAJOR VIEIRA

**Art. 46º.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revoga a Lei nº1323/00 de 16/08/200 e demais disposições em contrário.

Major Vieira – SC, 18 de setembro de 2003.

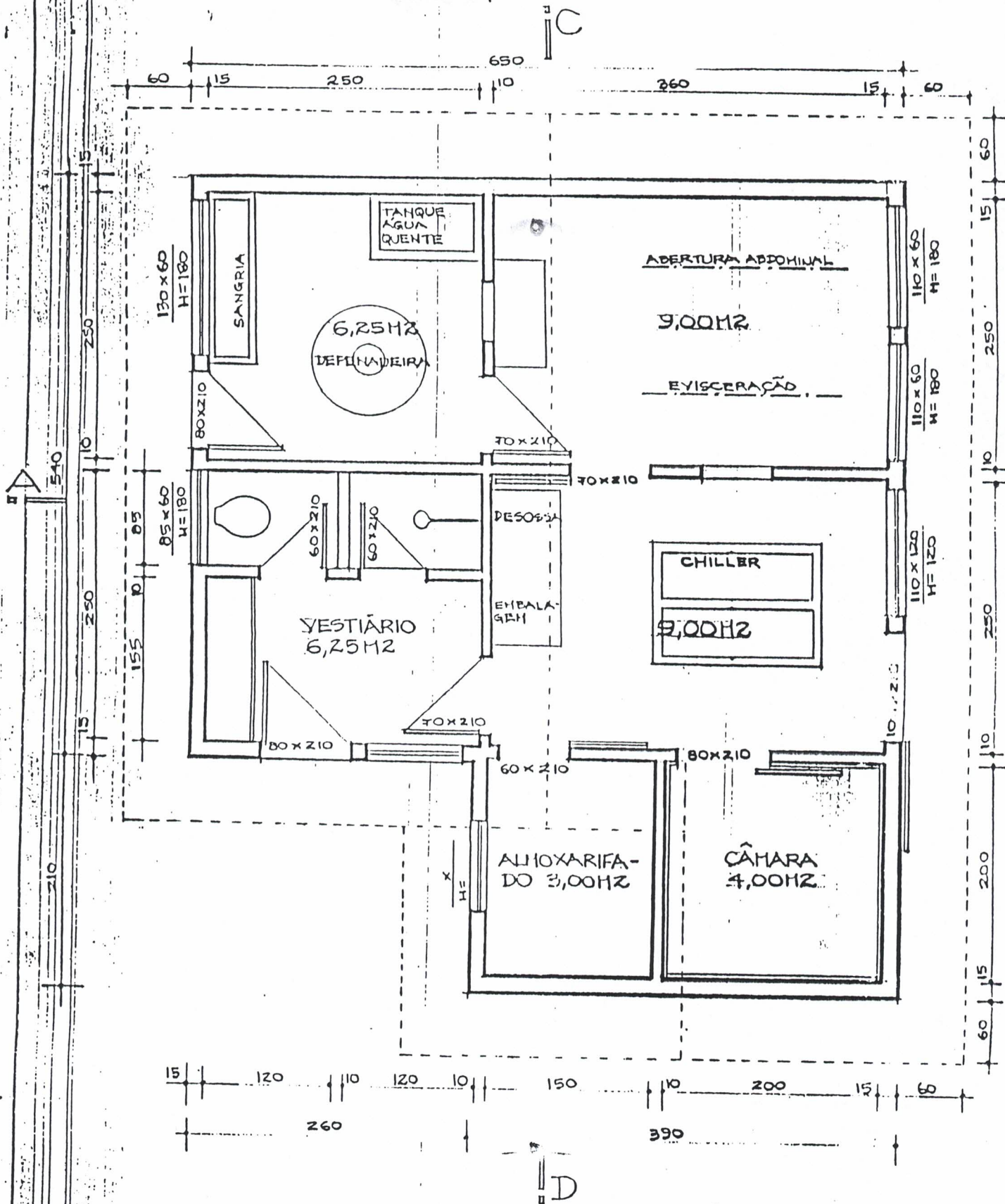
Gabinete do Prefeito

**ORILDO ANTONIO SEVERGNINI**

**PROJETO CONSIDERADO DE URGÊNCIA URGENTÍSSIMA  
DISPENSADO INTERSTICIO APROVADO EM TURNO ÚNICO  
DE VOTAÇÕES.  
ENCAMINHA-SE O PROJETO AO PREFEITO P/SANÇÃO**

Em 20, 10, 03

PRESIDENTE DA CÂMARA



PLANTA BAIXA  
ESCALA 1/50

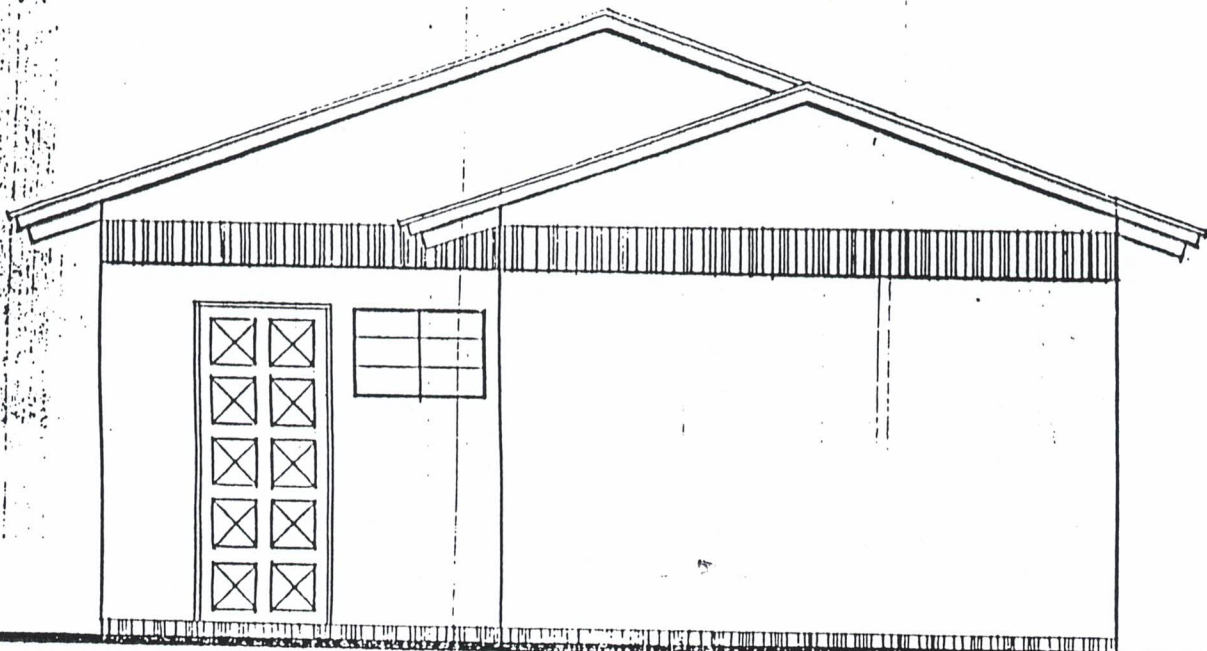
ÁREA TOTAL : 43,29M<sup>2</sup>

PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE AVES  
PREFEITURA MUNICIPAL •

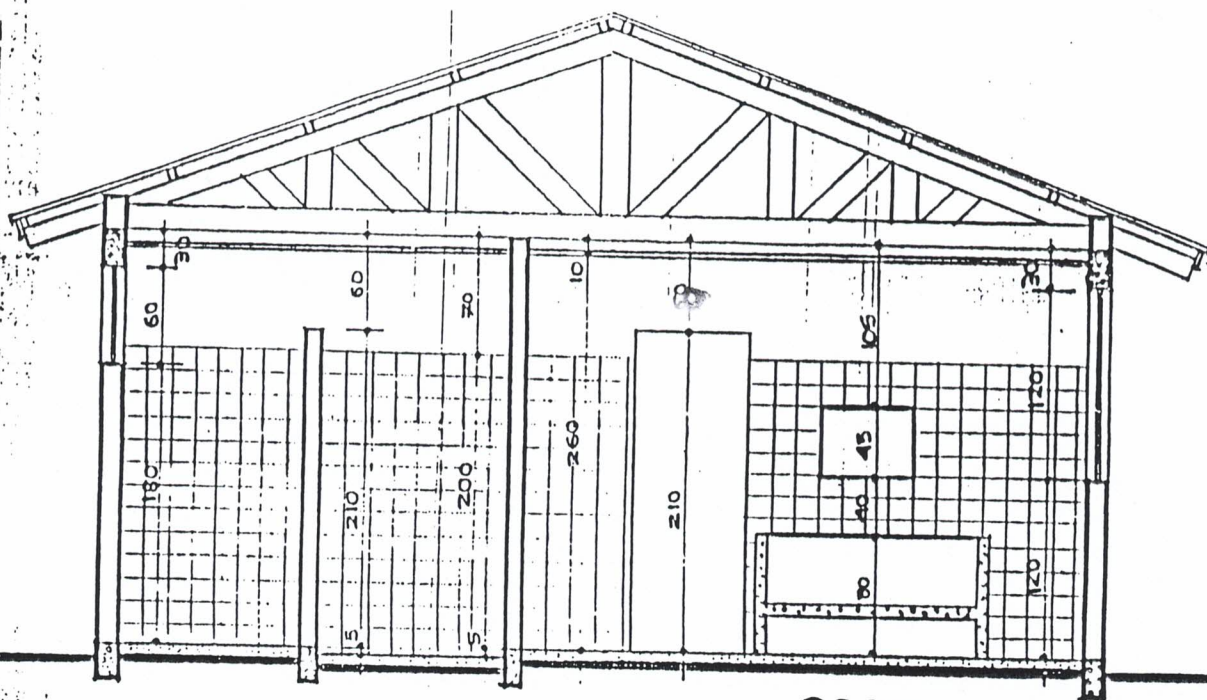
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

ANEXO I

16



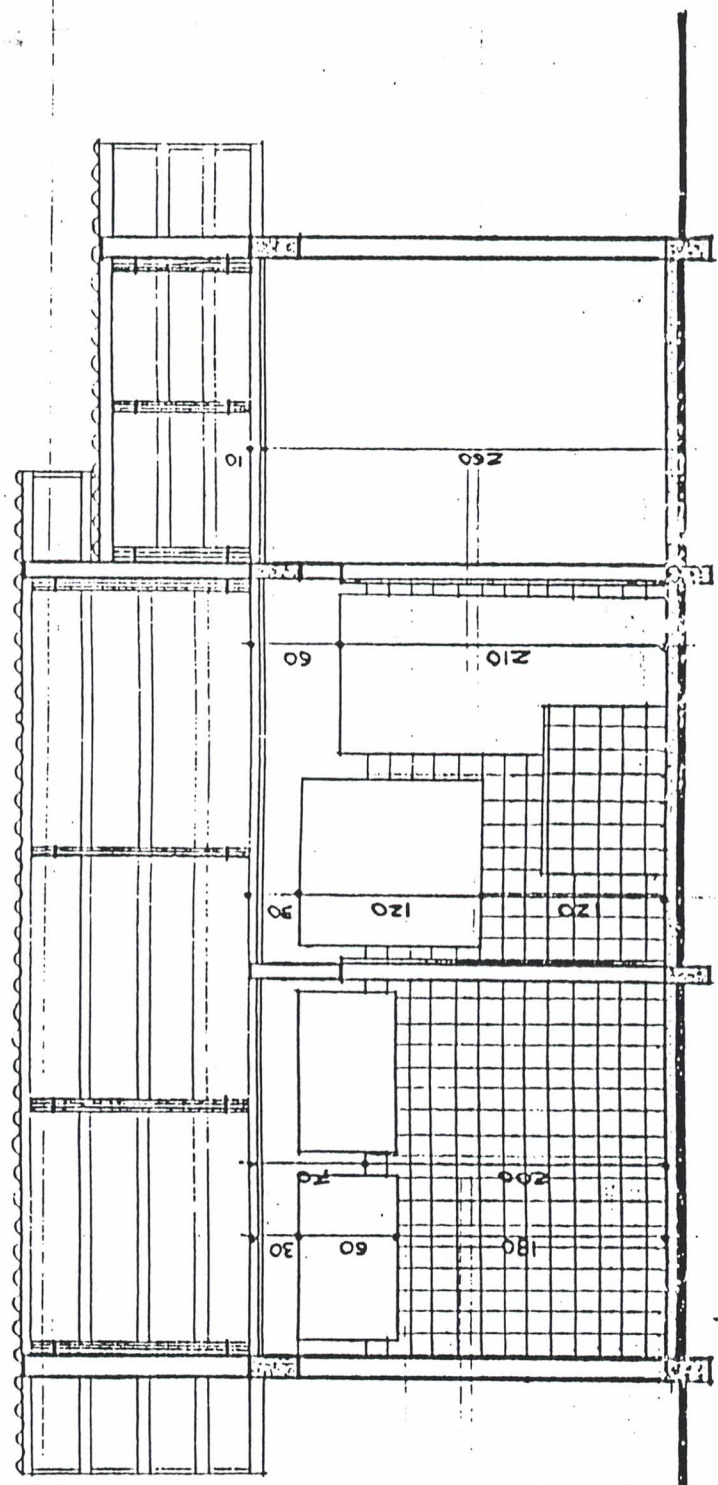
FACHADA LATERAL  
 ESCALA 1/50



CORTE A-B  
 ESCALA 1/30

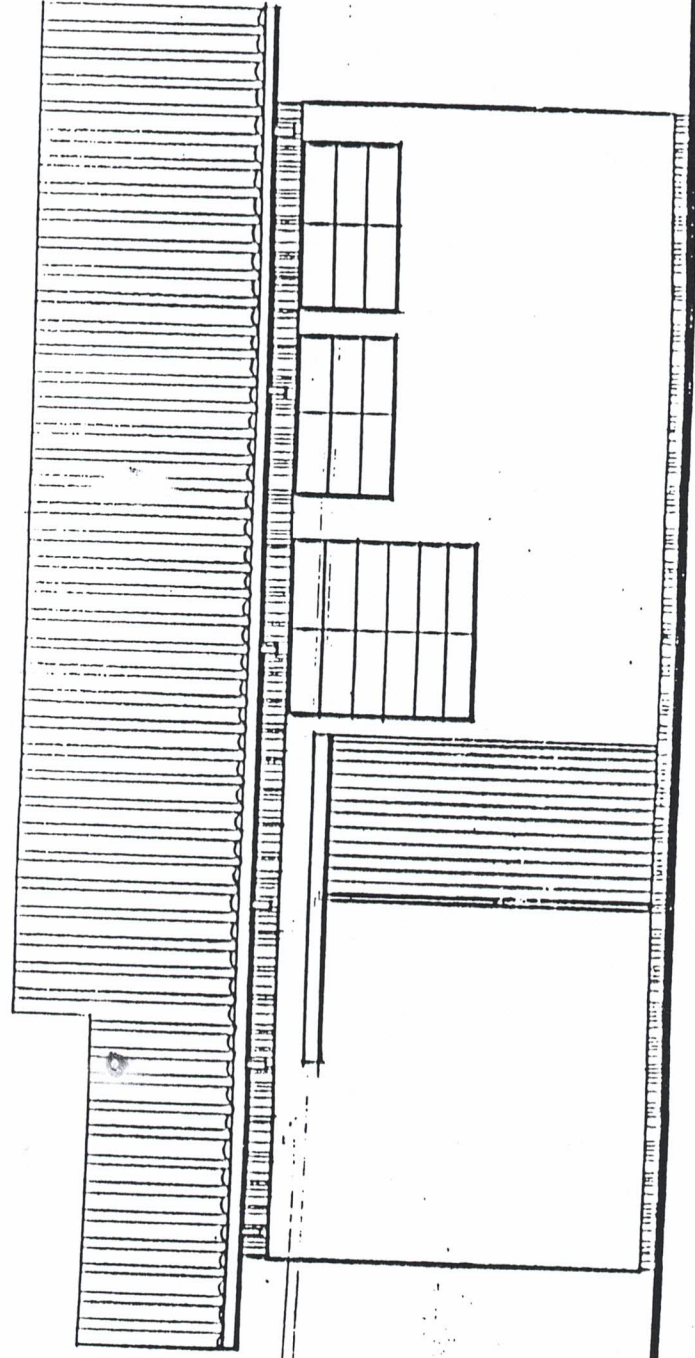
PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE AVES  
 PREFEITURA MUNICIPAL •  
 ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
 ANEXO I

PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE AVES  
PREFEITURA MUNICIPAL  
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
ANEXO I

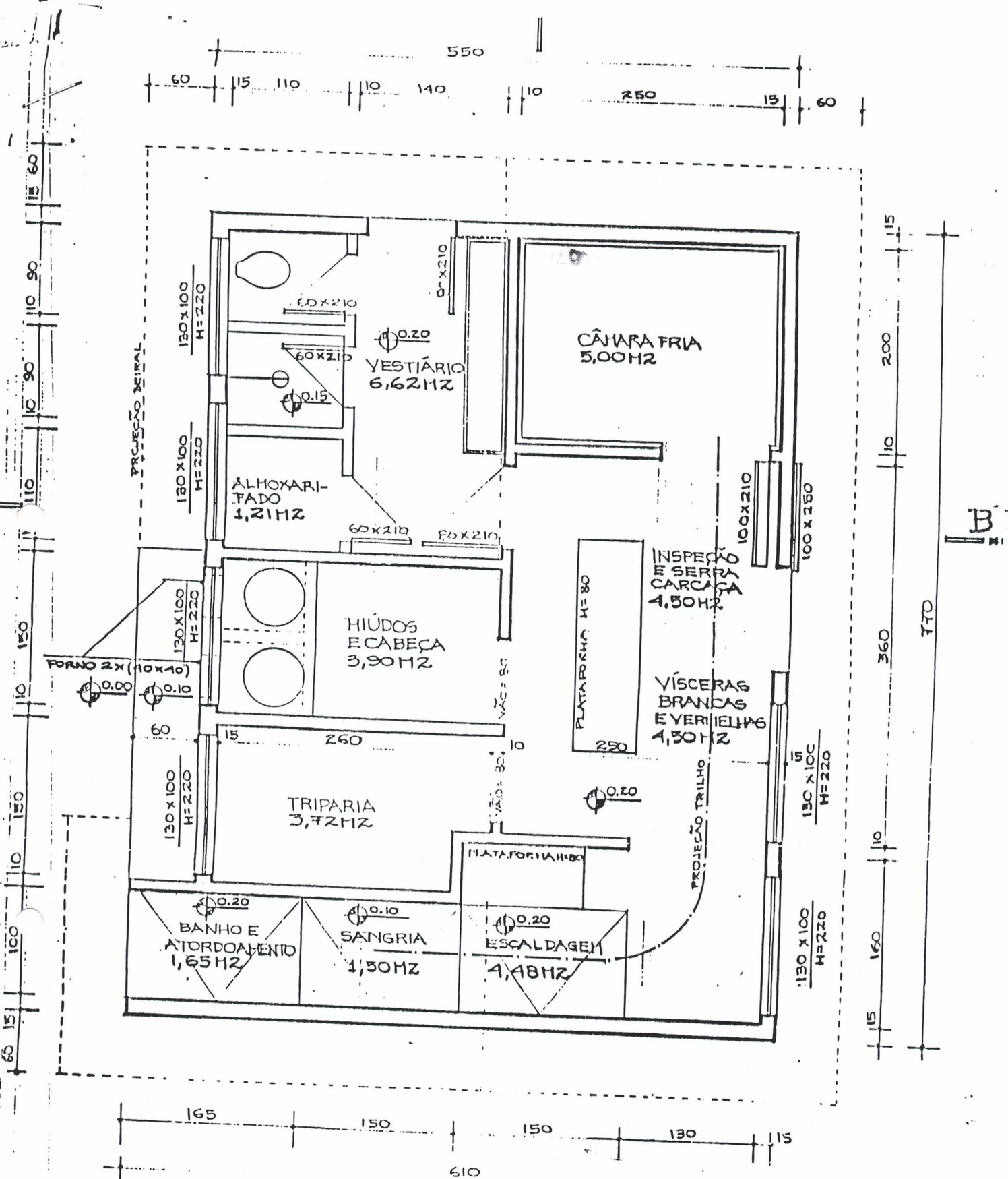


CORTE C-D  
ESCALA 1:150

PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE AVES  
PREFEITURA MUNICIPAL  
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
ANEXO I



FACHADA FRONTAL  
ESCALA 1/50

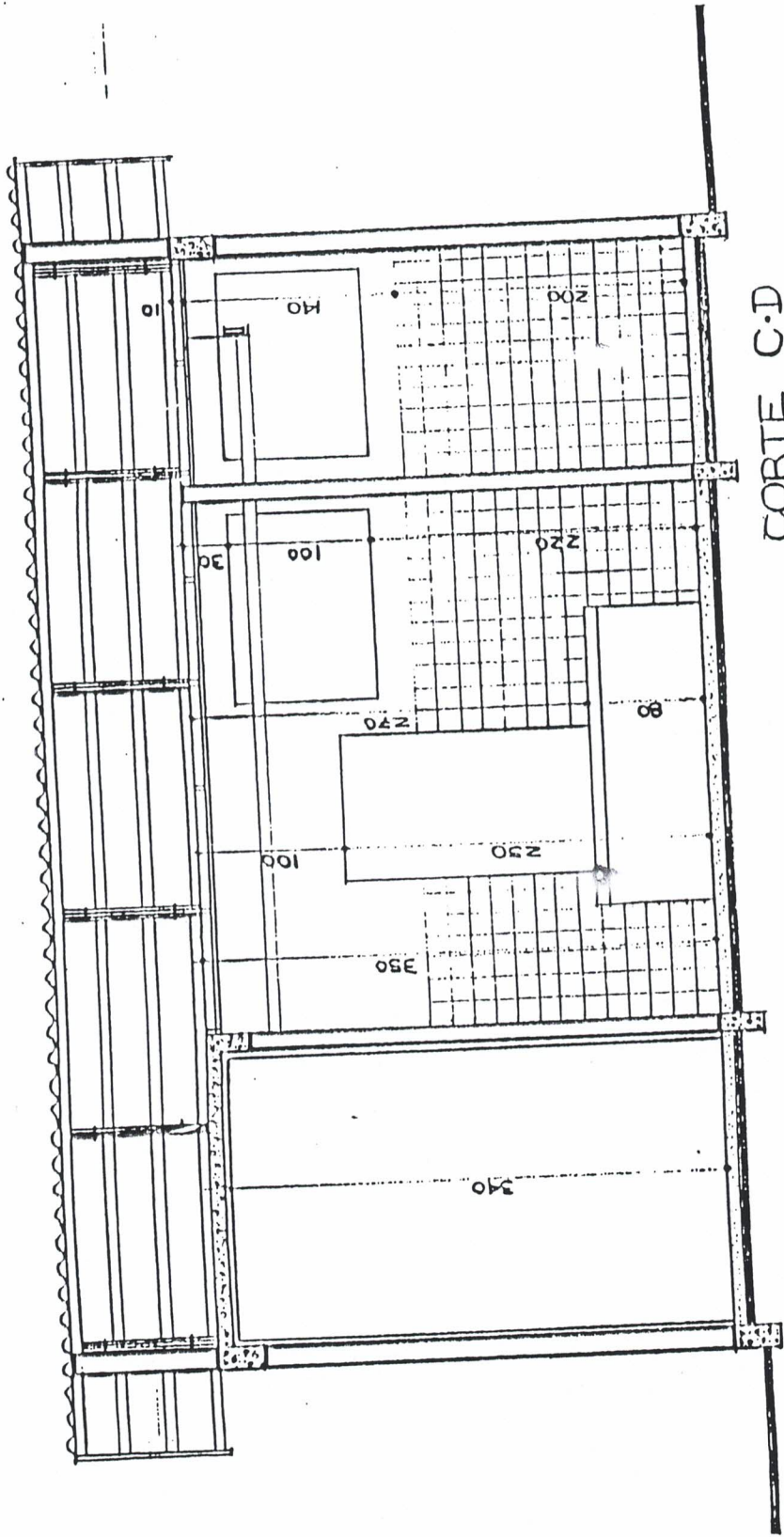


PLANTA BAIXA  
ESCALA 1/50

ÁREA TOTAL : 43,10 M<sup>2</sup>

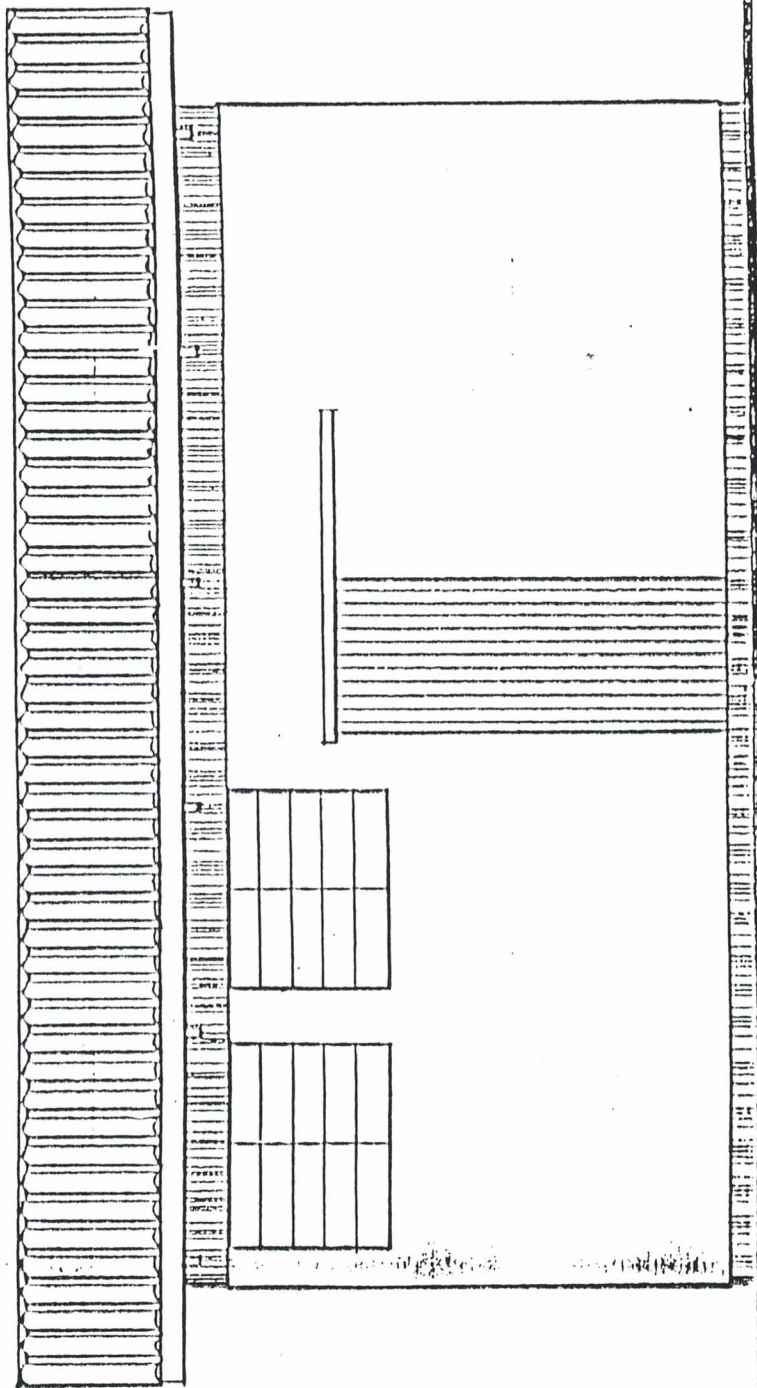
PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE SUÍNOS  
PREFEITURA MUNICIPAL.

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
ANEXO II



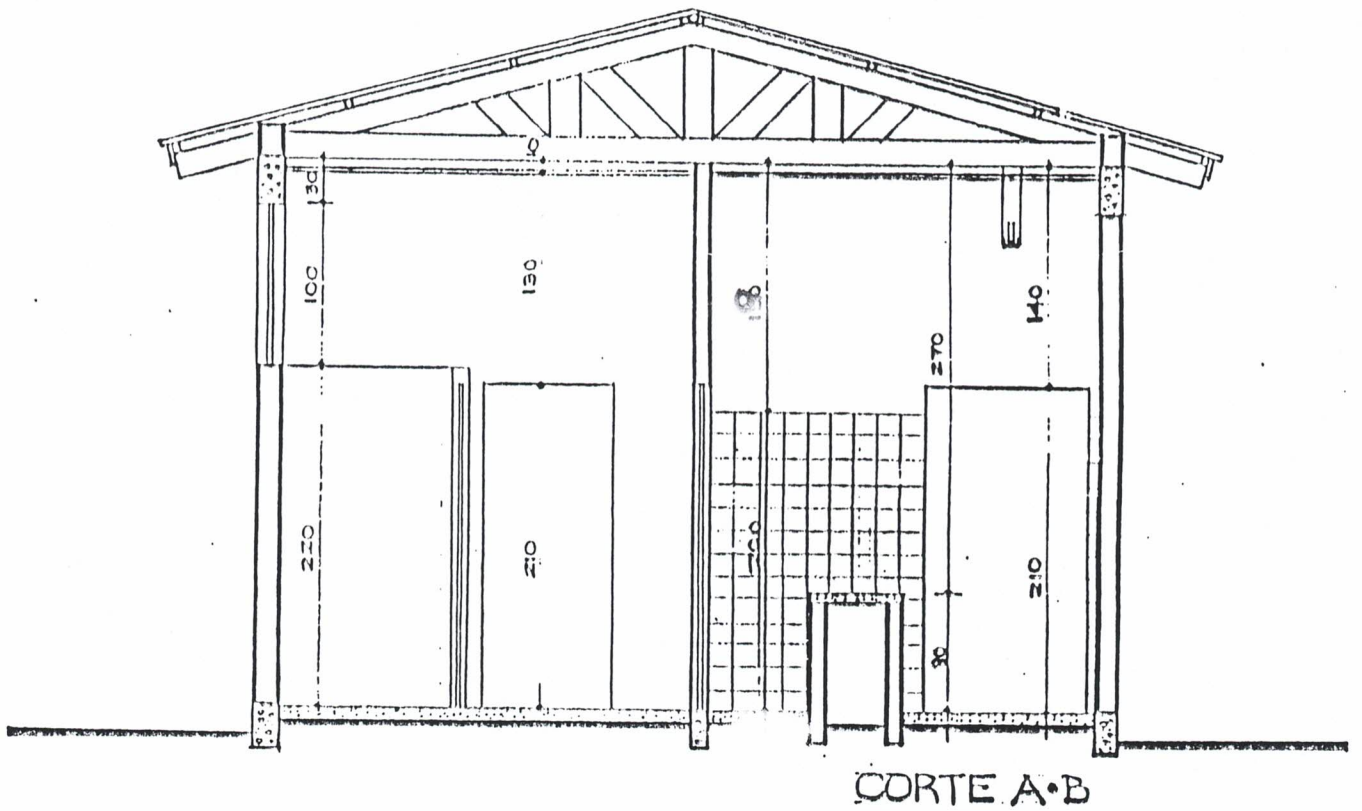
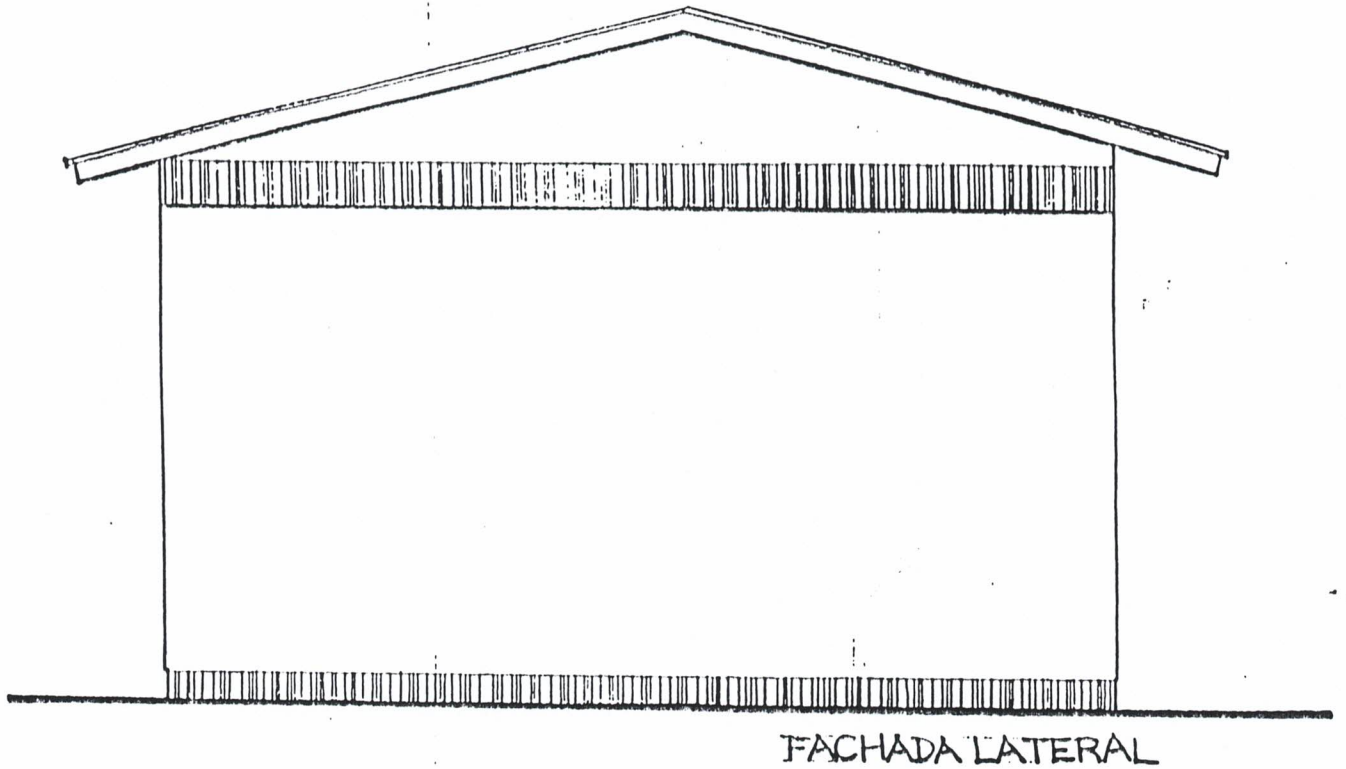
CORTE C-D

PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE SUÍNOS  
 PREFEITURA MUNICIPAL  
 ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
 ANEXO II



FACHADA FRONTAL

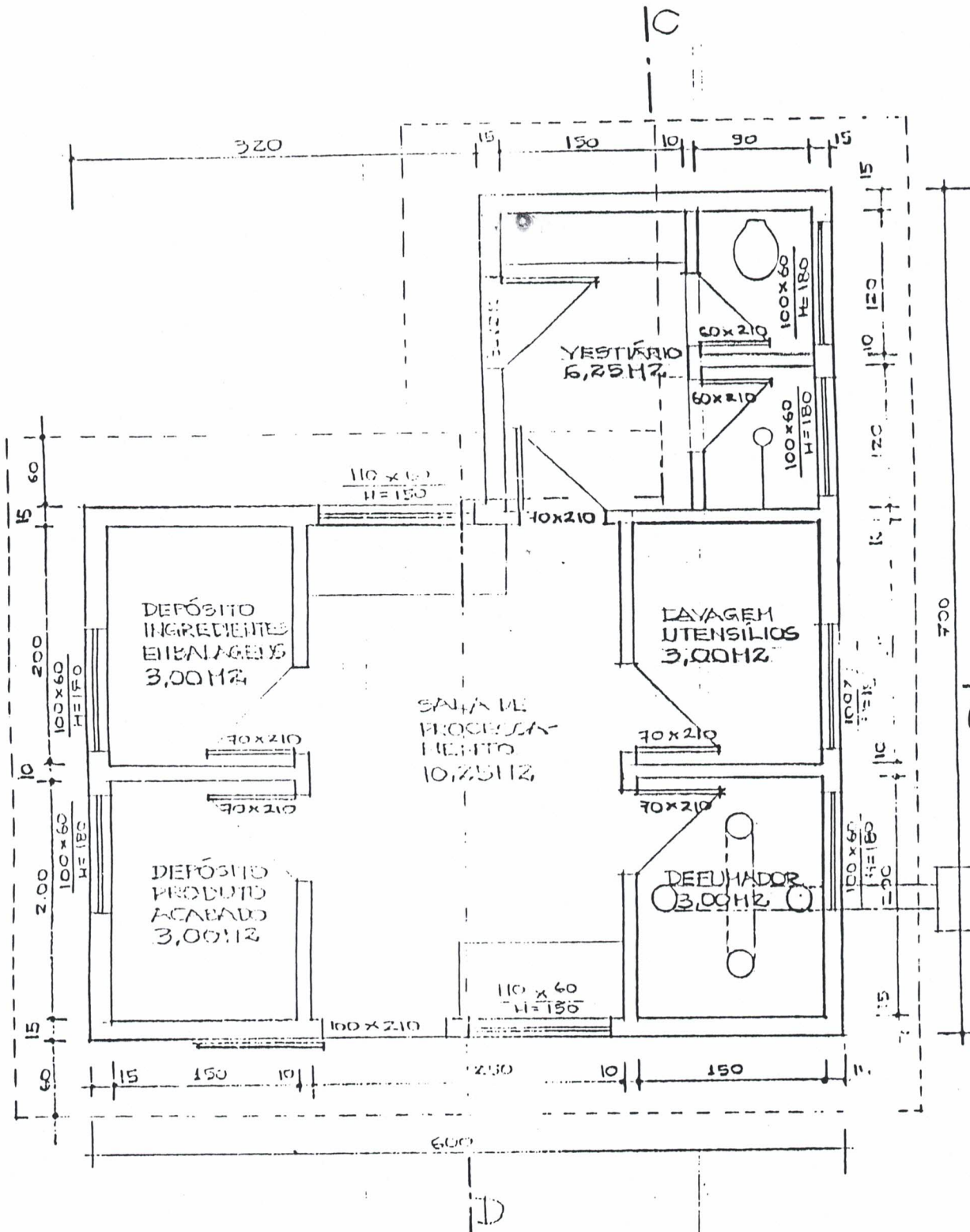
ANEXO II  
PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE SUÍNOS  
PREFEITURA MUNICIPAL •  
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL



PROJETO ARQUITETÔNICO • MINI-ABATEDOURO DE SUÍNOS  
PREFEITURA MUNICIPAL

ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

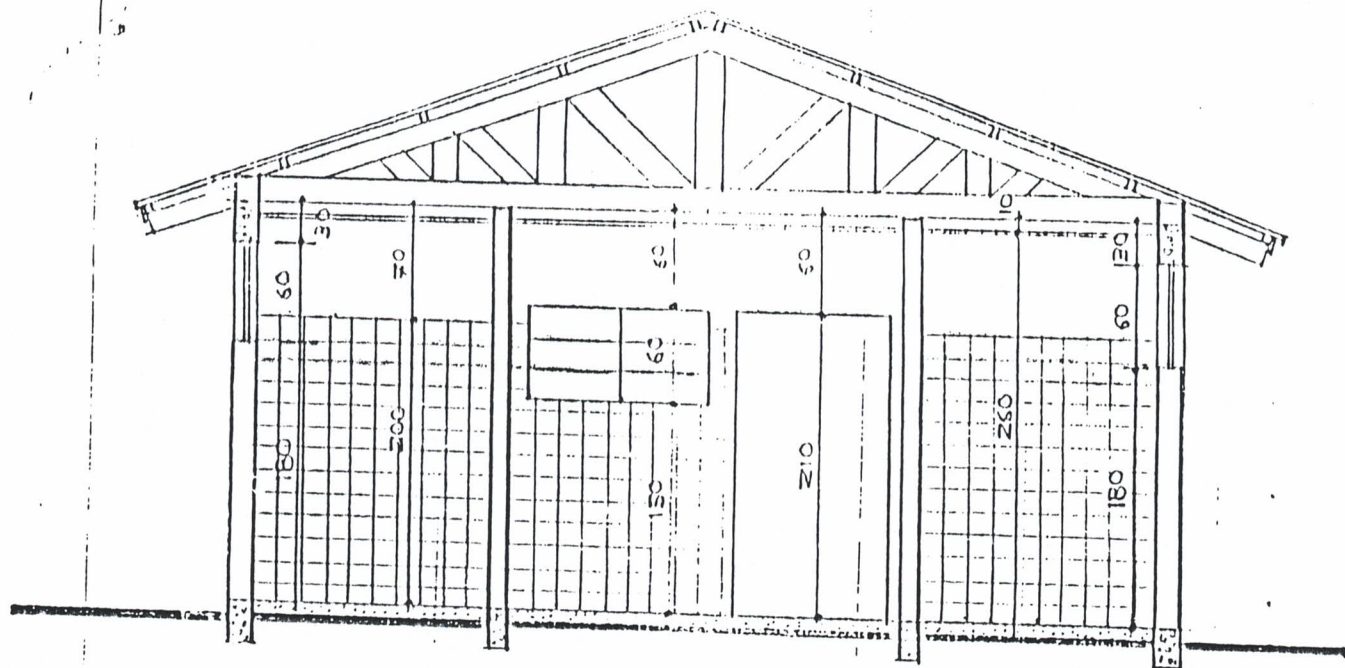
ANEXO II



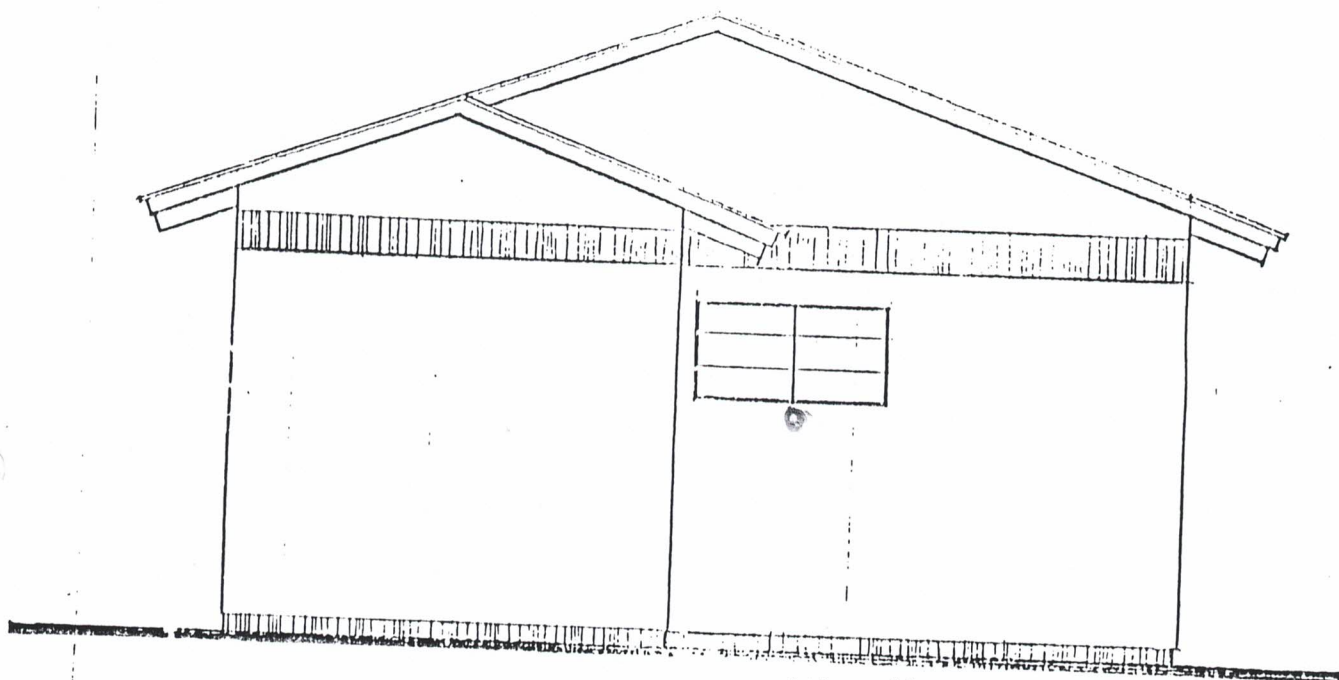
ÁREA: 33,68 M<sup>2</sup>

PLANTA BAIXA  
ESCALA 1/50

PROJETO ARQUITETÔNICO • UNIDADE DE EMBUTIDOS  
 PREFEITURA MUNICIPAL  
 ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
 ANEXO III

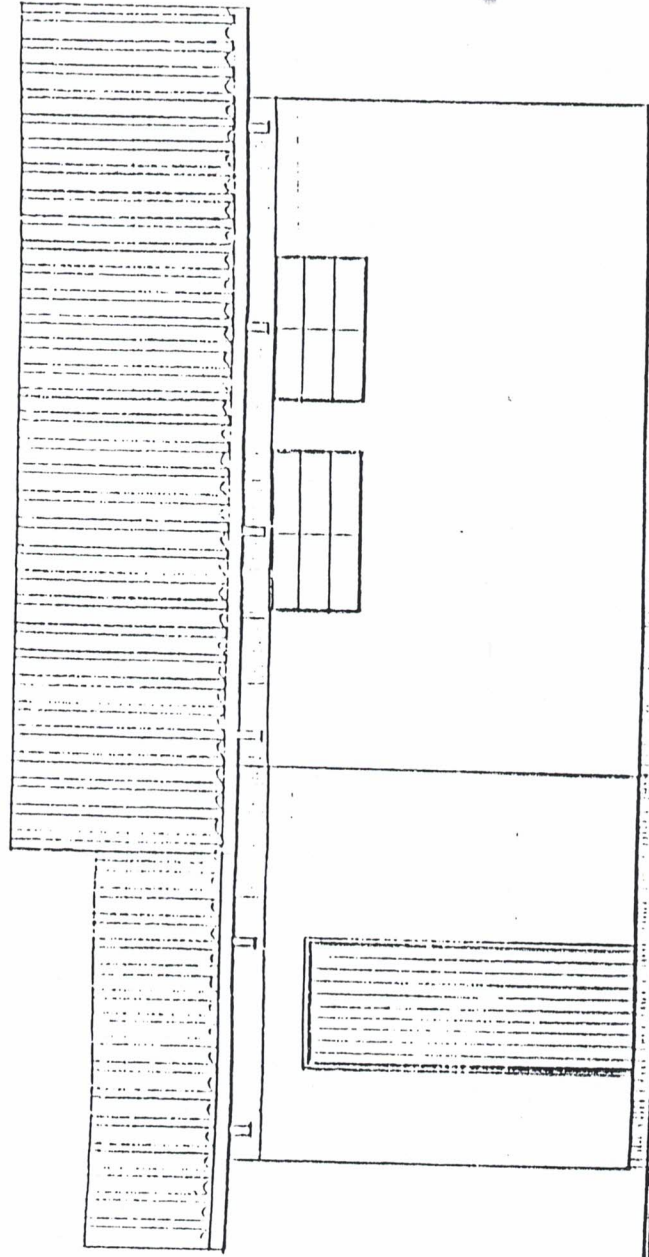


CORTE A-B  
ESCALA 1/50



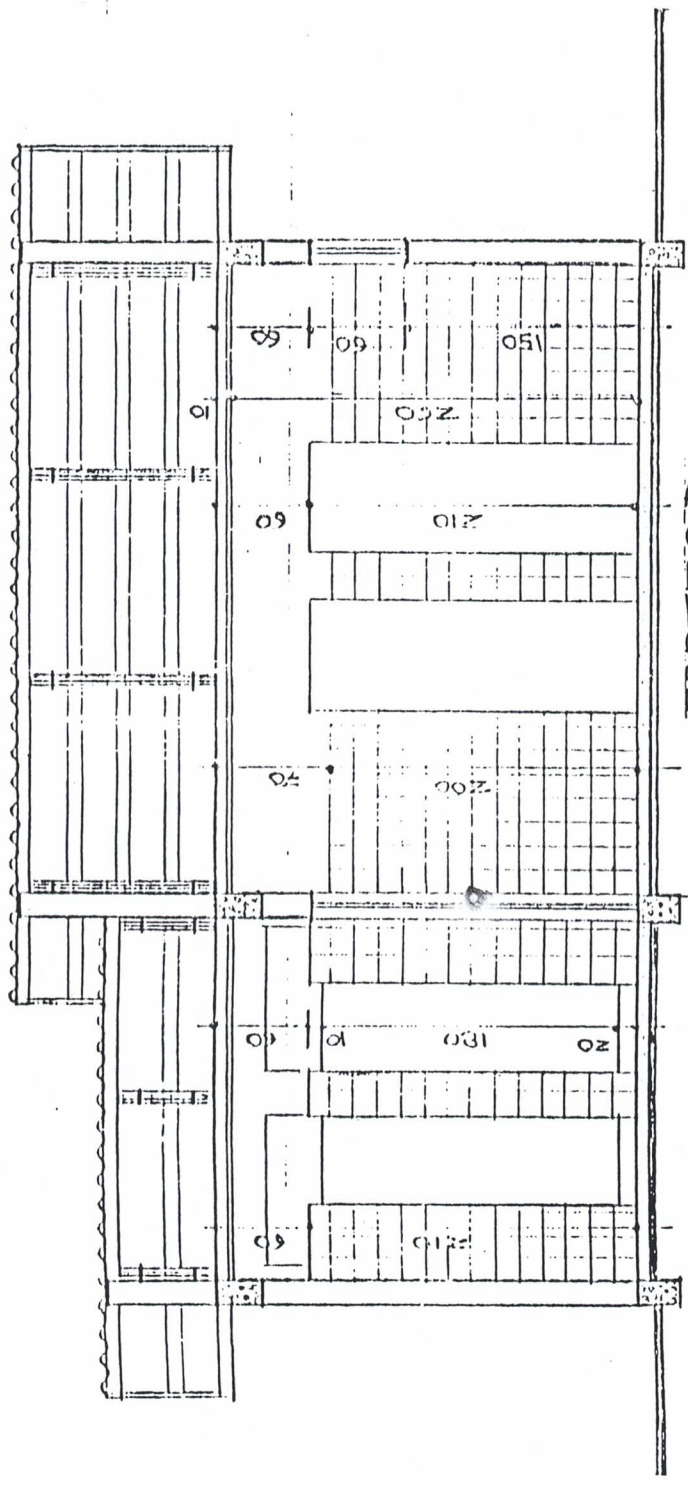
FACHADA LATERAL  
ESCALA 1/50

PROJETO ARQUITETÔNICO UNIDADE DE EMBUTIDOS  
PREFEITURA MUNICIPAL  
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
ANEXO III



FACHADA FRONTAL  
Escala 1/50

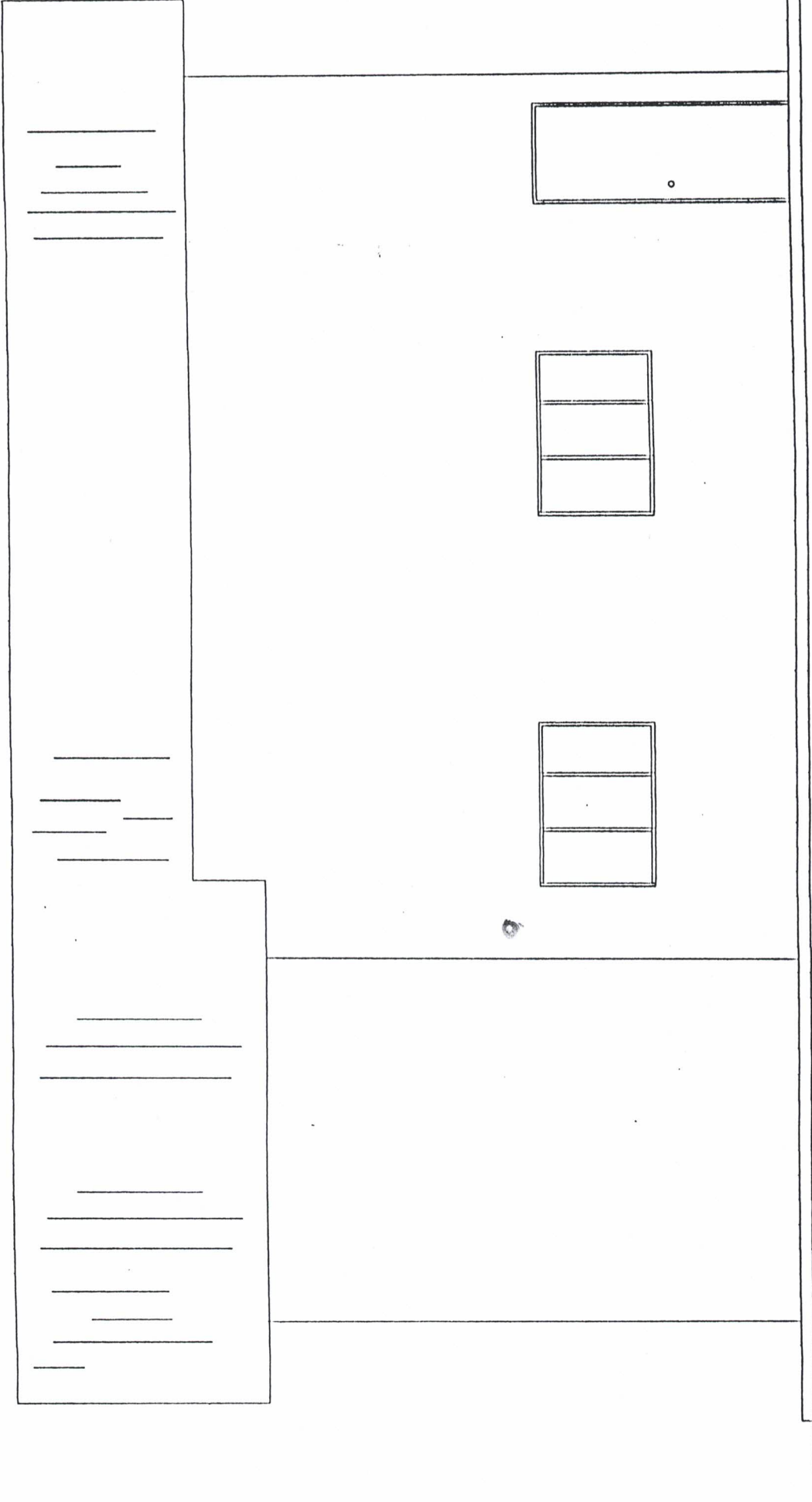
PROJETO ARQUITETÔNICO • UNIDADE DE EMBUTIDOS  
PREFEITURA MUNICIPAL  
ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
ANEXO III



CORRÍDOR  
ESCALA 1/30

PROJETO ARQUITETÔNICO - UNIDADE DE EMBUTIDOS  
 PREFEITURA MUNICIPAL -  
 ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL  
 ANEXO III

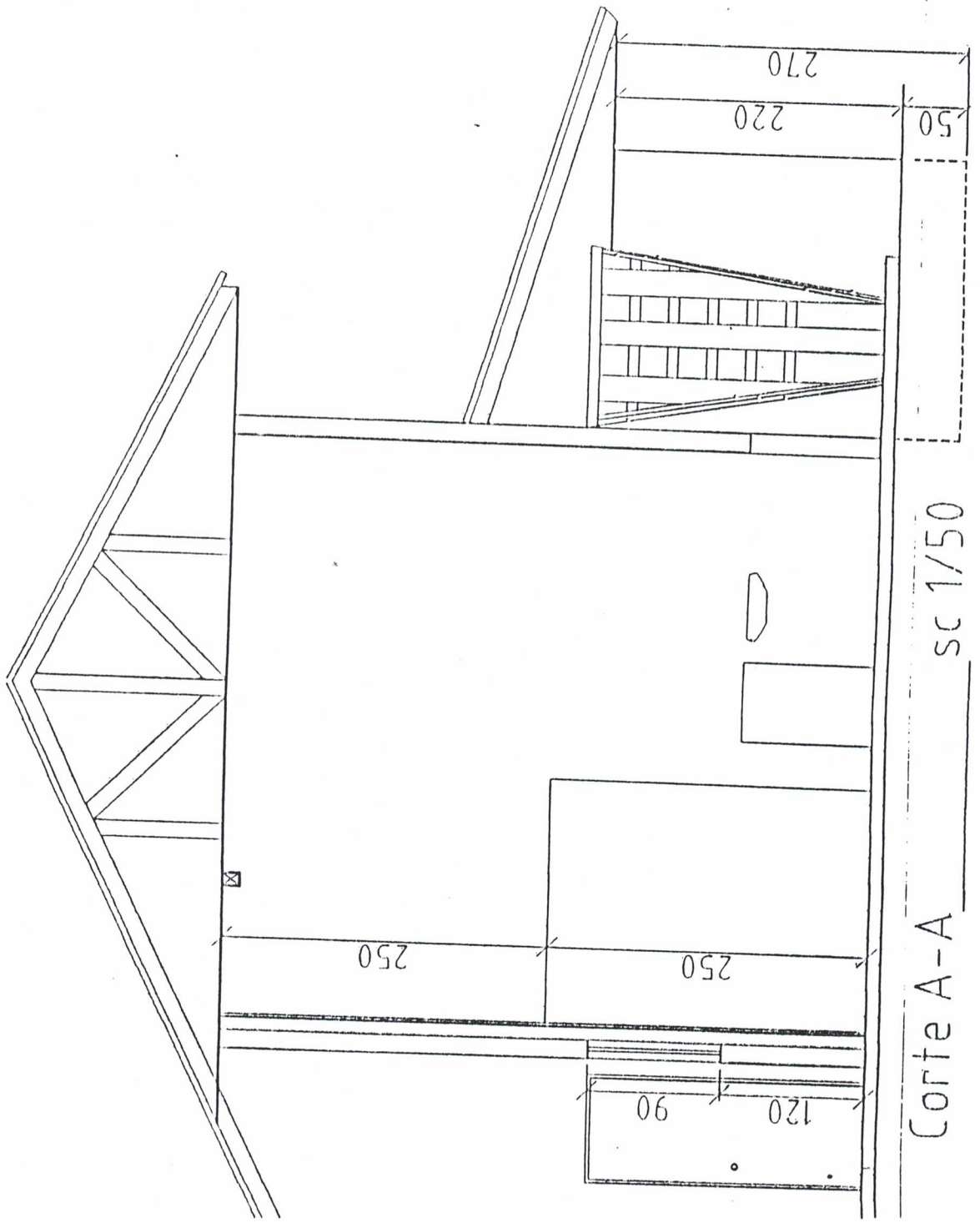




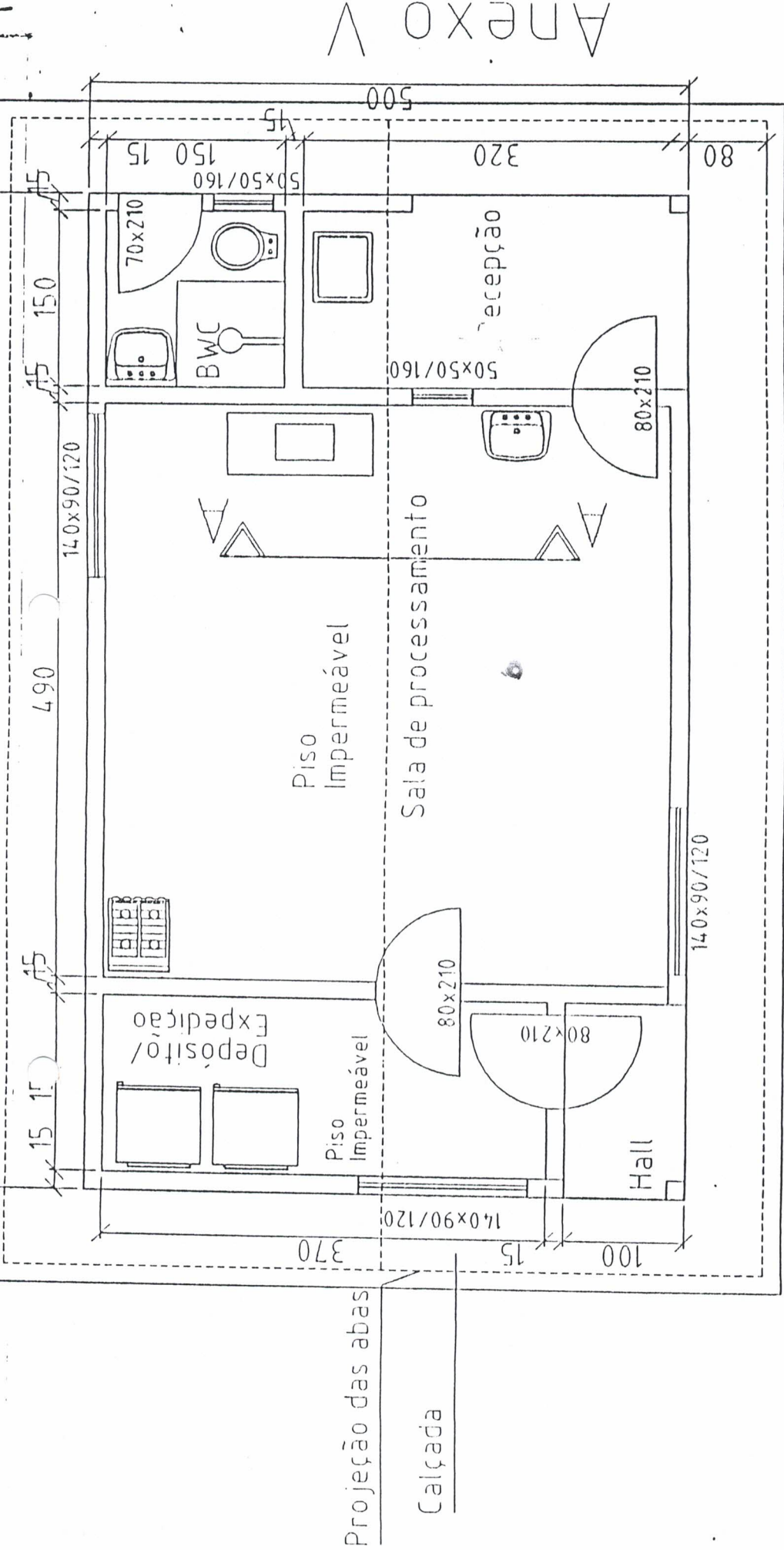
Fachada Principal \_\_\_\_\_ sc 1/50

Anexo IV

Anexo IV

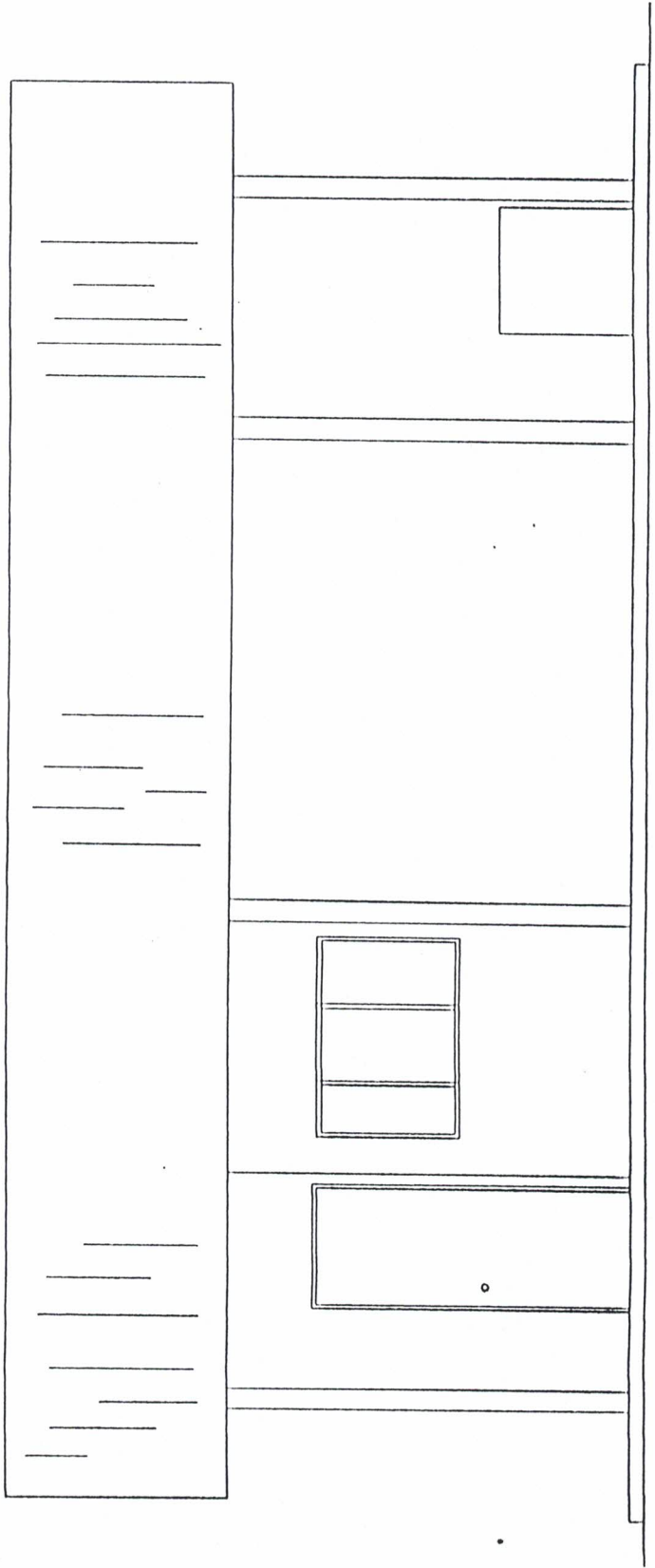


Corte A-A sc 1/50

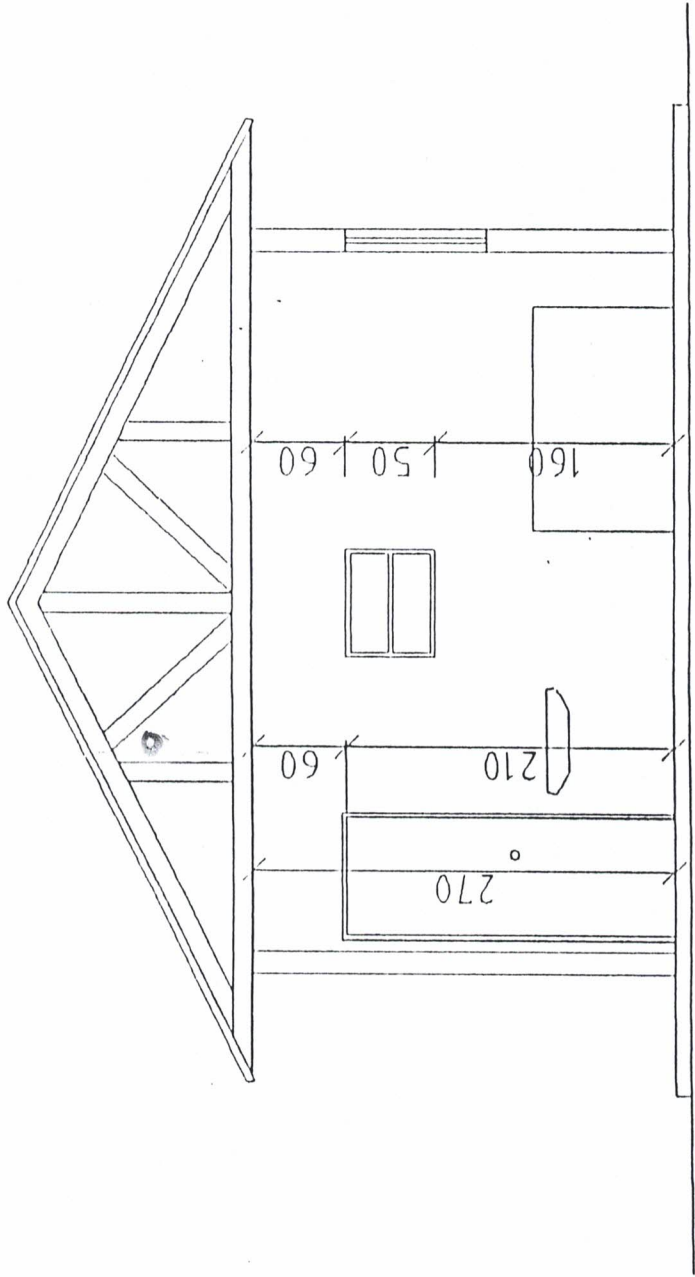


ANEXO V

Planta Baixa esc 1/50 Área=42,50 m<sup>2</sup>  
 Unidade de Produção de Doces,  
 Chimiers, Geléias, Verduras pré-preparadas,  
 polpas e Conservas doces e salgadas



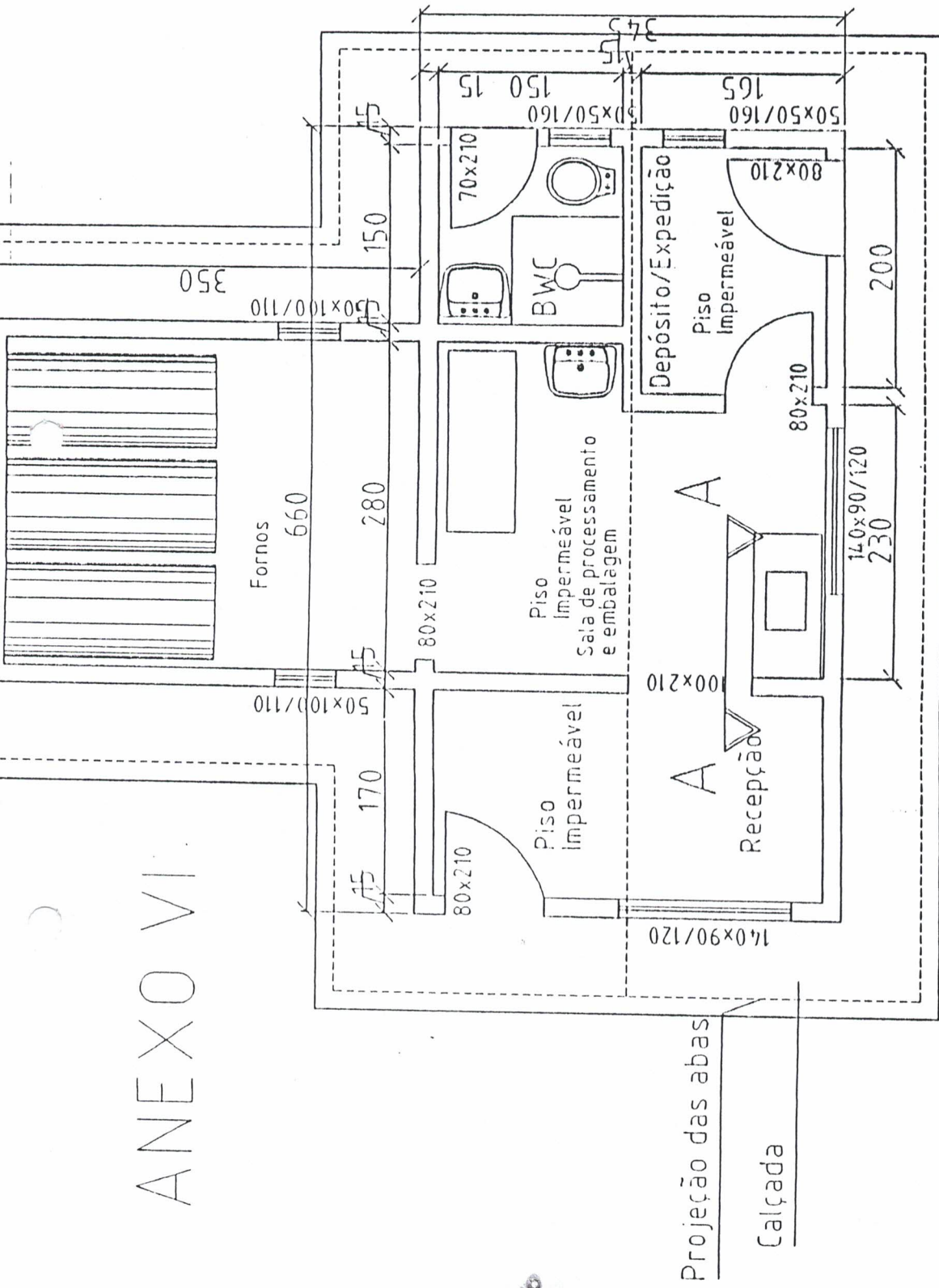
Fachada Principal sc 1/50



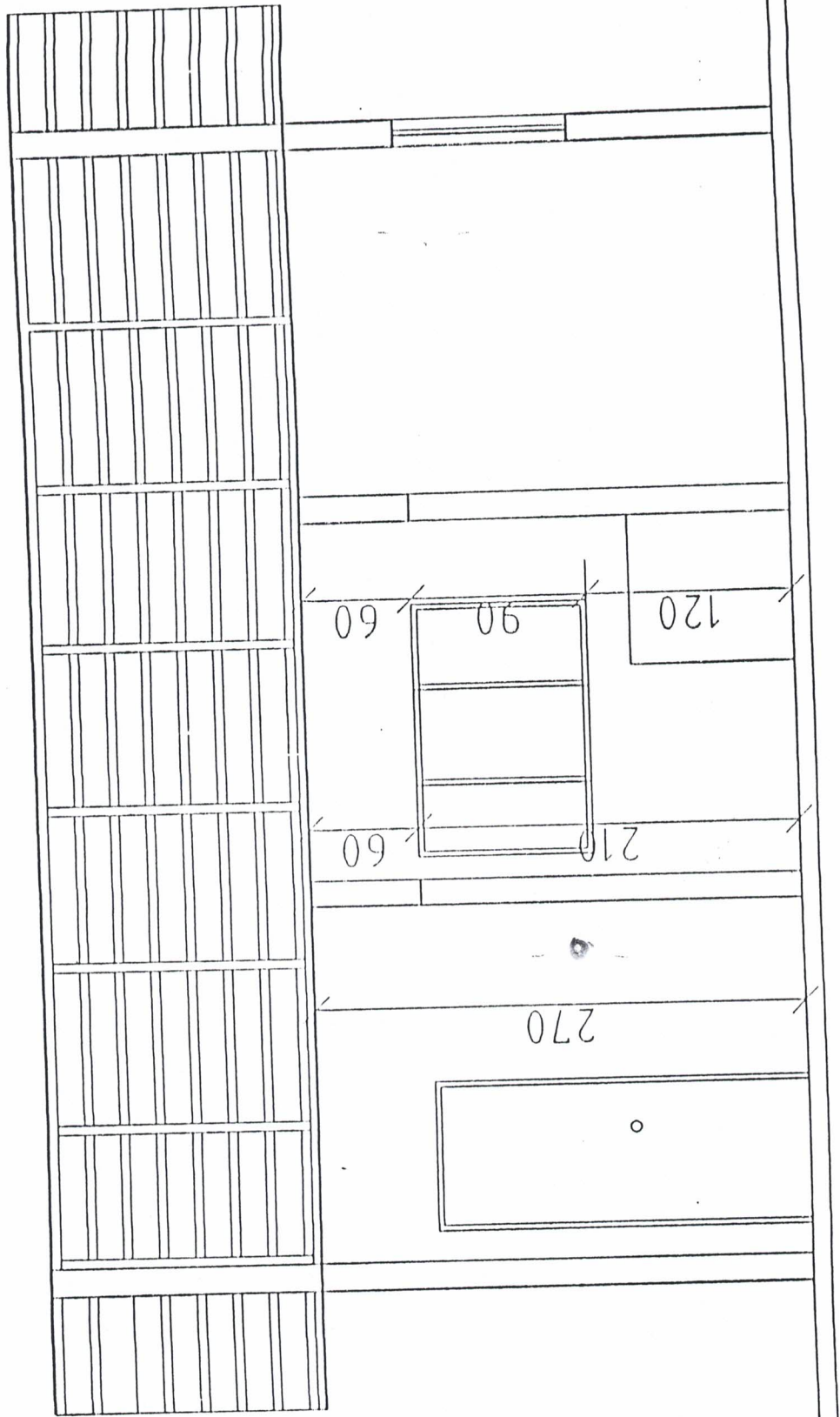
Corte A-A sc 1/50

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

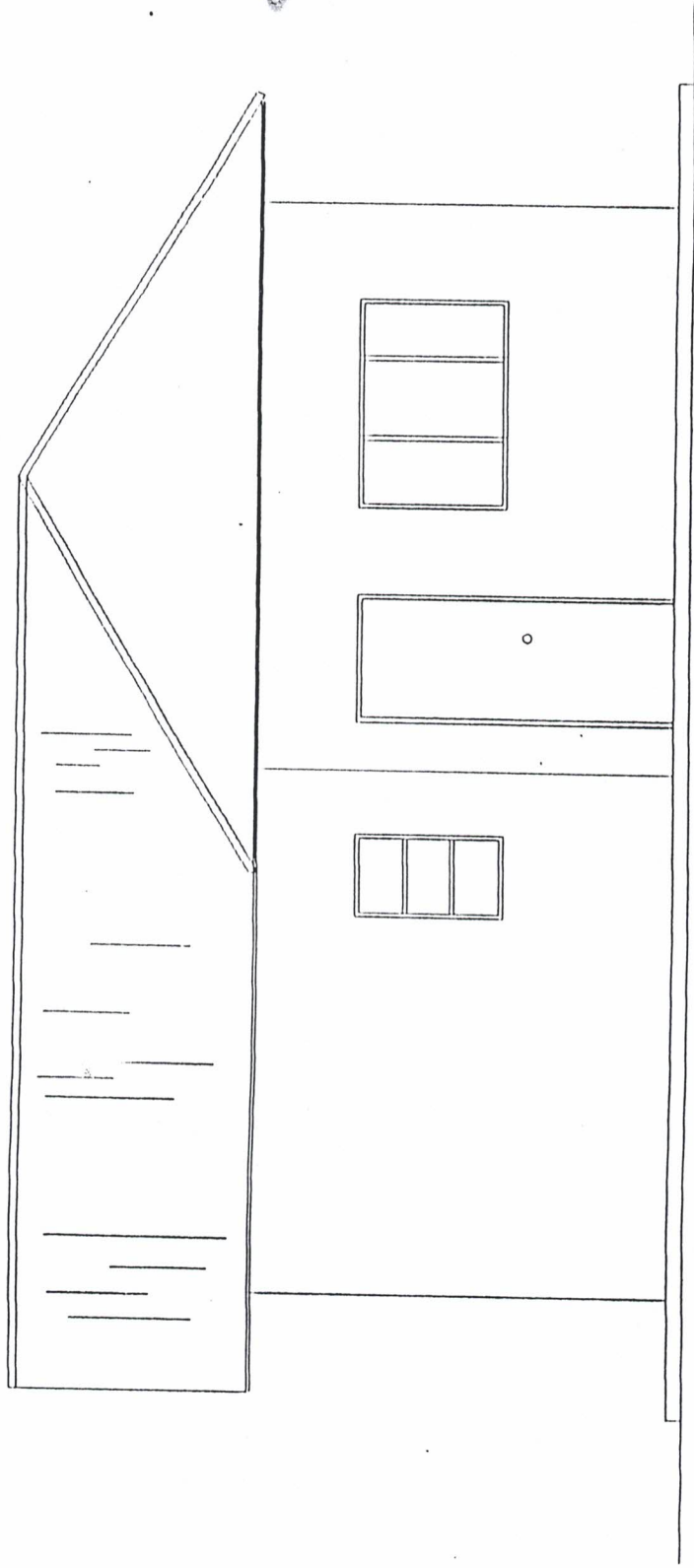
# ANEXO VI



Planta Baixa sc 1/50 Área=33,62 m<sup>2</sup>  
 Unidade de Produção de Doces e  
 Massas doces e salgadas



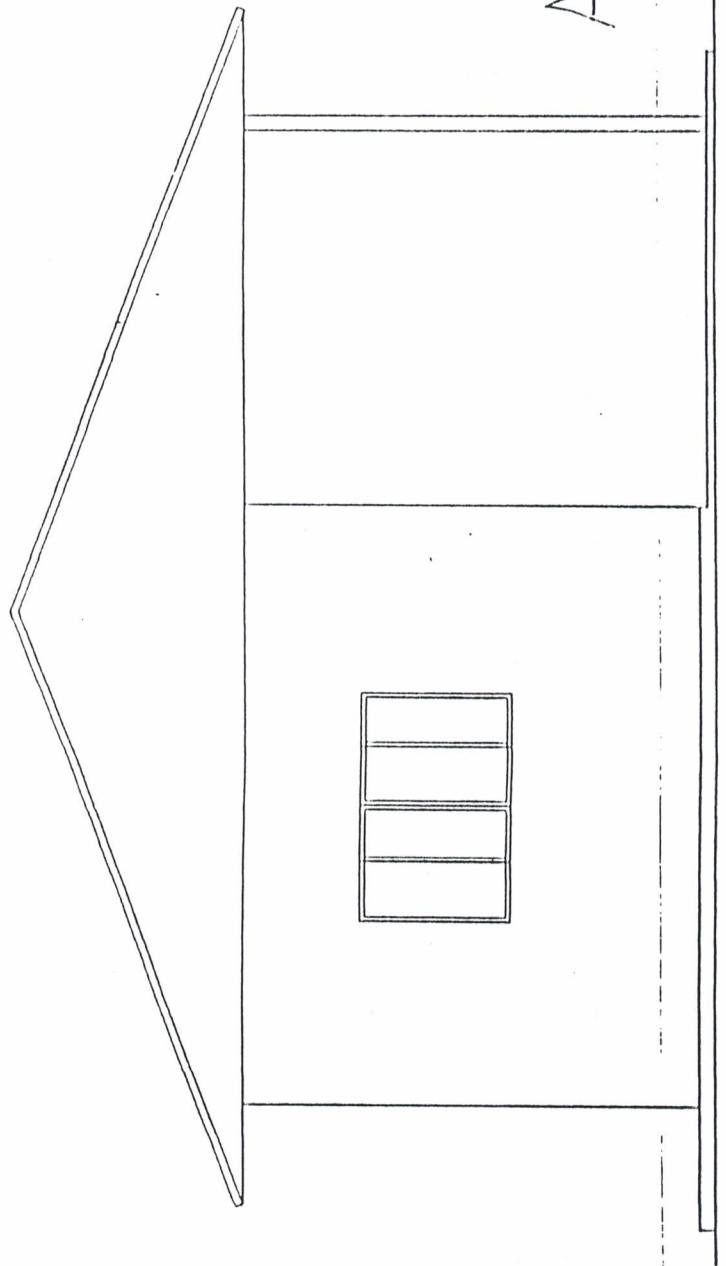
Corte A-A sc 1/50 ANEXO VI



Fachada Principal sc 1/50

ANEXO VI

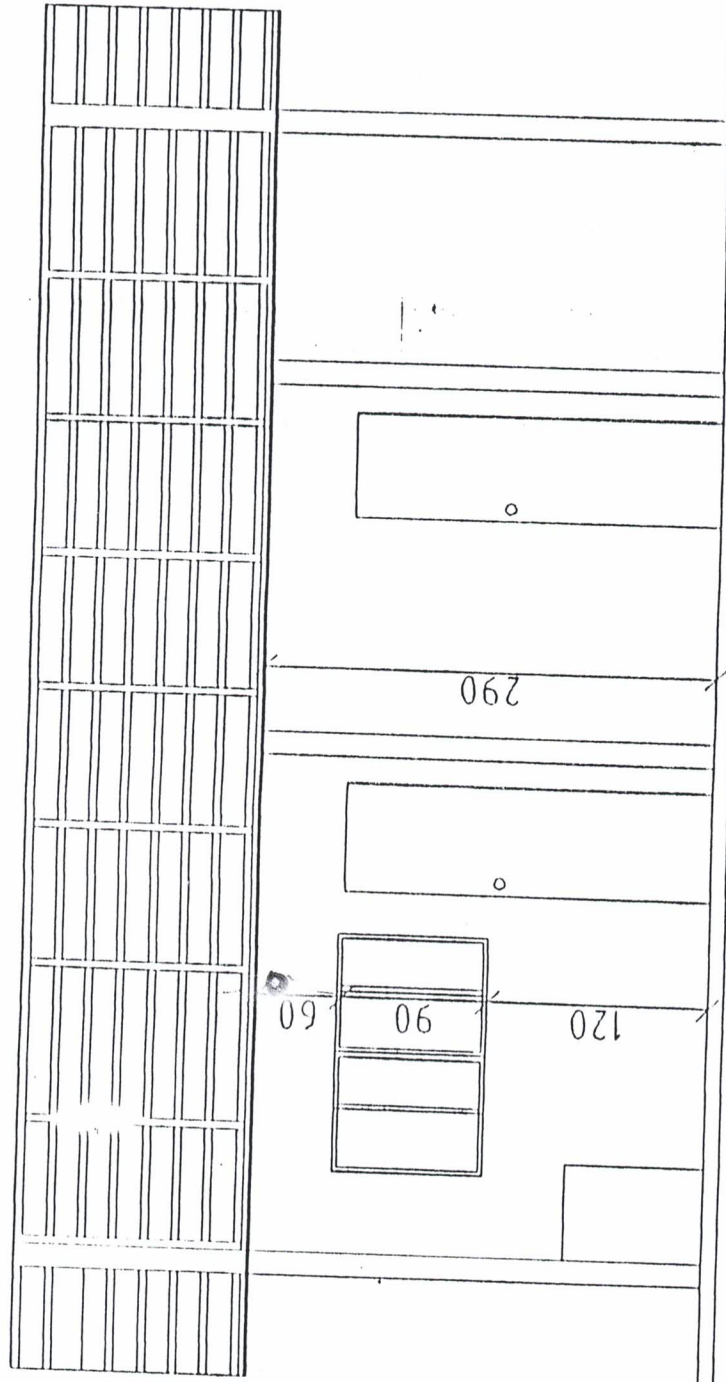




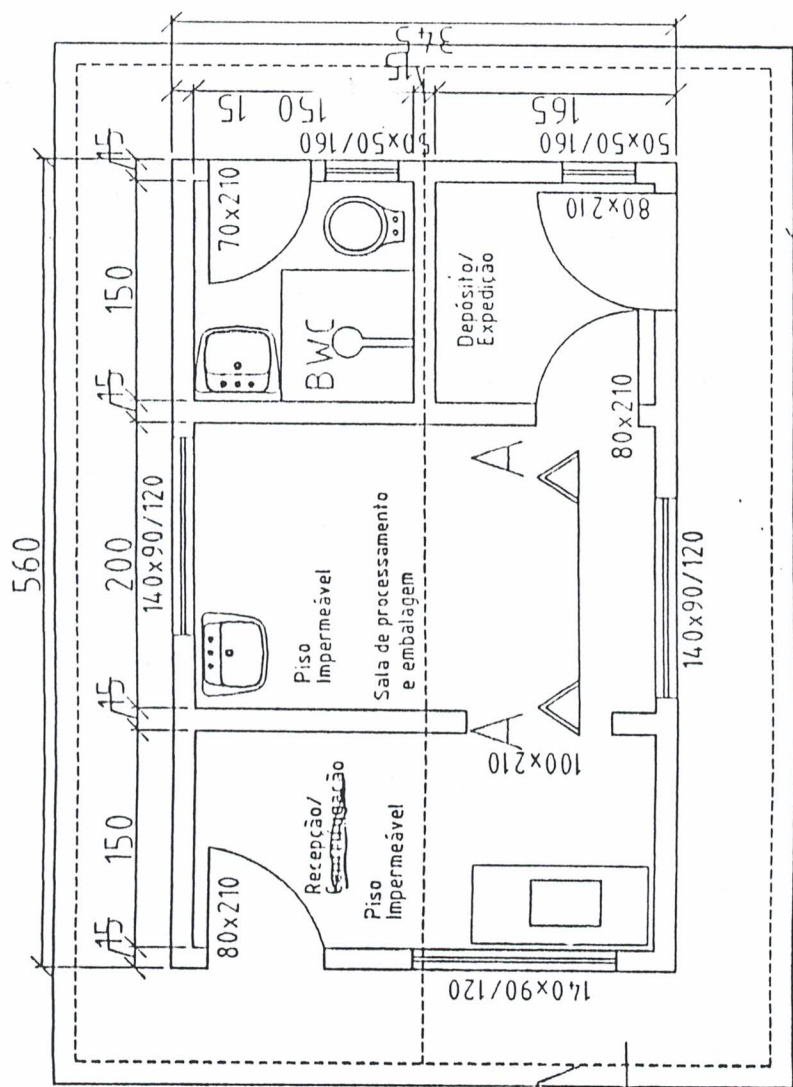
Anexo VII

Fachada Principal

sr 1/50



Corte A-A \_\_\_\_\_ sc 1/50 ANEXO VII

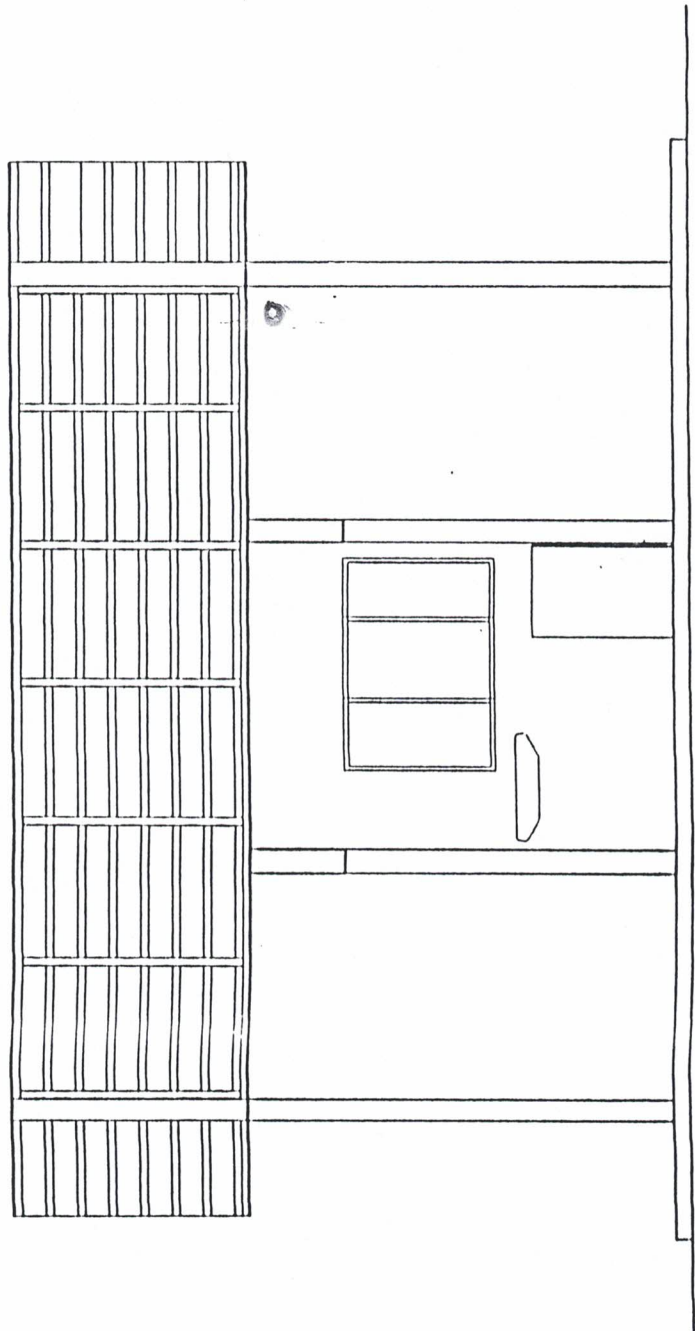


Projeção das abas

Calçada

Planta Baixa sc 1/50 Area=19,32m<sup>2</sup>

Unidade de Recepção e  
Acondicionamento de Ovos

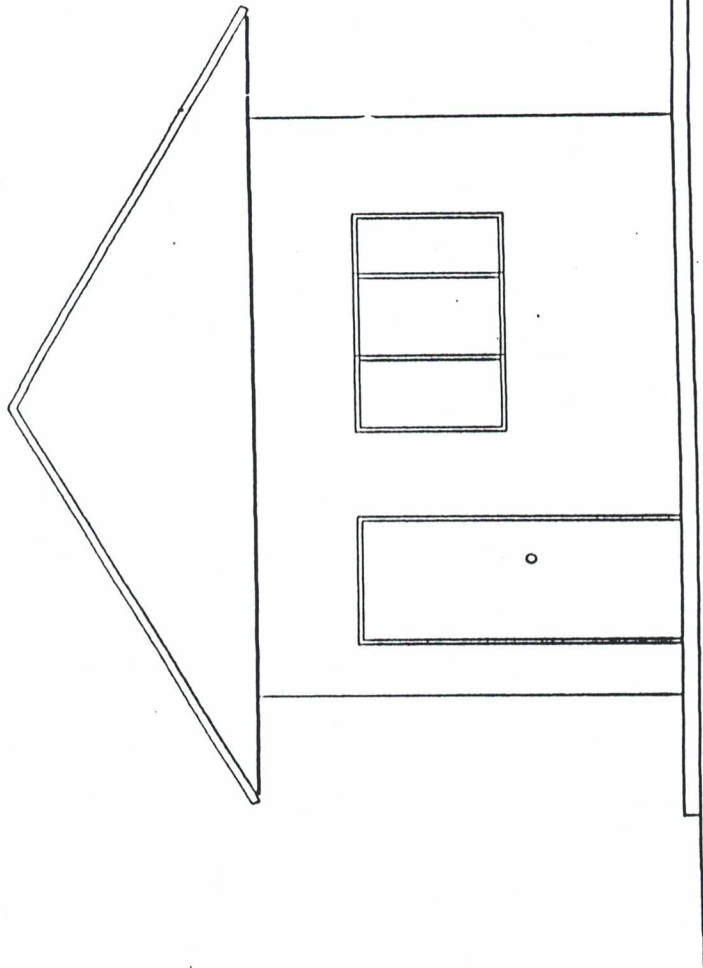


Corte A-A

sc 1/50

ANEXO VIII

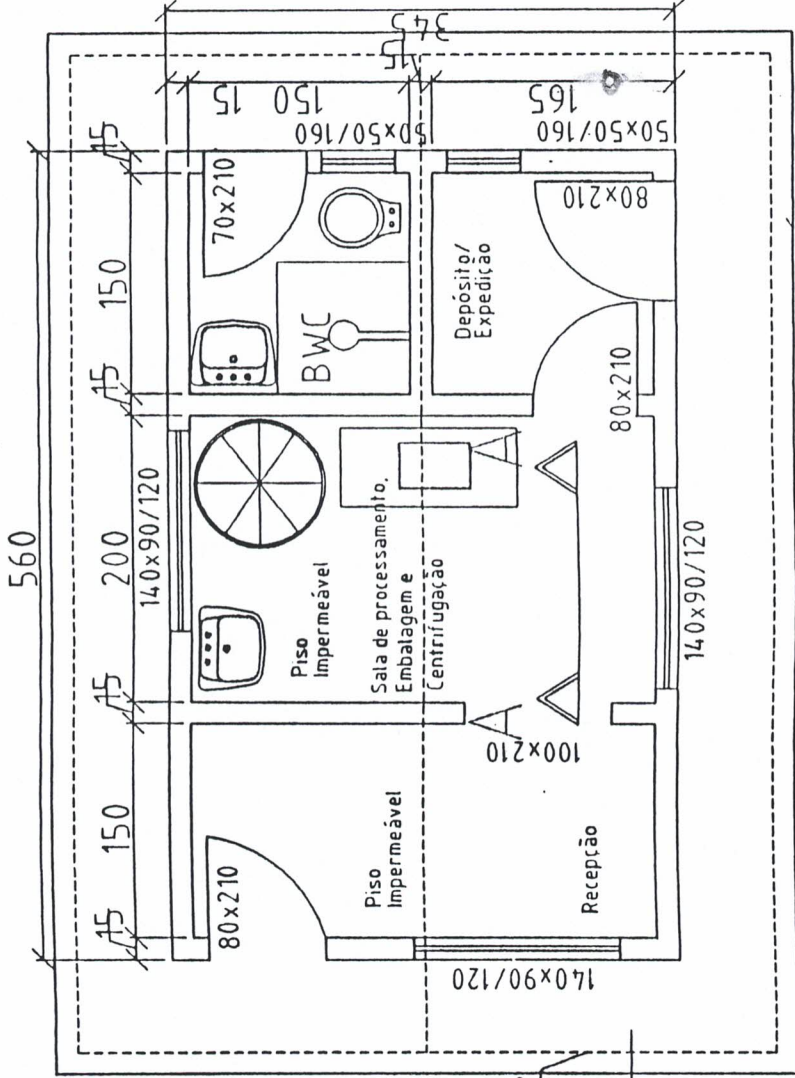
1



ANEXO VIII

Fachada Principal sc 1/50

1-1-1



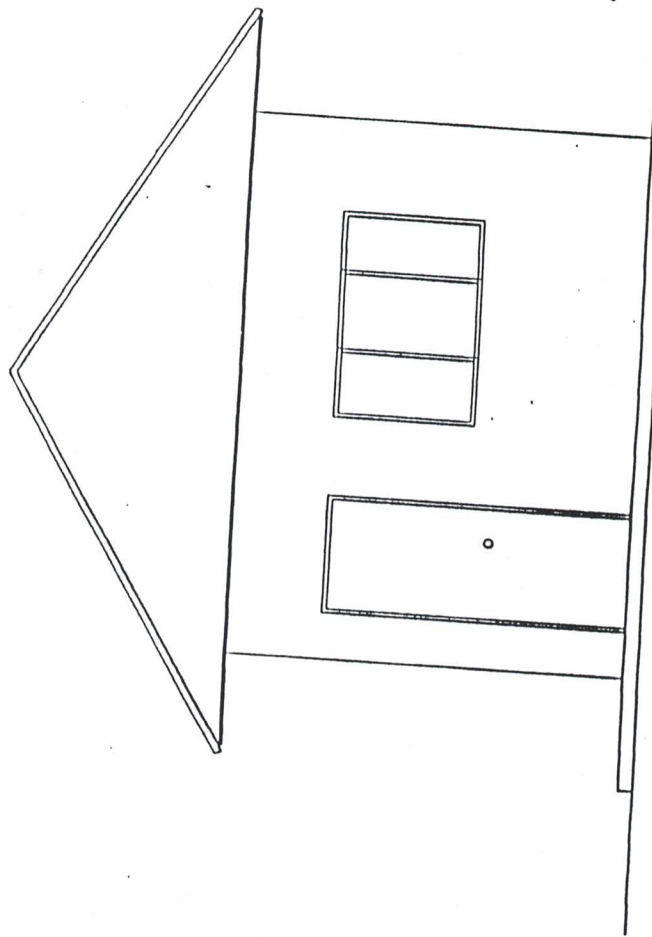
Projeção das abas

Calçada

Planta Baixa sc 1/50 Area=19,32m<sup>2</sup>

Unidade de Processamento Artesanal de Produtos Apícolas

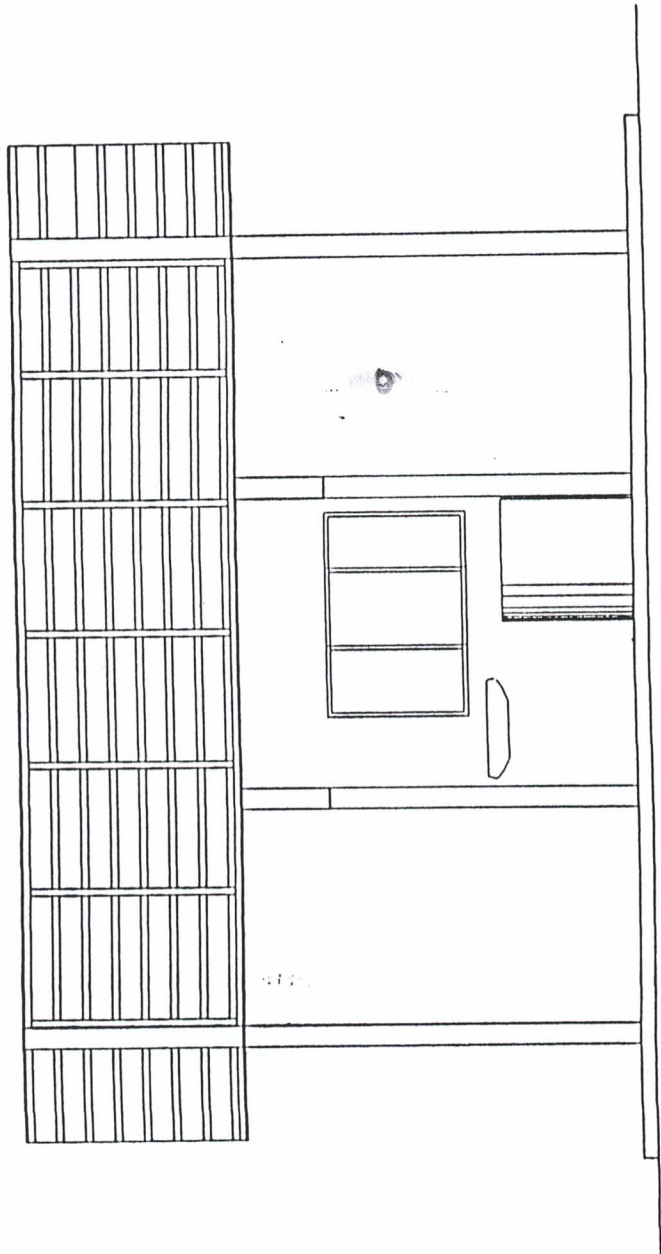
ANEXO IX



ANEXO IX

Fachada Principal \_\_\_\_\_ sc 1/50

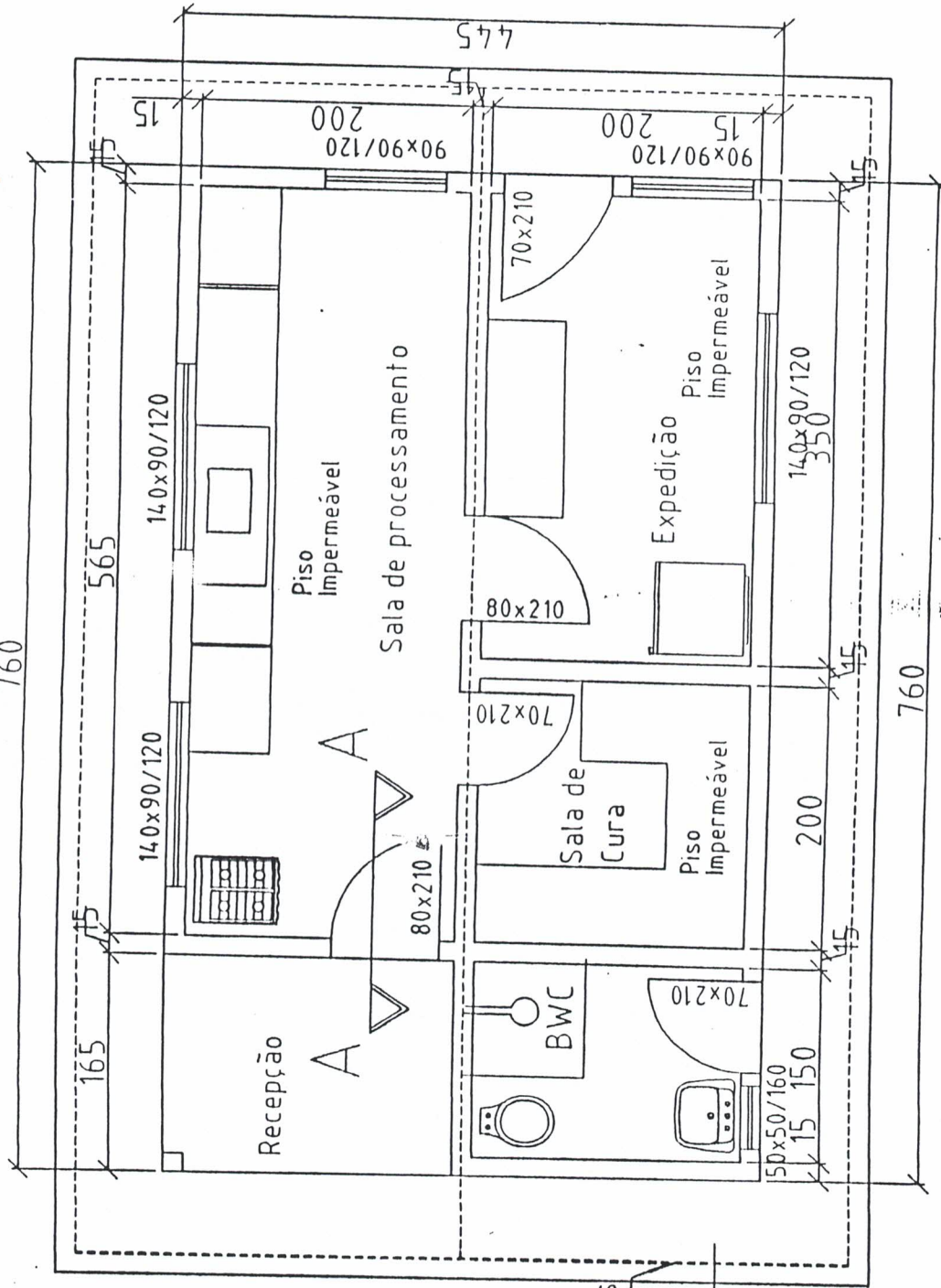
Handwritten mark or signature.



Corte A-A sc 1/50

ANEXO IX

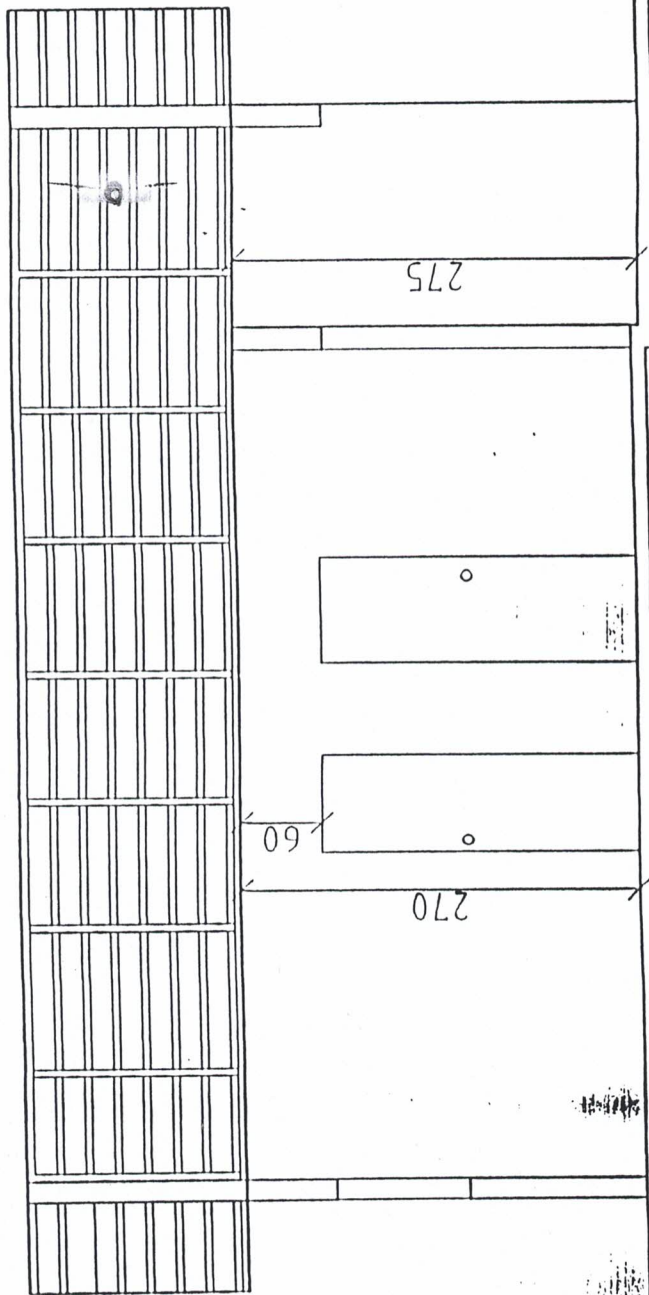
Handwritten mark or signature.



Planta Baixa sc 1/50 Área=33,82 m<sup>2</sup>  
 Unidade de Processamento Artesanal  
 de Queijos, Doce de Leite, nata, requeijão e manteiga  
 ANEXO X

ção das abas

da



Corte A-A sc 1/50

ANEXO X