



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

*“Dispõe sobre a inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências”.*

MÁRIO EDUARDO PARDINI AFFONSECA, Prefeito Municipal de Botucatu, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

**Capítulo I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.1º Fica criado o S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, subordinado à Secretaria Municipal do Verde, que terá por atribuição a inspeção e fiscalização sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e dá outras providências.

§ 1º Esta Lei está em conformidade a Lei Federal nº 1.283/1950 e a Lei Federal nº 9.712/1998, aos Decreto Federal nº 5.741/2006, Decreto nº 7.216/2010 , Decreto nº 9013/2017 e Decreto nº 8.471/2015, que constituiu e regulamentou o SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária .

§ 2º O S.I.M. fica declarado como Serviço de Saúde Pública de natureza essencial.

§ 3º Os produtos finais a que se refere esta Lei só poderão ser comercializados no Município, com exceção àqueles que tiverem inscrição no SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art.2º O S.I.M. realizará prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, "ante" e "pós" abate dos animais, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Botucatu.

Parágrafo único. Estão sujeitos a fiscalização prevista nesta Lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - produtos de abelha e seus derivados.



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

Art.3º A fiscalização de que trata a presente Lei, far-se-á:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados, que preparam ou industrializam, sob qualquer forma, para consumo, os produtos referidos no artigo 2º;

II - Nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, ou acondicionem produtos de origem animal; e

III - Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal.

§ 1º É obrigatória, em todo território municipal, como condição de habilitação à comercialização, a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º A fiscalização mencionada no caput deste artigo excetuará os estabelecimentos cuja competência seja privativa de órgãos estaduais ou federais na forma da legislação vigente.

§ 3º A inspeção sanitária deverá ser permanente em estabelecimentos que realizem abates. Nos demais estabelecimentos, a presença do fiscal sanitário dar-se-á através de visitas rotineiras ou eventuais de acordo com a avaliação de risco em cada estabelecimento.

§ 4º Os estabelecimentos de que tratam este artigo somente poderão funcionar mediante prévio registro na forma do regulamento desta lei.

Art.4º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

Art.5º A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Secretaria da Saúde, feita pela Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Esta fiscalização refere-se ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei Nacional nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Art.6º Será competente para realizar a fiscalização prevista no artigo 3º desta Lei o Serviço de Inspeção Municipal, o qual deverá dispor de recursos humanos necessários, inclusive de pessoal





**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

técnico de níveis superior e médio sob supervisão de técnico habilitado, cargo de competência exclusiva de Médico Veterinário concursado para realizar a inspeção dos produtos de origem animal, nos termos da Lei Federal nº 7.889/89 e Decreto Federal nº 5.741/06.

Art.7º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, cargo ocupado pelo diretor do departamento ligado ao setor da agricultura do município, será designado mediante portaria do Prefeito Municipal.

Art. 8º A equipe do serviço de inspeção municipal, investidos de sua função fiscalizadora, será competente para fazer cumprir os termos desta Lei, normas e regulamentos técnicos.

§ 1º Para o exercício de suas atividades fiscalizadoras, os referidos profissionais concursados serão designados mediante portaria do Prefeito Municipal.

§ 2º Os profissionais competentes portarão carteira de identidade funcional expedida pelo Poder Executivo Municipal e deverão apresentá-la sempre que estiverem em exercício de suas funções.

Art. 9º As autoridades do Serviço de Inspeção Municipal, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos a presente lei, a qualquer dia e hora, sendo as empresas, por seus dirigentes ou prepostos, obrigados a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 10. Os profissionais investidos na função fiscalizadora terão poder de polícia administrativo, adotando além das normas e regulamentos técnicos municipais, a legislação sanitária federal e estadual e as demais normas que se referem à proteção da saúde no que couber.

Art.11. Ficam sujeitos ao registro no S.I.M. todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme esta Lei, e que não possuem registro no SIF - Serviços de Inspeção Federal ou SIE - Serviços de Inspeção Estadual.

§ 1º O Registro no S.I.M. deverá ser requerido mediante apresentação dos documentos previstos em regulamento.

§ 2º O Registro no S.I.M. será válido para o ano de exercício em que for requerido, podendo ser revalidado anualmente mediante solicitação.

§ 3º O registro no S.I.M. deverá ser renovado a partir do primeiro dia útil após a data de expiração do registro do ano anterior, tendo até o último dia útil do mês do referido mês para ser renovado.

§ 4º A renovação do registro do S.I.M. fora do prazo previsto no parágrafo 3º sujeitará o infrator a multa de 25 UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo.



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

§ 5º Os estabelecimentos a que se refere o artigo 4º desta Lei e que se encontram em pleno funcionamento e não possuem registro em um serviço de inspeção de qualquer esfera, terão 90 (noventa) dias de prazo, contados a partir da data da publicação desta Lei, para formalizarem o pedido do registro, mediante requerimento instruído com documentos previstos no regulamento.

Art.12. O Poder Executivo baixará por Decreto o regulamento e atos complementares contidos nos artigos 2º e 3º da presente Lei.

Parágrafo único. A regulamentação de que trata este artigo deverá, dentre outros dispositivos, abranger:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais destinadas ao abate;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores de alimentos;
- IV – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

XII - inspeção e reinspeção de todos os produtos e sub produtos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e do transporte;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XVI - classificação dos estabelecimentos;

XVII - condições e exigências para registro dos estabelecimentos;

XVIII - emissão e cancelamento de Títulos de Registro para o funcionamento do estabelecimento;

XIX - formação da equipe fiscalizadora e forma de atuação;

XX - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XXI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art.13.. Para a regularização das análises referentes aos produtos de origem animal, o Município utilizará dos laboratórios Credenciados pelo MAPA para análises oficiais.

§ 1º Para as análises de controle de qualidade das empresas, os laboratórios ficarão a escolha das mesmas. Podendo ser questionado pelo S.I.M., em casos de repetidas não conformidades.

§ 2º Todas as análises serão custeadas pelo produtor, tanto as de controle de qualidade, quanto as oficiais.

Art.14. Os veículos utilizados para transporte de produtos de origem animal, deverão obter certificado de vistoria expedido pela Vigilância Sanitária do Município, podendo ser fiscalizado pelo S.I.M..

Art.15.. Compete à Secretaria Municipal do Verde a responsabilidade quanto à fiscalização citada no artigo 3º desta Lei:

I - Estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização, controle e inspeção higiênico-sanitária destes produtos;



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

II - Coordenar atividades de treinamento e capacitação técnica do pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação no Serviço de Inspeção Municipal.

III - desenvolver programas educativos de divulgação, junto às redes públicas e privadas de ensino, bem como junto à população, visando orientar e esclarecer o consumidor.

**Capítulo II**  
**DAS PENALIDADES**

Art.16. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à presente Lei acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Mediante laudo circunstanciado, elaborado por técnico habilitado, a fiscalização fará a apreensão ou condenação das matérias primas, produtos e subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam, forem adulterados, ou não possuírem o devido registro de inspeção, seja ele municipal, estadual ou federal.

II - Advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

III - Multa de até 100 (cem) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, nos casos não compreendidos nos incisos anteriores, proporcional à gravidade da infração e dobrada na reincidência;

IV - Interdição de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias adequadas ou no caso de embarço a ação fiscalizadora; e

V- Interdição total ou parcial, de estabelecimentos, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art.17. Quanto a aplicação das multas:

I - Será aplicada a multa de 40 (quarenta) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo, aos infratores do regulamento, atos complementares e instruções que forem expedidas nos termos desta lei, e aos que:

a) desobedecerem a quaisquer exigências sanitárias e higiênicas do estabelecimento, dos equipamentos, do trabalho de manipulação, inclusive aos que fornecerem leite em mistura sem classificação;

b) acondicionarem ou embalarem produtos em recipientes não permitidos;

c) forem responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

d) forem responsáveis pela não colocação em destaque do carimbo do Serviço de Inspeção





**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

Municipal - S.I.M. nas traseiras, rótulos, produtos ou ainda que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem;

e) lançarem mão de rótulos ou carimbos oficiais, para facilitarem a saída e trânsito de produtos, subprodutos de origem animal de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

f) destinarem para fins comerciais produtos para o consumo privado;

g) receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos comestíveis ou alimentação humana;

h) forem responsáveis por mistura de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas em lei;

i) manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de estabelecimentos não registrados ou de procedência incerta;

j) expuserem à venda produtos a granel que devam ser entregues ao consumo em embalagens originais;

k) embaraçarem ou burlarem a ação dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. , no exercício de suas funções;

l) forem responsáveis por estabelecimentos que não procedam a higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

m) forem responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de estocagem e produção permitidas;

n) forem responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento oficial equivalente;

o) forem responsáveis por estabelecimentos registrados que não promovam as transferências de responsabilidades, por ocasião da venda ou locação;

p) lançarem no mercado produtos cujos rótulos e fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

II - será aplicada a multa de 80 (oitenta) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo , aos que:

a) lançarem mão de documentos, rótulos e carimbos da inspeção para facilitarem o escoamento de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionadas pelo Serviço de



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

Inspeção Municipal - S.I.M.;

b) forem responsáveis pela realização de construções novas, reformas ou ampliações, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal;

III - Será aplicada a multa de 100 (cem) UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo aos que:

- a) usarem indevidamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- b) forem responsáveis por quaisquer alterações, fraude ou falsificações de produtos;
- c) aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou produtos de origem animal não inspecionados no preparo de produtos para alimentação humana;
- d) embora notificados, mantiverem na produção de leite animais em estado de saúde impróprio para a produção e consumo;
- e) subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;
- f) derem aproveitamento condicional diferente do que o determinado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., no exercício de suas funções;
- g) forem responsáveis pela fabricação de produtos em desacordo com os padrões fixados nas fórmulas aprovadas ou que sonegarem elementos informativos sobre a composição química e tecnológica do processo de fabricação.

§ 1º As multas previstas serão majoradas em 100% (cem por cento) no caso de reincidência.

§ 2º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico- financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do presente artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

§ 5º As infrações de que tratam este artigo, serão especificamente regulamentadas por Decreto do Executivo, bem como o procedimento de autuação e defesa dos órgãos competentes.



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

§ 6º Os produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados que, quando apreendidos e inspecionados, tiverem condições de serem consumidos, serão distribuídos às instituições filantrópicas instaladas no município.

**Capítulo III**  
**A TAXAS**

Art.18. Ficam instituídas Taxas de Registro, relativas aos serviços de inspeção sanitária de competência de Serviço de Inspeção Municipal, criado por esta Lei.

Art.19. O valor das taxas, expresso em UFESP - Unidade Fiscal do Estado de São Paulo é o constante da Tabela Única - Taxas de Registros, que fica fazendo parte integrante desta Lei e será cobrado anualmente.

§ 1º Os contribuintes da taxa a que se refere este capítulo recolherão o tributo:

I - por seu valor integral, na ocasião da inscrição inicial, se ocorrer no primeiro semestre do exercício;

II - em quantia equivalente a 50% (cinquenta por cento) de seu valor, por ocasião da inscrição inicial, se ocorrer no segundo semestre do exercício;

III - havendo continuidade da atividade por seu valor integral, por exercício.

§ 2º O valor da taxa previsto no item II da Tabela Única será cobrado uma única vez.

Art.20. O sujeito passivo das Taxas de Registros é a pessoa jurídica ou produtor rural que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial previstas nesta Lei.

Parágrafo único. O pagamento da taxa não implica em prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.21. A Taxa de Registros tem como fato gerador o efetivo exercício regular do poder de polícia do Município, mediante a realização de diligências, exames, inspeções, vistorias, fiscalizações, autorizações e outros atos administrativos.

Art.22. O produto da arrecadação das taxas previstas neste artigo será recolhido à Secretaria Municipal do Verde.

Art.23. Os débitos decorrentes das taxas, não liquidadas até o vencimento, serão atualizados, na data do pagamento e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao do vencimento.

Parágrafo único. Para atualização dos débitos não liquidados nas épocas próprias, deverá ser



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

utilizado o valor da UFESP vigente na data do efetivo pagamento.

Art. 24. A Tabela Única a que se refere esta Lei poderá ser atualizada, anualmente em até 100 (cem por cento), com base na variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, correspondente ao período do mês de janeiro ao mês de novembro de cada ano.

**Capítulo IV**  
**DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS,**  
**DA ROTULAGEM E FUNCIONAMENTO**

Art.25. Para o Registro dos Estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverão ser protocolados na Prefeitura do Município, os seguintes documentos:

- 1: Enviar um requerimento ao Coordenador do S.I.M;
- 2: Memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto;
- 3: Memorial Econômico Sanitário;
- 4: Encaminhamento a Coordenadoria do S.I.M. da planta para futura avaliação: Planta Baixa (escala de 1:100) ou croqui das instalações, com layout dos equipamentos, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- 5: Cópia do Contrato Social da Empresa;
- 6: Cópia do Contrato de Prestação de Serviços do Responsável Técnico;
- 7: Licença de funcionamento emitida pela Prefeitura;
- 8: Análise de Água Físico-químicos (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza) e Microbiológico (coliformes totais e fecais);
- 9: Licença do Órgão Ambiental correspondente (CETESB);
- 10: Licença do Corpo de Bombeiros;
- 11: Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente;
- 12: Apresentar impresso o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- 13: Apresentar Certificado de Controle de Pragas e Vetores emitido por empresa especializada;
- 14: Apresentar registros de rótulos dos produtos que pretende produzir.





**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

Art.26. Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

Parágrafo único. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art.27. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos, são necessários:

a) requerimento encaminhado ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. , que será assinado pelo responsável legal;

b) processo de rotulagem no modelo definido pelo S.I.M., contendo ingredientes, processo de fabricação, métodos de controle de qualidade utilizados, croquis da rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação de funcionamento, em duas vias.

**Capítulo V**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.28. Enquanto o Município não dispuser de normas para o cumprimento do disposto nesta lei, prevalecerá como norma geral, para todos os estabelecimentos, as Normas Técnicas Especiais relativas aos produtos de origem animal estabelecidas pela legislação Federal e Estadual.

Art.29. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., deverá coibir o abate clandestino de animais e, respectivamente, a sua industrialização, podendo os agentes de fiscalização, se necessário, requisitar reforço policial para cumprimento das normas.

Art.30. O Poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização Estadual e Federal, naquilo que for necessário ao fiel cumprimento desta lei, podendo, ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação de associações profissionais ligadas à matéria.

Art.31. A Secretaria Municipal do Verde poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de São Paulo e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único. Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, que integra o SUASA, os produtos inspecionados pelo serviço de inspeção municipal poderão ser comercializados em todo o território nacional.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**

**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

Art.32. A Administração deverá dar ampla divulgação a esta lei, visando a propiciar seu conhecimento e observância pelos interessados diretos e pelo povo em geral.

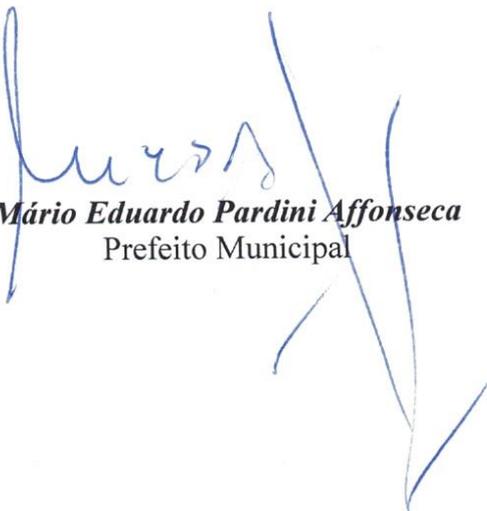
Art.33. As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art.34. O Poder Executivo regulamentará no que couber esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 35. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

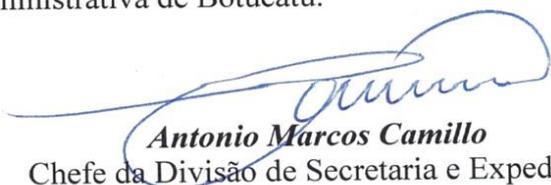
Art.36. Ficam revogadas as Leis n.º 3.262, de 12 de agosto de 1993 e 5.317, de 6 de dezembro de 2011.

Botucatu, 9 de junho de 2020.



**Mário Eduardo Pardini Affonseca**  
Prefeito Municipal

Registrada na Divisão de Secretaria e Expediente em 9 de junho de 2020 – 165º ano de emancipação político-administrativa de Botucatu.



**Antonio Marcos Camillo**  
Chefe da Divisão de Secretaria e Expediente



**LEI Nº 6.171**  
de 9 de junho de 2020.

**TABELA ÚNICA**  
**TAXAS DE REGISTROS**

<b>I - Pelo registro de estabelecimentos</b>	
Abatedouro frigorífico; e Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.	<b>16 UFESP</b>
Granja leiteira; Posto de refrigeração; Usina de beneficiamento; Fábrica de laticínios; e Queijaria.	<b>10 UFESP</b>
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.	<b>10 UFESP</b>
Barco-fábrica; Abatedouro frigorífico de pescado; Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e Estação depuradora de moluscos bivalves.	<b>10 UFESP</b>
Granja avícola; e Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.	<b>6 UFESP</b>
<b>II - Pelo registro de produto - rótulo</b>	<b>3 UFESP</b>
<b>III - Pela alteração da razão social</b>	<b>6 UFESP</b>
<b>IV - Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos.</b>	<b>6 UFESP</b>
<b>V – Renovação de Registro de Estabelecimento</b>	<b>10 UFESP</b>