SIGPUB - Sistema Gerenciador de Publicações Legais

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS

AMM Associação Mineira de Municípios

Minas Gerais , 09 de Julho de 2010 • Diário Oficial dos Municípios Mineiros • ANO II | Nº 0272

ESTADO DE MINAS GERAIS
CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVA

SECRETARIA DA CÂMARA
ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO DIA 30/06/2010

Ata da 10ª reunião Ordinária da Câmara Municipal de Itapeva - MG. Ao(s) trinta de junho do ano de 2010, às 19:40 horas, o senhor Presidente declarou aberta a reunião. Feita a chamada constatou-se a presença dos vereadores Adailton Aparecido Marques da Silva, Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, Gustavo Biagione Ribeiro, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra e Márcio Henrique da Silva. Logo em seguida, foi colocada em discussão a ata da reunião anterior, a qual, não sendo impugnada, foi declarada aprovada pelo senhor Presidente. Em seguida, o Secretário da Mesa, vereador Daniel Pereira do Couto, fez a leitura do expediente recebido, que consta do seguinte:
CORRESPONDÊNCIAS RECEBIDAS: Da Prefeitura Municipal de Itapeva: encaminha as seguintes leis sancionadas e publicadas: - Lei n.º 1.135 de 31 de maio de 2010, que "INSTITUI O DIA MUNICIPAL DO DESBRAVADOR NO CALENDÁRIO DE COMEMORAÇÕES OFICIAIS DESTE MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS" - Lei n.º 1.136 de 31 de maio de 2010, que "CRIA O CONSELHO MUNICIPAL DA JUVENTUDE CMJ - E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS." - Lei n.º 1.137 de 31 de maio de 2010, que "INSTITUI A SEMANA CULTURAL EVANGELÍSTICA NO CALENDÁRIO CULTURAL DO MUNICÍPIO." - Da Prefeitura Municipal de Itapeva: encaminha as seguintes leis sancionadas e publicadas: - Lei n.º 1.138 de 1º de junho de 2010, que "HOMOLOGA CONVÊNIO CELEBRADO COM A COMPANHIA DE HABITAÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS - COHAB-MG, CONCEDE À MESMA COMPANHIA ISENÇÃO TRIBUTÁRIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS." - Lei n.º 1.139 de 1º de junho de 2010, que "DISPÕE SOBRE A DOAÇÃO DE IMÓVEIS DE PROPRIEDADE DO MUNICÍPIO À COMPANHIA DE HABITAÇÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS - COHAB-MG, NA FORMA E CONDIÇÕES QUE ESPECIFICA." - PROPOSITURAS PROTOCOLADAS - Emenda de autoria da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: "ALTERA DISPOSITIVOS DO PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR N.º 005, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2.009." - Emenda de autoria da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: "MODIFICA DISPOSITIVOS DO PROJETO DE LEI ORDINÁRIA N.º 32/2010." - Emenda de autoria da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: "ALTERA REDAÇÃO DE DISPOSITIVO DO PROJETO LEI ORDINÁRIA N.º 35/2010." - MATÉRIA DO LEGISLATIVO: MATÉRIA ENVIADA PARA PARECER: Da Comissão de Educação, Saúde e Assistência: - Enviado em 22/06/2010 o Projeto de Lei Ordinária nº 32/2010: - "DISPÕE SOBRE OS BENEFÍCIOS EVENTUAIS DE QUE TRATA O ART. 22 DA LEI Nº 8.742, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1993" - MATÉRIA DA ORDEM DO DIA: Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 1/2010 de autoria de Executivo: - INSTITUI O SERVIÇO VOLUNTÁRIO NO ÂMBITO DAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS. - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 30/2010 de autoria de Presidente da Mesa: - "AUTORIZA A REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO POR ESTUDANTES DE NÍVEL MÉDIO, TÉCNICO E SUPERIOR, NA CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVA-MG, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. " - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 2ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 29/2010 de autoria de Executivo: - "AUTORIZA O MUNICÍPIO DE ITAPEVA A PARTICIPAR DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO SAPUCAÍ." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão de Educação, Saúde e Assistência. - (Relator: Jurandir Cesário Bezerra) - 3. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 2ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 31/2010 de autoria de Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra, Márcio Henrique da Silva: - "ATUALIZA SUBSÍDIO DO PREFEITO, VICE-PREFEITO E SECRETÁRIOS MUNICIPAIS." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 2ª discussão e votação a Emenda nº 1 do Projeto de Lei Complementar nº 5/2009 de autoria de Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: - "Altera redação de dispositivos do Projeto de Lei Complementar n.º 005/2009." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - REQUERIMENTOS: Da Mesa Diretora, nº 59/2010 - A Mesa Diretora desta Casa Legislativa, nos termos do artigo 142 e seus parágrafos, vem, respeitosamente, requerer deste Plenário a concessão de

Expediente:
Associação Mineira de Municípios – AMM - MG

Diretoria 2009/2010

Presidente:	**José Milton de Carvalho Rocha -** Conselheiro Lafaiete
1º Vice-Presidente:	Ângelo José Roncalli de Freitas - São Gonçalo do Pará
2º Vice-Presidente:	Marco Antonio Andrade - Ubaí
3º Vice-Presidente:	Acácio Mendes de Andrade - Passa Quatro
1º Secretário:	José Sacido Barca Neto - São Lourenço
2º Secretário:	Último Bitencourt de Freitas - Monte Alegre Minas
1º Tesoureiro:	Aurélio Cezar Donádia Ferreira - Itabirinha
2º Tesoureiro:	Paulo Cezar de Freitas - Nova Serrana

O Diário Oficial dos Municípios do Estado de Minas Gerais é uma solução voltada à modernização e transparência da gestão municipal.

URGÊNCIA ESPECIAL, para apreciação do Projeto de Lei Ordinária nº 035/2010, que "Altera a Lei Municipal n.º 1.108, de 23 de dezembro de 2009, que dispõe sobre o Plano Plurianual para o período de 2010 a 2013 e autoriza a abertura de crédito especial no orçamento do exercício financeiro de 2010", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. - Nestes termos, - pede deferimento. - Da Mesa Diretora, nº 60/2010 - A Mesa Diretora desta Casa Legislativa, nos termos do artigo 142 e seus parágrafos, vem, respeitosamente, requerer deste Plenário a concessão de URGÊNCIA ESPECIAL, para apreciação do Projeto de Lei Ordinária nº 036/2010, que "Altera o art. 1º da Lei Ordinária n.º 1005 de 25 de junho de 2.007", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. - Nestes termos, - pede deferimento.
MATÉRIAS APRECIADAS:Requerimento nº 59/2010 - requer deste Plenário a concessão de URGÊNCIA ESPECIAL, para apreciação do Projeto de Lei Ordinária nº 035/2010, que "Altera a Lei Municipal n.º 1.108, de 23 de dezembro de 2009, que dispõe sobre o Plano Plurianual para o período de 2010 a 2013 e autoriza a abertura de crédito especial no orçamento do exercício financeiro de 2010", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. Colocado em discussão, ninguém se manifestou. Colocado em única votação, foi aprovado por por unanimidade. Requerimento nº 60/2010 - requer deste Plenário a concessão de URGÊNCIA ESPECIAL, para apreciação do Projeto de Lei Ordinária nº 036/2010, que "Altera o art. 1º da Lei Ordinária n.º 1005 de 25 de junho de 2.007", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. Colocado em discussão, não houve manifestação. Colocado em única votação foi aprovado por por unanimidade. Única discussão e votação da Emenda Modificativa nº 001 ao Projeto de Lei Ordinária nº 035/2010, que "dispõe sobre o Plano Plurianual para o período de 2010 a 2013 e autoriza abertura de Crédito especial no orçamento do exercício financeiro de 2010". Colocada em única discussão não houve manifestação. Colocada em única votação foi aprovada por unanimidade. Única discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 035/2010, que "Altera a Lei Municipal n.º 1.108, de 23 de dezembro de 2009, que dispõe sobre o Plano Plurianual para o período de 2010 a 2013 e autoriza a abertura de crédito especial no orçamento do exercício financeiro de 2010", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em única votação foi aprovado por por unanimidade. Única discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 036/2010, que "Altera o art. 1º da Lei Ordinária n.º 1005 de 25 de junho de 2.007", bem como em eventuais emendas, em face de solicitação por parte do Poder Executivo. Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em única votação foi aprovado por por unanimidade. Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 001/2010 de autoria de Executivo: INSTITUI O SERVIÇO VOLUNTÁRIO NO ÂMBITO DAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS. Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em primeira votação, incluído de emendas aprovadas, foi aprovado por por unanimidade. Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 30/2010 de autoria de Presidente da Mesa: "AUTORIZA A REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO POR ESTUDANTES DE NÍVEL MÉDIO, TÉCNICO E SUPERIOR, NA CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVA-MG, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. " Colocado em discussão ninguém se manifestou. Colocado em primeira votação foi aprovado por por unanimidade. Segunda discussão e votação da Emenda Modificativa nº 001 ao Projeto de Lei Complementar nº 005/2009, que dispõe sobre o Estatuto da Micro e da Pequena Empresa. Colocada em discussão não houve manifestação. Colocada em segunda votação foi aprovada por unanimidade. Em 2ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 29/2010 de autoria de Executivo: "AUTORIZA O MUNICÍPIO DE ITAPEVA A PARTICIPAR DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO SAPUCAÍ." Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em segunda votação foi aprovado por por unanimidade. Em 2ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 31/2010 de autoria de Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra, Márcio Henrique da Silva: "ATUALIZA SUBSÍDIO DO PREFEITO, VICE-PREFEITO E SECRETÁRIOS MUNICIPAIS." Colocado em discussão o ninguém se manifestou. Colocado em segundo votação, aprovado por seis votos a dois, sendo contrários os vereadores Adailton e Gustavo.
Não havendo mais vereador a se manifestar e nem assunto a tratar, o senhor Presidente agradeceu pela presença dos senhores Vereadores e demais pessoas presentes, encerrou a sessão, do que, para constar, eu, Daniel Pereira do Couto, Secretário da Mesa, lavrei a presente ata.
Adailton Aparecido Marques da Silva, Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, Gustavo Biagione Ribeiro, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra e Márcio Henrique da Silva

Publicado por:
Nivaldo Donizete de Almeida
Código Identificador:C59217C9

SECRETARIA DA CÂMARA
ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO DIA 09/06/2010

Ata da 9ª reunião Ordinária da Câmara Municipal de Itapeva - MG. Ao(s) nove de junho do ano de 2010, às 19:45 horas, o senhor Presidente declarou aberta a reunião. Feita a chamada constatou-se a presença dos vereadores Adailton Aparecido Marques da Silva, Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, Gustavo Biagione Ribeiro, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra e Márcio Henrique da Silva. Logo em seguida, foi colocada em discussão a ata da reunião anterior, a qual, não sendo impugnada, foi declarada aprovada pelo senhor Presidente. Em seguida, o Secretário da Mesa, vereador Daniel Pereira do Couto, fez a leitura do expediente recebido, que consta do seguinte:
CORRESPONDÊNCIAS RECEBIDAS: Da Prefeitura Municipal de Itapeva: encaminha as seguintes leis sancionadas e publicadas: - Lei n.º 1.133 de 17 de maio de 2010, que "Institui o Conselho Municipal de Turismo - COMTUR" - Lei n.º 1.134 de 17 de maio de 2010, que "Institui o Fundo Municipal para o Desenvolvimento do Turismo - FUNTUR" - Da Ordem dos Advogados do Brasil - 56ª Subseção: vem, por intermédio de seu Presidente, Sérgio Francisco Furquim, solicitar que o Sargento Fradik Alves de Souza, seja convocado para prestar explicações aos munícipes, sobre os acontecimentos recentes que menciona. - MATÉRIA DA ORDEM DO DIA: Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 29/2010 de autoria de Executivo: - "AUTORIZA O MUNICÍPIO DE ITAPEVA A PARTICIPAR DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO

SAPUCAÍ." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão de Educação, Saúde e Assistência. - (Relator: Jurandir Cesário Bezerra) - 3. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 1ª discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 31/2010 de autoria de Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra, Márcio Henrique da Silva: - "ATUALIZA SUBSÍDIO DO PREFEITO, VICE-PREFEITO E SECRETÁRIOS MUNICIPAIS." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Votação Única do Projeto de Resolução nº 2/2010 de autoria de Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra, Márcio Henrique da Silva: - "Atualiza o subsídio dos vereadores." - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 1ª discussão e votação a Emenda nº 1 do Projeto de Lei Complementar nº 5/2009 de autoria de Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: - "Altera redação de dispositivos do Projeto de Lei Complementar n.º 005/2009." - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - 2. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos. - (Relator: Antônio José de Lima) - Em 2ª discussão e votação a Emenda nº 2 do Projeto de Lei Ordinária nº 1/2010 de autoria de Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final: - ALTERA DISPOSITIVO DO PROJETO DE LEI ORDINÁRIA N.º 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2010. - 1. Parecer Favorável da Comissão Permanente de Legislação, Justiça e Redação Final. - (Relator: José Xavier Batista) - REQUERIMENTOS: Do Vereador Jurandir Cesário Bezerra: - Nº 50/2010 - JURANDIR CESÁRIO BEZERRA, vereador em regular exercício de seu mandato, neste Município de Itapeva, respeitosamente, vem à presença deste Plenário justificar sua ausência na reunião ordinária realizada nesta Casa, em data de 12 de maio de 2.009, uma vez que sua ausência se deu por motivos de problemas de saúde, conforme atestado médico em anexo. - Nestes termos, - Pede deferimento.
MATÉRIAS DELIBERADAS:Única discussão e votação do Projeto de Resolução nº 02/2010: "atualiza o subsídio dos vereadores." Colocado em discussão ninguém se manifestou. Colocado em única votação foi aprovado por 6 votos a 2, sendo contrários os vereadores Adailton e Gustavo. Requerimento n° 050/2010, que justifica ausência na Reunião Ordinária realizada nesta Casa Legislativa, em 12 de Maio de 2010, uma vez que a referida ausência ocorreu por motivos de saúde, conforme atestado médico em anexo. Colocado em única votação nominal foi aprovado por unanimidade. Primeira discussão e votação da Emenda do Projeto de Lei Complementar nº 005/2009: "Altera redação de dispositivos do Projeto de Lei Complementar n° 005/2009. Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em primeira votação foi aprovado por unanimidade. Primeira discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 029/2010: "Autoriza a Município de Itapeva a participar do consórcio Intermunicipal de Saúde dos Municípios da Microrregião do Médio sapucaí." Colocado em primeira votação foi aprovado por por unanimidade. Primeira discussão e votação do Projeto de Lei Ordinária nº 0031/2010: "Atualiza o subsídio do Prefeito, Vice-Prefeito e secretários municipais." Colocado em discussão não houve manifestação. Colocado em primeira votação foi aprovado por 6 votos a 2, sendo contrários os vereadores Adailton e Gustavo. Segunda discussão e votação da Emenda n° 002 do Projeto de Lei Ordinária nº 001/2010: "Altera dispositivo do Projeto de lei ordinária n° 001/2010. Colocado em discussão ninguém se manifestou. Colocado em segunda votação foi aprovado por unanimidade.
Após a votação do último projeto Sr. Jurandir comunicou aos presentes sobre a instalação no Distrito de Areias de um clube de futebol da Liga Sul Mineira, a qual trará um progresso ao esporte municipal, em seguida o Sr. Presidente comunicou que a próxima reunião ordinária será no dia 23/06/2010
Não havendo mais vereador a se manifestar e nem assunto a tratar, o senhor Presidente agradeceu pela presença dos senhores Vereadores e demais pessoas presentes, encerrou a sessão, do que, para constar, eu, Daniel Pereira do Couto, Secretário da Mesa, lavrei a presente ata.
Adailton Aparecido Marques da Silva, Antônio José de Lima, Daniel Pereira do Couto, Devanil Laurindo da Silva, Gustavo Biagione Ribeiro, José Messias Borges, José Xavier Batista, Jurandir Cesário Bezerra e Márcio Henrique da Silva

Publicado por:
Nivaldo Donizete de Almeida
Código Identificador:16EDE27A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇAI

DEPTO. TÉC. MUN. DE ADM., PLANEJAMENTO E FAZENDA
AVISO DE PREGÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇAÍ/MG – Aviso de Pregão. Pregão nº 037/10. A Prefeitura Mun. de Araçaí/MG torna público que no dia 22 de julho de 2010, às 14:00h, realizará, no Dep. de Licitações, na Rua 1º de Março nº 142, Centro, nesta, licitação na modalidade Pregão Presencial, objetivando a contratação de empresa para Transporte de alunos da Zona Rural do Município. Cópias do edital poderão ser obtidas no endereço supra ou através do site www.aracai.mg.gov.br. Dúvidas pelo Fone (31)3715 6139.

ADRIANE RIBEIRO LEITE.
Pregoeira.

Publicado por:
Alex Lopes Teixeira
Código Identificador:6CDF0012

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
ATA DE REGISTRO DE PREÇO 08.014/2010

ATA DE REGISTRO DE PRECO 08.014/2010 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e Cristália Produtos Químicos e Farmacêuticos LTDA, valor: R$3.060,00, firmam contrato para registro de preços para aquisição de medicamentos para uso no Pronto Atendimento Municipal e Unidades de Saúde, período de 09 meses.

Araxá, 08 de junho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:841EFF3A

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO 08.049/2010

EXTRATO DE CONTRATO 08.049/2010 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e Ducks Indústria e Comercio LTDA, valor: R$13.698,82, Thunder Indústria, Comércio, Importação e Exportação de Confecções LTDA, valor: R$ 27.705,00, Vesta Confecções LTDA, valor: R$38.141,50, firmam contrato para aquisição de uniformes para atender diversas secretarias. Período de 12 meses.

Araxá, 17 de junho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:C7BE037A

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO 08.054/2010

EXTRATO DE CONTRATO 08.054/2010 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e Carlas Maria Silveira Duque Silva firmam contrato para serviços de hotelaria na cidade de Belo Horizonte-MG para atender a Secretaria de Saúde. Período 12 meses.

Araxá, 21 de junho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:C9A34ECA

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
JULGAMENTO PROPOSTA PREÇO PREGÃO PRESENCIAL 08.050/2010

Município Araxá – Julg. Prop. Preço P.P. 08.050/2010. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de limpeza para atender diversas secretarias. Vencedores: Antônio Farid Comércio e Importação Ltda, itens: 02, 07, 08, 09, 11, 12, 19, 20, 25, 29, 33, 48, 51, 52, 53, 56, 68 a 71, 82, 84, 85, 87, 88, 98 e 131, valor: R$: 37.616, 08; Comercial Granada Materiais de Escritório Ltda, itens: 26, 36, 40, 62, 63, 83 e 132, valor: R$ 5.486,37; Comercial Soares e Mota Ltda EPP, itens: 01, 03, 10, 39, 43 e 106, valor: R$ 25.205,01; JBS Comércio e Transportes Ltda, itens: 04, 38, 42, 86 e 101, valor: R$ 18.502,30; Mega Limp Higiene e Limpeza Ltda, itens: 06, 58 a 60, 65, 67, 74, 76, 121 e 124, valor: R$ 27.546,86; Supermercado Paula e Paula Ltda ME, itens: 05, 13, 14, 15, 17, 18, 37, 41, 46, 49, 54, 55, 66, 89, 120 e 130, valor: R$ 25.846,50; Torrefação do Cerrado Indústria e Comércio Ltda, item: 34, valor: R$ 28.800,00; Wesi Comercial Ltda, itens: 24, 31, 32 e 61, valor: R$ 3.771,77. Itens Cancelados: 16, 21 a 23, 35, 77, 80, 81, 94, 102, 108, 110, 113 e 125.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:2C5A1158

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO 08.033/2010

EXTRATO DE CONTRATO 08.033/2010 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e Comercial Soares & Mota LTDA, valor: R$ 1.100,00, Elaine Cristina do Nascimento Melo-ME, valor: R$ 1.404,00, FLC Informática LTDA, valor: R$ 885,00, Helder Júlio Ferreira, valor: R$ 6,50, Ivone Pereira de Oliveira-ME, valor: R$ 57.049,00, Mônica Simões Grossi-ME, valor: R$ 9.130,30 firmam contrato para aquisição de suprimentos de informática para atender diversas secretarias. Período de 12 meses.

Araxá, 20 de maio de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:E42A5B68

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
JULGAMENTO RECURSO PREGÃO PRESENCIAL 08.050/2010

Município Araxá – Julg. Recurso P.P. 08.050/2010. Julgadas improcedentes as razões de recurso apresentadas pela licitante COMERCIAL SOARES E MOTA LTDA EPP.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:BBE53EF0

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.062/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.062/2010, Registro de preços para aquisição de medicamentos para atender a Farmácia Municipal. Abertura 27/07/10 09:00 hs. Edital disponível: 13/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:BBCDD1C6

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.065/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.065/2010, Aquisição de materiais e equipamentos para reestruturação e manutenção da sinalização semafórica. Abertura 29/07/10 09:00 hs. Edital disponível: 13/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:8A8C14F0

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.074/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.074/2010, Registro de preços para aquisição de materiais de construção para atender a diversas secretarias. Abertura 28/07/10 15:00 hs. Edital disponível: 13/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:7F137CF7

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.076/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.076/2010, Aquisição de eletrodomésticos, eletroeletrônicos e móveis para atender diversas secretarias. Abertura 22/07/10 09:00 hs. Edital disponível: 12/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:7FCA7AE3

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.070/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.070/2010, Locação de veículo tipo furgão para atender os serviços de entrega de pães nas escolas, secretarias e outras unidades da Prefeitura de Araxá. Abertura 22/07/10 15:00 hs. Edital disponível: 12/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:AE556DBB

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.077/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.077/2010, Aquisição de instrumentos musicais para manutenção e composição das fanfarras das Escolas. Abertura 23/07/10 15:00 hs. Edital disponível: 13/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:DC6B8CA3

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
PREGÃO PRESENCIAL 08.071/2010

MUNICÍPIO ARAXÁ/MG, torna público abertura Pregão Presencial 08.071/2010, Aquisição de aparelhos para o uso no consultório oftalmológico da Unisa. Abertura 30/07/10 09:00 hs. Edital disponível: 13/07/10, no site: www.araxa.mg.gov.br. Setor de Licitações 0(34)3691-7022.

Araxá, 08 de julho de 2010.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:AE0BEFC9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABECEIRA GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TERMO ADITIVO

1º ADITIVO À ATA N.º 011/2010
DATA DA ATA: 18/06/2010

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 023/2010
PREGÃO PRESENCIAL N.º 011/2010

DATA DA HOMOLOGAÇÃO: 18/06/2010

OBJETO: Aquisição de INSTRUMENTOS MUSICAIS destinados à Escola Municipal Joaquim de Mendonça.

VENCEDORES: Pettyta Papelaria e Presente LTDA – CNPJ: 38.608.303/0001-64
SR Comércio de Instrumentos Musicais LTDA – ME – CNPJ: 05.116.506/0001-84

QUANTIDADE DE ITENS LICITADOS: 15 (quinze)

ALTERAÇÕES: Serão aditivados os ITENS 02,03,04,09,10 e 13 do respectivo processo licitatório por atenderem o disposto no item 8 do Edital assinado em 07/06/2010, em 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 57, § 4º, da Lei n.º 8.666/93, **devido a proposta continuar se mostrando mais vantajosa para a Administração e a contratada está de acordo com o aditivo da ATA.**

Publicado por:
Antônio Nazaré Santana Melo
Código Identificador:50EBE4C3

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
REVOGAÇÃO DO PREGÃO Nº. 02/10

O Município de Cachoeira de Minas, torna público:
Revogação: Fica revogado o Pregão nº. 028/10 cujo objeto é contratação de serviços de provedor de internet sem fio e sistema de voz sobre IP para manutenção das atividades das Secretarias Municipais e para outros setores conveniados ao Município, por motivos de interesse público. Informações: (35)3472-1333 ou licitacao@cachoeirademinas.mg.gov.br.

Cachoeira de Minas, 08 de Julho de 2.010.

CARLOS AUGUSTO T. DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:7EA2DA13

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPANHA

PREFEITURA MUNICIPAL DA CAMPANHA
EXTRATO DE EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DA CAMPANHA – MG – CNPJ n° 18.712.174/0001-42 - Torna Público que fará realizar Processo Licitatório **n° 0032/2010** – Modalidade **Pregão presencial n° 0024/2010** – na forma **REGISTRO DE PREÇOS** - Objeto: **fornecimento de filmes, revelador , fixador , luvas e coletor de materiais perfurante -** Abertura **dia 28/07/2010 às 14:00 horas** - Aos interessados, informações bem como edital completo estará a disposição na pagina www.campanha.mg.gov.br ou Rua Dr. Brandão n° 59 – Centro – Campanha – MG, Cep 37400-000 – Fone/Fax: (35) 3261-1059 – **Horário 12:00 ás 18:00.**

Campanha/MG, 08 de julho de 2010

NILBER MARTINS ROSA
Pregoeiro

Publicado por:
Alberto Angelo de Araujo
Código Identificador:336F8343

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

COMPRAS E LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL 032/2010

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE – M.G. – AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL 032/010_Torna Público a instauração do procedimento licitatório 045/010 pregão presencial 032/010, Registro de preços SRP nº 022/010, que tem por objeto o "registro de preço" de materiais agrícolas e agropecuários em geral, mediante as necessidades dos Setores e Departamentos solicitantes. Critério de julgamento: Menor Preço por anexo. Data e horário máximo para protocolo dos envelopes de documentação e proposta: 22/07/2010 às 08h30min. Data e horário da reunião inaugural: 22/07/2010 às 09h00.Telefone de contato: (035) 3743-1950. Solicitação edital: licitacao@campestre.mg.gov.br

ANA CRISTINA CARVALHO MARTINS OLIVEIRA
Pregoeira

Publicado por:
Luana Kristina de Paiva
Código Identificador:639B9E5F

COMPRAS E LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL 030/2010

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE – MG, através de sua Pregoeira Municipal e Equipe de apoio, tornam público a instauração do Procedimento Licitatório 043/010 – Pregão presencial 030/010 – Registro de preços SRP 020/010, que tem por objeto o registro de preços de óleos lubrificantes, fluidos, xampu, estopa, graxas, solupam, ativado, limpa pneus e silicone em gel, produtos estes, que serão destinados à manutenção dos veículos pertencentes à frota municipal e/ou sob responsabilidade do Município. Prazo máximo para protocolo dos envelopes proposta e documentação: 22/07/2010, às 13h:30min. Data e horário da reunião inaugural: 22/07/2010, às 14h00. Serviço Municipal de Compras e Patrimônio da Prefeitura Municipal de Campestre-MG. Telefone: (035) 3743-1950 das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00. Solicitação do edital: licitacao@campestre.mg.gov.br

ANA CRISTINA CARVALHO MARTINS OLIVEIRA
Pregoeira

NIVALDO DONIZETE MUNIZ
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luana Kristina de Paiva
Código Identificador:64540CFF

COMPRAS E LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL 031/2010

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE – MG, através de sua Pregoeira Municipal e Equipe de apoio, tornam público a instauração do Procedimento Licitatório 044/010 – Pregão presencial 031/010 – Registro de preços SRP nº 021/010, que tem por objeto o "registro de preço de cestas básicas" a serem doadas às pessoas carentes e impossibilitadas do município, conforme cadastro e triagem do Departamento Municipal de Assistência Social. Prazo máximo para protocolo dos envelopes propostas e documentação: 23/07/2010, às

13h30min. Data e horário da reunião inaugural: 23/07/2010 às 14h00. Serviço Municipal de Compras e Patrimônio da Prefeitura Municipal de Campestre-MG. Telefone: (035) 3743-1950 das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00. Solicitação do edital: licitacao@prefeituracampestre.mg.gov.br.

ANA CRISTINA CARVALHO MARTINS OLIVEIRA
Pregoeira

NIVALDO DONIZETE MUNIZ
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luana Kristina de Paiva
Código Identificador:34D384F2

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO ENÉAS

PREFEITURA MUNICIPAL
DECRETO Nº 55/2010, DE 01 DE JULHO DE 2010

INSTITUI O CALENDÁRIO MUNICIPAL DE TRIBUTOS DO MUNICÍPIO DE CAPITÃO ENÉAS PARA O EXERCÍCIO FISCAL DE 2010.

O Prefeito Municipal de Capitão Enéas, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a implantação de sistema de impressão de Guia de Arrecadação das Receitas Públicas Municipais na Rede Bancária;

Considerando que o Código Tributário Municipal, Lei nº 768, de 29 de setembro de 2009 estabelece que compete ao Executivo expedir o calendário municipal de tributos;

D E C R E T A:

Art. 1º. Ficam estabelecidos os prazos e as condições de pagamento dos tributos municipais, relativos ao exercício fiscal de 2010, conforme anexo I deste decreto.

Art. 2º. Os Contribuintes poderão requerer o reconhecimento de imunidade e isenções nos prazos estabelecidos pelo anexo II deste decreto.

Art. 3º. O Secretário Municipal de Administração e Finanças expedirá resoluções e comunicados com objetivo de orientar servidores e contribuintes a respeito do disposto neste decreto.

Art. 4º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CAPITÃO ENÉAS, 01 de julho de 2010.

REINALDO LANDULFO TEIXEIRA
Prefeito Municipal de Capitão Enéas

ANEXO I

IMPOSTO PREDIAL E TERRITORIAL URBANO	
Vencimento integral com 15% de desconto	Prazo para pagamento em 04 (quatro) parcelas, mensais, iguais e consecutivas com os seguintes vencimentos.
31/08/2010	1ª parcela: 31 de agosto de 2010. 2ª parcela: 30 de setembro de 2010 3ª parcela: 31 de outubro de 2010 4ª parcela: 30 de novembro de 2010.

IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS DE QUALQUER NATUREZA

Vencimento no dia 15 do mês subseqüente ao da ocorrência do Fato Gerador, salvo no caso de estimativa que vencerá na data fixada pela Autoridade Administrativa.

IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS DE QUALQUER NATUREZA PARA PROFISSIONAIS AUTÔNOMOS E ESTIMATIVOS
Vencimento em parcela única 31 de agosto de 2010

TAXAS DECORRENTES DO PODER DE FISCALIZAÇÃO

Vencimento 31 de agosto de 2010.

IMPOSTO SOBRE TRANSMISSÃO DE BENS IMÓVEIS

Vencimento no 10º dia subseqüente à notificação do lançamento, ressalvadas as hipóteses previstas no Código Tributário Municipal

ANEXO II

REQUERIMENTO PARA RECONHECIMENTO DE IMUNIDADE

Até o dia 31 de agosto de 2010

REQUERIMENTO PARA RECONHECIMENTO DE ISENÇÃO DO ISSQN

Até a data do vencimento integral ou da parcela, quando for o caso do tributo, salvo as hipóteses previstas no CTM

REQUERIMENTO PARA RECONHECIMENTO DE ISENÇÃO DE TAXAS DE LICENÇA E FISCALIZAÇÃO, SALVO AS HIPÓTESES PREVISTAS NO CTM

Até o dia 31 de agosto de 2010.

Publicado por:
Maria da Conceição Paz da Cruz
Código Identificador:4BD37FA9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO DO CAJURU

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
EXTRATO DA DISPENSA N. 71/2010

PREFEITURA M. DE CARMO DO CAJURU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA nº. 71/2010. Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de veiculação de anúncios radiofônicos no exercício de 2010. Empresa: ASSOCIAÇÃO COMUNITARIA CAJURUENSE. Valor R$ 4.000,00.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:60F1EC41

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PREFEITURA DE CARMO DO CAJURU Extrato da Homologação do P.L Nº. 75/2010 – P.P Nº. 67/2010. Objeto: aquisição de livros - Projeto de Modernização da Biblioteca Pública Municipal - Convênio do FEC e livros p/ as Escolas Municipais c/ recursos do FUNDEB. Empresa Vencedora: ACAIACA DISTRIBUIDORA DE LIVROS LTDA, valor R$ 14.578,58.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:18C032D4

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL
EXTRATO DE RETIFICAÇÃO

PREFEITURA CARMO DO CAJURU – EXTRATO DE RETIFICAÇÃO DO PL Nº. 85/2010, Objeto: aquisição de materiais esportivos, nos termos do Convênio da S. E. Esportes e da Juventude nº. 466/2008. ERRATA: onde se lê a P.P Nº 08/2010, leia-se P.P Nº 71/2010 .

NEUSA SILVA DE SOUZA
Pregoeira

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:092366A5

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIRINHO

DIVISÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 46/2010

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CARNEIRINHO-MG. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 46/2010. Menor Preço Por Lote. Objeto: (resumido) Prestação de serviços mecânicos/auto-elétrica de manutenção preventiva e corretiva com fornecimento de peças de reposição para o veículo ONIBUS MHMN-3317. Início da sessão de lances: ***23/07/2010 às 09:30 hs***. Local de realização e retirada do Edital: No site ***www.bmmg.com.br***. Fone: (34) 3454-0200.

Carneirinho-MG, 07/07/2010.

LEANDRO DA SILVA SOUZA.
Pregoeiro.

Publicado por:
Dalva Maria de Queiroz Tiago
Código Identificador:FB99E4B5

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COROACI

CONTROLE INTERNO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2010 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 031/2010

EXTRATO DE EDITAL PARA PUBLICAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE COROACI - Aviso de Licitação - Processo Licitatório n.º 041/2010 - Modalidade: Pregão Presencial n.º 031/2010. Tipo: Menor Preço por Item. Objeto: Aquisição de Veiculo, para Atender as Necessidades da Secretaria de Assistência Social do Município – (Convênio de Cooperação Financeira Nº 356/2010 – SEDESE – Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social). Data, hora e local para abertura dos envelopes relativos à Proposta e Habilitação: Dia 21/07/2010, às 10h30min (dez horas e trinta minutos), na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal, à Rua Dona Cotinha Gonçalves, n.º 11 - Centro, neste Município. Cópias do edital poderão ser obtidas no endereço acima mencionado. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (33)3291-1177 – Ramal 207.

Coroaci/MG, 07 de julho de 2010.

Publicado por:
Julio Cesar Xavier Corrêa
Código Identificador:11D40B7B

CONTROLE INTERNO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 040/2010 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 030/2010

EXTRATO DE EDITAL PARA PUBLICAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COROACI - Aviso de Licitação - Processo Licitatório n.º 040/2010 - Modalidade: Pregão Presencial n.º 030/2010. Tipo: Menor Preço por Item. Objeto: Aquisição de Veiculo, para Atender as Necessidades da Secretaria de Governo do Município – (Convênio de Cooperação Financeira Nº 355/2010 – SEGOV – Secretaria de Estado de Governo). Data, hora e local para abertura dos envelopes relativos à Proposta e Habilitação: Dia 21/07/2010, às 9h00min (nove horas), na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal, à Rua Dona Cotinha Gonçalves, n.º 11 - Centro, neste Município. Cópias do edital poderão ser obtidas no endereço acima mencionado. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (33)3291-1177 – Ramal 207. Coroaci/MG, 07 de julho de 2010.

Publicado por:
Julio Cesar Xavier Corrêa
Código Identificador:9E729BBC

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
EXTRATO DE EDITAL DE LICITAÇÃO - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 295/10

Encontra-se aberto na Prefeitura Municipal de Divinópolis, o **Processo Licitatório nº. 295/10, na modalidade de PREGÃO Nº. 176/10**, tipo menor preço, que trata da **AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO.** A abertura dos envelopes dar-se-á no dia **21 de Março de 2010 às 09:00 horas**. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de segunda a sexta-feira, de 8:00h às 10:30h e 13:30h às 16:30h, na Rua Pernambuco nº. 60, Centro, CEP 35.500-008, Município de Divinópolis ou pelo ***SITE www.divinopolis.mg.gov.br*** da Prefeitura Municipal. Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo telefone (37) 3229 – 6682 ou (37) 3229 – 6702. Divinópolis, 07 de Julho de 2010. Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:96A3E646

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DIVINÓPOLIS-MG - EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO Nº0222/2010 - P.A.L Nº0372/2010.

O Fundo Municipal de Saúde de Divinópolis – MG - através da comissão de licitação legalmente constituída pelo Decreto nº8863 de 30/03/2009, torna público estar realizando licitação sob a modalidade Pregão Presencial do tipo menor preço por item para a aquisição de impressos diversos para vários setores da Secretaria Municipal de Saúde de Divinópolis MG, no dia 26 (vinte e seis) de julho de 2010 às 13:30h (treze e trinta), na sala de Licitações da Secretaria Municipal de Saúde – Rua Minas Gerais, 900- centro. O edital está á disposição dos interessados no setor de compras (endereço acima) e também no site – www.divinópolis.mg.gov.br. Informações complementares poderão ser obtidas através dos telefone(s) - (037) 3229-6827 e 3229 - 6826. Divinópolis, 08 de Julho de 2010.

GIULIANO ANTÔNIO DA SILVA.
Pregoeiro.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:B6E58E23

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DIVINÓPOLIS.RATIFICAÇÃO.

Ratifico, nos termos do Art. 24, inciso nºIV, da Lei Federal 8.666/93, através do processo de dispensa de licitação 103/2010, PL 370/2010, a compra de exames oftalmológicos para atender a paciente do SUS, em cumprimento ao Mandado Judicial 223.10.013133-1 no valor de R$ 410,00 (quatrocentos e dez reais) dotação 02.05.01.10.302.0210.2093 3.3.90.39.00 ficha 436. Rosenilce Cherie Mourão Gontijo Resende. Secretária Municipal de Saúde. Divinópolis, 08 de julho de 2010.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:7E8793DC

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS MUNICÍPIO DE DIVINÓPOLIS. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2010. GERÊNCIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS. INTERESSADO: GRANDE FIRMA SERVIÇOS DE INFORMÁTICA LTDA.

Nos termos do ofício nº 311/2010 da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – SEMDS, referente ao fornecimento de equipamentos de informática e assistência pela empresa acima identificada, informa que está aberto o presente processo com base no art. 7º da Lei 10.520 de 17 de Julho de 2002 c/c art. 14 do Decreto Municipal de nº 5612 de 26 de março de 2004, **abrindo-se vista do presente processo ao interessado para apresentação de defesa, no prazo de 10 (dez) dias da publicação deste ato**. Divinópolis, 07 de Julho de 2010.

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR.
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:3525F745

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS EMOP - EMPRESA MUNICIPAL DE OBRAS PÚBLICAS E SERVIÇOS – EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO Nº 015/2010 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 041/2010.

A EMOP, através da Comissão de Pregão, torna pública estar realizando licitação sob modalidade de pregão presencial do tipo menor preço para locação de caminhão pipa para limpeza de bueiros e outros serviços, atendendo as necessidades da Emop, conforme planilha anexa. A abertura dos envelopes dar-se-á no dia 20 de julho de 2010, às 09:00 horas, na sede da EMOP, situada na Rua José Balbino Pereira, 171, Bairro Espírito Santo, em Divinópolis/MG. O edital em seu inteiro teor está a disposição no endereço, supra citado, de Segunda a Sexta-feira, de 07:00 às 10:30 horas e de 13:00 às 16:30 horas. Quaisquer informações poderão ser obtidas no local, bem como através do telefone (XX37) 3222-6560 – ramal 218 e pelo e-mail: emop@divinopolis.mg.gov.br. Divinópolis, 06 de julho de 2010.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:AD0573E6

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS EMOP - EMPRESA MUNICIPAL DE OBRAS PÚBLICAS E SERVIÇOS – EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO Nº 016/2010 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2010

A EMOP, através da Comissão de Pregão, torna pública estar realizando licitação sob modalidade de pregão presencial do tipo menor preço para aquisição de fio de nylon para roçadeira da Emop, conforme planilha anexa. A abertura dos envelopes dar-se-á no dia 20 de julho de 2010, às 14:00 horas, na sede da EMOP, situada na Rua José Balbino Pereira, 171, Bairro Espírito Santo, em Divinópolis/MG. O edital em seu inteiro teor está a disposição no endereço, supra citado, de Segunda a Sexta-feira, de 07:00 às 10:30 horas e de 13:00 às 16:30 horas. Quaisquer informações poderão ser obtidas no local, bem como através do telefone (XX37) 3222-6560 – ramal 218 e pelo e-mail: emop@divinopolis.mg.gov.br. Divinópolis, 06 de julho de 2010.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:53B7439E

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DIVINÓPOLIS-MG - EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO Nº0222/2010 - P.A.L Nº0372/2010.

O Fundo Municipal de Saúde de Divinópolis – MG - através da comissão de licitação legalmente constituída pelo Decreto nº8863 de 30/03/ 2009, torna público estar realizando licitação sob a modalidade Pregão Presencial do tipo menor preço por item para a aquisição de impressos diversos para vários setores da Secretaria Municipal de Saúde de Divinópolis MG, no dia 26 (vinte e seis) de julho de 2010 às 13:30h (treze e trinta), na sala de Licitações da Secretaria Municipal de Saúde – Rua Minas Gerais, 900- centro. O edital está á disposição dos interessados no setor de compras (endereço acima) e também no site – www.divinópolis.mg.gov.br. Informações

complementares poderão ser obtidas através dos telefone(s) - (037) 3229-6827 e 3229 - 6826. Divinópolis, 08 de Julho de 2010.

GIULIANO ANTÔNIO DA SILVA
Pregoeiro

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:08FABD2A

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
DECRETO Nº 9541 - ANEXOS

ANEXO 01
REQUERIMENTO DE REGISTRO NO "S.I.M"

Eu, _____, RG _____, CPF_____
Residente:_____, no Município de Divinópolis, proprietário da empresa _____, com registro no CNPJ n° _____, situado à Rua _____,
Bairro_____ no município de Divinópolis, classificada como _____, que irá trabalhar com: _____
_____
_____
_____
____solicito o REGISTRO de meu estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do Município de Divinópolis, para comercialização do produto acima descriminado.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura e Carimbo do Responsável pela Empresa

ANEXO 02
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:
_____

RG: _____ Órgão Expedidor: _____CPF: _____

Endereço residencial:
_____
_____
_____
_____nº _____
Complemento: _____ Bairro: _____
Telefone: _____ Fax: _____e-mail: _____
CEP: _____
Divinópolis /MG

DADOS DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL

Nome:_____
CNPJ:
_____

Endereço de Funcionamento:_____
_____ nº_____ Bairro: _____ Telefone: _____ Fax_____ e-mail: _____
CEP: _____
Divinópolis /MG

Assinatura/Carimbo

ANEXO 03
Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
6_____
7_____
8_____
10_____
11_____
13_____
14_____
15_____
16_____
17_____

Observações Complementares:
_____

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agronegócios de Divinópolis, que _____
____é o (a) responsável técnico do estabelecimento: _____,situado na _____
_____ de propriedade de _____
_____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____.

_____

Carimbo e Assinatura Representante Legal Estabelecimento

_____

Carimbo e Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 05

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:_____

Formação:_____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____

Complemento:_____ Bairro: _____ Cidade: Divinópolis/ Minas Gerais

CEP: _____ Telefone: _____ Fax: _____ e-mail: _____.

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____, Data:_____/_____/_____

CPF: _____, Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____

Declaro serem verdadeiras as informações supra citadas.

_____

Assinatura e Carimbo do Responsável Técnico.

ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:_____

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____

3. Localização do estabelecimento: _____ Divinópolis-MG

4. Características e tipo do estabelecimento:_____

5. Produtos que pretende trabalhar:_____

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:_____

7. Procedência da matéria prima por município:_____

8. Mercado de consumo que retende abastecer: _____

9. Número de funcionários do estabelecimento: _____

10. Meio de transporte do produto final: _____

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição_____

12. Destino das águas servidas: _____

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis_____

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____.

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____

20. Detalhar as instalações frigorificas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

OBSERVAÇOES SUPLEMENTARES: _____

Divinópolis, _____de_____de20_____.

_____

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal da Empresa

ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO

Declaro e me comprometo; caso seja solicitado, a elaborar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMMAPU).

_____

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal da Empresa

ANEXO 08

SOLICITAÇÃO DE CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: CNPJ: _____ _____

Atividade: _____ _____

Endereço:_____ _____

Bairro: _____ Telefone: ( ) _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Minas Gerais

Representante Legal: _____ _____

RG/Órgão Expedidor _____CPF: _____e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo:_____ _____

Marca em Destaque: _____ _____

Apresentação do Produto:_____ _____

Tipo de Produto:_____ _____

Capacidade de produção/dia:_____ _____

Cuidados de Conservação:_____ _____

Validade: _____ _____

Ingredientes: _____ _____

Aditivos:_____ _____

Embalagem: _____ _____

Registro: _____ _____

Nome do Fabricante da embalagem:_____ __

_____

Carimbo e Assinatura do Responsável Técnico do Estabelecimento

ANEXO 09

DECLARAÇÃO E COMPROMISSO

Declaro e estou ciente que:

a) Minha empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização expressa da Secretaria Municipal de Agronegócios, e do Serviço de Inspeção Municipal SIM.

b) Para confecção de rótulos dos produtos da Empresa, deverei encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, solicitação (modelo próprio) expressa de anuência com antecedência mínima de 30 dias, para parecer de autorização e confecção dos mesmos.

c) Tenho ciência das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, em especial da Lei Municipal 7011/2009 e posteriores modificações bem como dos Decretos que regulam da matéria.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____.

_____

Carimbo e Assinatura do Representante Legal da Empresa

ANEXO 10

SOLICITAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Solicito ao Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa _____ _____, com registro no CNPJ n° _____, situado n Rua _____, Bairro _____ , dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de_____ de 20_____.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____.

_____

Carimbo e Assinatura representante Legal da Empresa

ANEXO 11

FLUXOGRAMA DE PRODUÇAO

Produto:

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____.

_____

Carimbo e Assinatura Representante Legal da Empresa

ANEXO 12
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
Empresa:
_____
_____
S.I.M: _____ REG:
_____
Produto:
_____
_____

MATÉRIA PRIMA	**INGREDIENTES SECOS**	**INGREDIENTES LÍQUIDOS**
OUTROS INGREDIENTES	**AROMATIZANTES**	**CONSERVADORES**
MATERIAL DE EMBALAGEM	**CORANTES**	

Divinópolis, _____de _____de 20_____.

_____

Carimbo e Assinatura
ANEXO 13

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agronegócios que _____CPF _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento denominado _____ _____ situado na Rua_____nº _____, bairro_____, nesta cidade de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Divinópolis, _____ de _____de 20_____.

_____

Responsável pela coordenação de produção

_____

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal da Empresa

ANEXO 14

PADRONIZAÇÃO DE ROTULOS/ CARIMBO PARA IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

I - Modelo 1:
a) - forma:elíptica no sentido horizontal;
b) - dizeres : Número do Registro do Estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG " que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior; no exterior superior da forma elíptica o escrito Secretaria Municipal de Agronegócios, acompanhando a curvatura.
c) - dimensões e uso:
1 - sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
2 - cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue;
II - Modelo 2:
a) - forma:circular
b) - dizeres :idem ao modelo anterior;
c) - dimensões e uso : o diâmetro varia de dois a trinta centímetros . Esse modelo cujas as dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;
III - Modelo 3
a) - forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) - dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
c) - dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais;
IV - Modelo 4:
a) - forma elíptica , no sentido vertical;
b) - dizeres : número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "DIVINÓPOLIS - MG", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;
c) - dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;
V - Modelo 5:
a) - forma: circular;

b) - dizeres: número de registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M" , colocadas horizontalmente e da palavra "DIVINÓPOLIS - MG", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO" , acompanhando a curva inferior do círculo;
c) - dimensões e uso : o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

ANEXO 15

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de animais(caprinos, ovinos e suínos), deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias
públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre
movimentação dos veículos de transporte;
3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
4) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede
Pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
6) Possuir forro liso e impermeável;
7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
8) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
9) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às
necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento,
dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número
proporcional ao pessoal;
16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as
necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.
21) Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
22) Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de
aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
23) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
24) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
25) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança
suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
26) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
27) Dispor de sistema aéreo de esfola;
28) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
29) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por

imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênicosanitárias de abate;

30) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos,
cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do
estabelecimento;
31) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
32) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
33) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
34) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
35) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
36) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
38) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e
insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
39) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
40) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1° e 2° do Decreto Municipal 4.559/2008 .

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário
ANEXO 16

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate (aves e coelhos), deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias
públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre
movimentação dos veículos de transporte;
3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
4) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente
inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;
6) Possuir forro liso e impermeável;
7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;
8) Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
9) Dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às
necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número
proporcional ao pessoal;
16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de

avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as
necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
2) Dispor de suficiente "pé direito", nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;
3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança
suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
7) Dispor de sistema aéreo de esfola para coelhos;
8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;
10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
12) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e
insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1° e 2° do Decreto Municipal.

Divinópolis, _____ de _____ de 200__.

_____

Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário

ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades
desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para
freezers de matéria-prima e para freezeres de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede)

para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculos.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de
barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
13) Possuir paredes com pé direito, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
14) Possuir forro liso e impermeável;
15) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, controlada;
18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático,
acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo
INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer o prazo de 6 meses.;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem
reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa
acionada por pedal;
25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
30) Possuir balança digital;
31) Possuir seladora;
32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
34) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal;
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____

Carimbo e Assinatura do Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Agronegocios

ANEXO 18

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à manipulação de carnes para distribuição:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades
desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
Observação: a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única
câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;
c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;
d) A expedição deve ocorrer através de óculo.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de
barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;
12) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
13) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
14) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
15) Possuir paredes com pé direito mínimopara desenvolvimento da atividade, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
16) Possuir forro liso e impermeável;
17) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
18) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
19) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
20) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
21) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
22) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático,
acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
23) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

24) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
25) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria prima e na área de produção;
26) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
27) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa
acionada por pedal;
28) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
29) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
30) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda das caixas limpas;
31) Possuir balança digital;
32) Possuir seladora a vácuo;
33) Possuir caixas brancas em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
34) Para expedição, as carnes devem estar devidamente embaladas, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e
insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal;
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura do Responsável Tecnico

ANEXO 19

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de espetinhos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

Observação:
a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para freezeres de matéria-prima e para freezeres de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de
barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12 °C;

19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa
acionada por pedal;

25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");

28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

29) Possuir balança digital;

30) Possuir seladora;

31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

34) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

36) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal 4.559/2008;

37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____

Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

1) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal);

2) As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção do estabelecimento;

3) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

4) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre
movimentação dos veículos de transporte;

5) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

6) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;

7) Ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

8) Possuir forro liso e impermeável;

9) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

10) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização,
embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

11) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do
estabelecimento;

12) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

13) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

14) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

15) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

16) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

17) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número
proporcional ao pessoal;

18) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

19) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

20) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

21) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada a circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

22) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessita:

1) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção,
industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO

Captura

Depuração

Abate

PEIXE

Pescado Limpo

Decapitação
(Retirada da cabeça)

Lavagem

Evisceraçã
o

Esfola (Pele) | Filetagem (espinha) | Lavagem | Embalagem

1.1. CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.
A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 2 e no máximo 10 dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo e de modo a não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.

1.2. ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM

O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final. Retiram-se então as escamas do pescado, com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa, e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para a comercialização, ou seguir para o processo de filetagem.

1.3. DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM

Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.

2) Possuir instalações para a fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser
dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

3) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

4) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

5) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de
pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

6) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de
pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

7) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

8) Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

9) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

10) Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;
11) A Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:

• na determinação do estado de frescor;

• na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante; e,

• na realização de exames complementares, representados principalmente por testes
bioquímicos de avaliação.

12) Apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;

13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:

• sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;

• sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel
higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta
papel toalha), bancos e cabides.

14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;

15) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.
‘

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades
desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve ocorrer através de óculo.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de
barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;

19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

22) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa
acionada por pedal;

24) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

25) Possuir fatiador em aço inoxidável;

26) Possuir balança digital;

27) Possuir seladora à vácuo;
28) Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com
temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias
percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável,
impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

29) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

30) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

31) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

32) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.

33) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 22

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

1) Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:

1.a. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;

1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

1.a.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
− em fase colostral;
− com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
− em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

1.b. Higiene na obtenção do leite

1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;

1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas
descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);

1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para

detecção de mastite;

1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de
plástico atóxico (proibido o uso de panos).

1.c. Transporte

1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;

1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;

2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias
públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre
movimentação dos veículos de transporte;

3) Dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;

4) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

5) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão,
ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;

6) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

7) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do
estabelecimento;

9) Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

10) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às
necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

11) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da
queijaria;

12) Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

13) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número
proporcional ao pessoal;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

15) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

16) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;

17) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;

18) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;

19) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;

20) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

21) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);

22) Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de
análises;

23) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);

24) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações,
incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;

25) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatas e residual negativa;

26) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
• sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta
papel toalha), bancos e cabides;

27) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

28) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

29) A planta-projeto de construção da queijaria, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.

30) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 23

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

1) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades
desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;

4) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
• sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
• sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel
higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa
acionada por pedal), bancos e cabides;

5) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

6) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

7) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do
estabelecimento;

8) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

9) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

10) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

12) Possuir forro liso e impermeável;

13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;

15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";

17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;

18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
19) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de
dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para
classificação e embalagem;

21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de
conservação e funcionamento;

23) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.

24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;

25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;

27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;

28) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;

29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Após credenciamento:

• É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;
• Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária (relação anexa) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção,
discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);
• Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;
• A empresa deve cumprir com o disposto no artigo 102, item 8 do RIISPOA, fornecendo
gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção.

Obervação: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações
quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 24

Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM

Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

2) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;

4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;

5) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;

8) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.

9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de

tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

13) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para
execução dos trabalhos;

15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser
registrado na Secretaria de Agronegócios, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;

18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agronegócios;

1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;

2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

20) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM. Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 25

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades
desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de
barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número
proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;

9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas e removíveis;

17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

18) Dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;

19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático,
acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;

22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem
reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;

24) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
25) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa
acionada por pedal;

26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");

28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

29) Possuir balança digital;

30) Possuir seladora;

31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

32) Possuir tabuleiro de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas
temperaturas em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;

33) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto
alimentício destinado ao acondicionamento de sal;

34) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.

39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____

Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 26

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de tripas:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, se for anexo à comércio ou residência, ser instalada de modo independente ou isolado e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades
desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/ embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/ expedição de produto final.
Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

4) Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e
bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;

9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;

12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica sem brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

14) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas;

15) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

16) Dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);

17) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;

18) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático,
acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

19) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;

20) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

21) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;
22) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

23) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

24) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);

25) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

26) Possuir balança digital;

27) Possuir seladora;

28) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

29) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas.

30) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;

31) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

32) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas
especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

33) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com
experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M – Artigo 30, itens 1 e 2, parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal.

34) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Divinópolis, _____ de _____ de 20____.

_____
Carimbo e Assinatura Médico Veterinário

ANEXO 27
TERMO DE ADVERTÊNCIA N°...../.....

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis- MG, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, regulamentada pele decreto _____e em atendimento ao despacho de _____/_____/_____, fl(s) do Processo Administrativo nº _____de acordo com o decreto _____ notifico que o Chefe do Setor do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº _____/_____, de ____/____/____ e, em conseqüência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a)
_____
__ SIM _____ CNPJ _____ CPF_____ situado(a) à _____, nº _____ bairro _____, Município de Divinópolis-MG, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

_____

Assinatura e Identificação Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____ .

Autuado:
_____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo
ANEXO 28
TERMO DE INTIMAÇÃO Nº...../.....

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, regulamentada pelo decreto _____. Intimo o(a) _____ CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado à _____, nº_____ bairro _____, Município de Divinópolis-MG, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de _____ (_____) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO.
_____
_____
Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado(a).
Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).
_____
Assinatura e Identificação do Fiscal
Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____de _____.

Intimado:
_____
Nome, assinatura, CI
Testemunhas:
_____
Nome, assinatura, CI
1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo.
ANEXO 29
TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis –MG, eu,_____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.010/09 e Lei 7.040/09, regulamentada pelo decreto _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à)

_____
SIM _____ CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado à _____
nº_____, bairro _____ Município de Divinópolis-MG, como abaixo se descreve:

Produto	Data de Fabricação	Marca	Nº do SIM

Fabricante:_____,

SIM_____
CNPJ/CPF _____, situado à_____
nº_____ bairro _____,
Município de Divinópolis – MG.
Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.

Observações:
_____
_____Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na
presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____ de_____.

Interessado:
_____
Nome, assinatura, CI
1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo

ANEXO 30

Auto de Infração Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 7.011/09 e Lei 7.040/09 regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a)_____ S.I.M. _____CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado(a) _____ Nº____ Bairro _____, Município de Divinópolis-MG, infringiu o disposto nos artigos_____ do decreto _____. Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):
_____
_____
_____
__a o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações:
_____
_____

_____
Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado:
_____
Nome, assinatura, CI

Testemunhas:
_____
Nome, assinatura, CI
_____
Nome, assinatura, CI

ANEXO 31

TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, regulamentada pelo decreto _____, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) _____ S.I.M. _____CNPJ/CPF_____, possuindo como responsável pela produção _____, situado(a) _____ Nº____ Bairro _____, Município de Divinópolis-MG, fica apreendido:
_____
_____
_____
no total de _____,
com base no disposto no artigo _____do decreto_____ e suas alterações; e no artigo _____.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a)

_____
_____, CPF_____ CI _____, residente à _____
nº_____ bairro_____
Município de Divinópolis-MG.
Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL DEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em _____de _____de _____.
Fiel Depositário
_____
Assinatura, nome, CI, CPF
_____
Assinatura, nome, CI, CPF
Testemunhas:
_____
Assinatura, nome, CI, CPF
_____
Assinatura, nome, CI, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.

ANEXO 32

TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s) _____dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis – MG, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7011/09 e Lei 7040/09 regulamentada pelo decreto _____. Dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo nº _____ decorrente do Auto de Infração nº _____, de ___/___/___, e atendendo a Notificação nº _____, de ___/___/___, no estabelecimento_____
situado à _____
_____ nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis-MG, SIM _____ CNPJ _____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e identificados:
_____
_____
_____
_

Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de_____de_____

Autuado:
_____
_
Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ____de_____de_____

Fiel depositário:
_____
Nome, assinatura, CI, CPF

Testemunhas:
_____
___
Nome, assinatura, CI, CPF
_____
___
Nome, assinatura, CI, CPF
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 33

TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao(s) ____dias(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu, _____
pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7011/09 e Lei 7040/09, regulamentada pelo decreto _____, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº _____, decorrente do Auto de Infração nº _____, de ___/___/___ no estabelecimento _____, S.I.M. _____CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado à_____
_____ nº _____, bairro_____
Município de Divinópolis-MG, SIM _____, CNPJ_____, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:
_____
___
_____
_____
_____
_____

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em , _____ de_____ de_____.

Autuado:
_____
Assinatura, nome, CI

Testemunhas:

_____

Assinatura e CPF

Assinatura e CPF
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 34

TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7011 e Lei 7040, regulamentada pelo decreto _____ e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº _____, decorrente do auto de infração nº _____, de ___/___/___ e atendendo a notificação nº_____ de ___/___/___, no estabelecimento _____ _____, S.I.M. _____CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado à _____ nº _____ bairro _____ Município de Divinópolis-MG, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
_____
Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____de_____

Autuado:
_____
_
Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, ____de _____de_____

Fiel depositário
_____
Nome, assinatura, CI e CPF

Testemunhas:
_____
Nome, assinatura,CI e CPF

_____
Nome, assinatura, CI e CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 35

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7011 e Lei 7040 regulamentada pelo decreto _____ atendendo à determinação do Chefe de Setor do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao(a) _____ S.I.M. _____CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____ __, situado(a) _____ _____ nº_____ bairro _____, Município de Divinópolis–MG, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo _____ do decreto _____ sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de_____de_____.

Autuado:
_____
Assinatura, Nome, CI e CPF
Testemunha:
_____
Nome, assinatura, CI

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 36

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, na hora _____:_____ no Município de Divinópolis-MG, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, verifiquei que o(a)_____ CNPJ/CPF _____, responsável pelo estabelecimento _____ _____ situado(a) _____Nº____ Bairro _____, Município de Divinópolis-MG, infringiu o disposto nos artigos _____do decreto_____ procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ___de_____de_____

Autuado:
_____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:9F08ADB7

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS SEMED – EXTRATO DOS TERMOS DE COMPROMISSO SEM ÔNUS 55 – 56 – 57 – 58 – 59 – 60 – 62 – 63 – 64 – 65 – 66 – 67 – 68 – 69 – 70/10 AO CONVÊNIO 131/08/ UFSJ.

Estagiárias: Lívia Cristina Resende Izidora; Mileide Borges Xavier; Sumaya Giarola Cecílio; Thayse Raquel P. Monteiro Euzébio; Bruna Martins Tavares; Samantha de Oliveira; Fabiana Castro de Faria; Hariane Silveira do Amaral; Laise Cristina de Freitas Silva; Priscila Rodrigues; Ana Luiza Marques Carneiro; Letícia Celestino; Felipe Roberto da Silva; Mariana Ferreira Vaz Gontijo Bernardes; Luiz Gustavo Campos. Prazo 06/07/10.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:C5BEE8A6

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS ERRATA.

Na publicação do Jornal Diário Oficial dos Municípios edição 270/10 onde se lê ... SEMUC – Extrato do Termo de Compromisso 07/10. Empreendedor: Hamilton Alves da Costa/ Incentivador: UNIMED – Divinópolis Cooperativa de Trabalho Médico Ltda .....Prazo 15/02/11 leia-se ... Prazo 31/08/10.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:F197CB7E

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS RATIFICAÇÃO DO PL. 369/2010.

Consoante teor do artigo 26, da Lei Federal 8.666/93 ratifico a contratação direta da Fundação João Pinheiro por Dispensa de Licitação pelo prazo de 06 meses com fulcro no inciso XIII do art. 24 da Lei 8.666/93. Divinópolis, 07 de julho de 2010.

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR.
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:5218D4F4

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS SEACOM – EXTRATO DO CONTRATO 16/10 INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO ART. 25 INCISO III DA LEI 8.666/93 DO PL. 356/10.

Contratado: Grupo Musical Ksamba Ltda. Objeto contratação da banda p/ realização de show p/ inauguração das obras de drenagem pluvial e pavimentação do itinerário dos ônibus coletivos dos Bairros Cidade Jardim, Nova Holanda e Santos Dumont que marca o encerramento das comemorações dos 98 anos de Emancipação Político Administrativa de Divinópolis que será acompanhado de corpo de bailarinos. Valor R$ 18.700,00 global. Prazo 15/07/10. Dot. Orç. 02.14.02.131.0059.2196.3.3.90.39.00 ficha 921.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:ABF1F32E

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS SEACOM – EXTRATO DO CONTRATO 15/10 INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO ART. 25 INCISO III DA LEI 8.666/93 DO PL. 347/10.

Contratado: Grupo Musical Ksamba Ltda. Objeto contratação da banda p/ realização de 02 shows p/ inauguração das obras de pavimentação da Av. Brasília, Bairro Bela Vista e do Centro Municipal Infantil Isauro Ferreira (CEMEI do Bairro Danilo Passos) o evento será acompanhado de corpo de bailarinos. Valor R$ 24.000,00 global. Prazo 15/07/10. Dot. Orç. 02.14.02.131.0059.2196.3.3.90.39.00 ficha 921.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:2FFAC04F

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS EXTRATO DE EDITAL DE LICITAÇÃO - PROCESSO LICITATÓRIO Nº.:245/2010

Encontra-se aberta na Prefeitura Municipal de Divinópolis, na modalidade de Pregão **N.º:156/2010**, Processo Licitatório **Nº.:245/2010**, tipo menor preço unitário, que se trata da 3ª PARTE DO PROJETO DE REDE CONVERGENTE DE COMUNICAÇÃO RCC CIDADE DIGITAL **incluindo instalação e manutenção dos mesmos**.Conforme anexo I **,** abertura dos envelopes dar-se-á no dia **22 de Julho de 2010, às 09:00 horas**. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de segunda a sexta-feira, de 8:00h às 10:30h e 13:30h às 16:30h, na Rua Pernambuco nº.60, Centro, CEP 35.500-008, Município de Divinópolis. Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo SITE www.divinopolis.mg.gov.br telefone (37)-3229-6702. Divinópolis, 08 de Julho de 2010. Pregoeiro Municipal.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:D3D7B4A4

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
EXTRATO DE EDITAL DE LICITAÇÃO - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 339/10

Encontra-se aberto na Prefeitura Municipal de Divinópolis, o **Processo Licitatório nº. 339/10, na modalidade de PREGÃO Nº. 176/10**, tipo menor preço, que trata da **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO EM GERAL. A abertura dos envelopes dar-se-á no dia 21 de Março de 2010 às 14:00 horas**. O edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de segunda a sexta-feira, de 8:00h às 10:30h e 13:30h às 16:30h, na Rua Pernambuco nº. 60, Centro, CEP 35.500-008, Município de Divinópolis ou pelo ***SITE www.divinopolis.mg.gov.br*** da Prefeitura Municipal. Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço acima ou pelo telefone (37) 3229 – 6682 ou (37) 3229 – 6702. Divinópolis, 07 de Julho de 2010. Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:B7AF0F5C

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
DECRETO Nº 9541

REGULAMENTA A LEI Nº 7.011, DE 02 DE JULHO DE 2009, ALTERADA PELA LEI Nº 7040, DE 25 DE AGOSTO DE 2009, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL.

O Prefeito de Divinópolis, Vladimir de Faria Azevedo, no uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Nº 7011, de 02 de julho de 2009, alterado pela Lei Nº 7040, de 25 de agosto de 2009, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e vegetal comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Divinópolis, reger-se-á pelas normas estabelecidas na Lei 7.011, de 02 de julho de 2009, alterada pela Lei 7040, de 25 de agosto de 2009 e neste regulamento e demais normas derivadas do Serviço a Vigilância Sanitária.

Art. 3º A execução das normas previstas neste regulamento são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. – ligado diretamente a Secretaria Municipal de Agronegócios – SEMAG e do Serviço de Vigilância Sanitária conforme Resolução da ANVISA.

Art. 4º A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa municipal, estadual, federal:
I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
III - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
V - nos entrepostos que, de modo geral, que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e vegetal;
VI - nas propriedades rurais.

Art. 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, 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, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, leite e seus derivados.

Art. 6º A fiscalização no âmbito Municipal, será exercida nos termos das Leis Federais nº 1.283, de 18/12/50, 7.889, de 23/11/89, 8.080, de 19/09/90 e do Decreto Federal nº 30.691, de 29/03/52 e anteriores ulteriores, abrangendo :
I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;
II - a qualidade e as condições técnico - sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
III - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal e vegetal;
IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal e vegetal;
V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 7º Compete à Secretaria Municipal de Agronegócios:

I - observar as normas técnicas municipais, estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e vegetal para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.
Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº. 8.080/90, Lei n.º 13.317/99, Lei Complementar 030 de 17 de setembro de 1996, e legislação sanitária em vigor.

Art. 8º É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal e vegetal que não esteja previamente registrado, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação estadual e federal.

Art. 9º Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região ou outro Órgão que exerça esta competência.

Art. 10º A Secretaria Municipal de Agronegócios, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Art. 11 Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agronegócios, da qual constarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data da expedição e validade.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 12 Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.
§ 1º. Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por "carne"(matéria prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gordura aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.
§ 2º. Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada.

Art. 13 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".
§ 1º. Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.
§ 2º. A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que subdividas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 14 A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15 Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 20 a 31 de Decreto nº 30.691, de 29/03/52 e posteriores alterações.

TÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 17 Os estabelecimentos de que trata o artigo 4º deste regulamento, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:
I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;
VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;
VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico; os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;
IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
XI - dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de

escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;
XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, podendo ser unisex (durante o primeiro ano de funcionamento) e posteriormente instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos quando necessário;
XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;
XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;
XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento ;
XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal providas de corrimão e patamares, após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinqüenta) graus em qualquer dos seus pontos, as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;
XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;
XIX - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas
XX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha, a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;
XXI - só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;
XXII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, quando necessário o vapor;
XIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 18 Tratando-os de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;
II - ter os seguintes pés-direitos : sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfola e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Obras;
III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;
IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário ou ainda repassados a empresa especializada para realizar a devida destinação a carcaça;
V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;
IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transportes de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
X - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;
XI - possuir de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com $20m^2$ (vinte metros quadrados).
Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;
V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
VI - dispor, quando for o caso de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 20 Os estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer ainda às seguintes condições:
I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;
IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05(cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
V - ter pé-direito mínimo de 3,00m (três metros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;
VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para lavagem e esterilização do vasilhame;

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao mel e seus derivados:
I - dispor de dependências de recebimento;
II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 22 Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.
Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 23 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipulados matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 24 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 25 A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 26 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPITULO II
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 27 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal e vegetal sem estar cadastrado na Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 28 Estão sujeitos a cadastro os seguintes estabelecimentos:
I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;
III - entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;
IV - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.
V- Entrepostos de processamento de produtos de origem vegetal.

Art. 29 O cadastro deverá ser requerido ao Secretário Municipal de Agronegócios de Divinópolis, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:
I - Requerimento – ANEXO 1
II - Dados do proprietário – ANEXO 2
III - Dados do estabelecimento – ANEXO 3
IV- Declaração de responsabilidade – ANEXO 4
V - Dados do responsável técnico – ANEXO 5
VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6
VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7 (Caso Necessário)
VIII - Cadastro do produto – ANEXO 8
IX - Declaração – ANEXO 9
X - Início de atividades – ANEXO 10
XI - Fluxograma de produção – ANEXO 11
XII - Composição dos produtos – ANEXO 12
XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO 13
XIV - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
XV - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário.
XVI - Memorial descritivo da construção das atividades.
XVII - Cópia do CNPJ.
XVIII - Cópia do contrato social.
XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
XX - Cópia do alvará de licença e localização.
XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
XXII - Certidão Negativa de Débito – CND.
XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

XXVI - Comprovante de pagamento das taxas.
§ 1º Os anexos encontram-se a disposição do interessado na Secretaria Municipal de Agronegócios com sede na Rua José Balbino Pereira, 171 – bairro Espito Santo - Cep:35.500-234 telefone (37) 2221-1088 www.divinopolis.mg.gov.br .

Art. 30 Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:
I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.
§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Obras que deverá remeter à Secretaria Municipal de Agronegócios, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretario Municipal de Agronegócios.
§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 31 As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agronegócios – Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 32 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos seguintes:
I - não demonstrar na contagem global mais de 500 (quinhentos) germes por milímetro;
II - não demonstrar no teste presuntivo para pesquisa de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 ml (um décimo de mililitro) da amostra;
III - a água deve ser límpida, incolor, inodora e insípida, agradável;
IV - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;
V - conter no máximo 0,005 mg (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;
VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfidrico;
VII - no máximo 0,002 mg (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;
VIII - grau de dureza inferior a 20 (vinte);
IX - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de partes por milhão;
X - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;
XI - zinco, menos de 15 (quinze) por milhão;
XII - cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão quando se tratar de águas cloradas e cloro residual, mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;
XIII - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimas) por milhão;
XIV - fluoretos, máxima de 1 (uma) parte por milhão;
XV - selênio, máximo de 0,03 (três centésimas) por milhão;
XVI - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimas) por litro;
XVII - sulfato, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;
XVIII - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.
§ 1º. Quando a água revelar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro será realizado novo exame de confirmação, antes de condená-la.
§ 2º. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria Municipal de Agronegócios pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 33 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 34 Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 35 As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 36 Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 37 Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada no Setor de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 38 Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Secretário Municipal de Agronegócios autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número, do registro, do nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 39 O Secretário Municipal de Agronegócios determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodernação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 40 Os estabelecimentos autorizados a funcionar em data anterior a publicação deste diploma regulador, deverão requerer seu cadastro junto a Secretaria Municipal de Agronegócios e o fornecimento do TITULO DE REGISTRO deverá obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento novo no que lhe for aplicável.

Art. 41 As fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, autorizadas a funcionar em data anterior a publicação deste diploma regulador, deverão obedecer, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPITULO III
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 43 Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".

Art. 44 Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 45 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.
§ 1º. Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.
§ 2º. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 46 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, calças, camisas, botas e inclusive os gorros brancos, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o ponto final.

Art. 47 O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 48 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 49 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 50 Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
Parágrafo único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 51 As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 52 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 53 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 54 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 55 Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal ou vegetal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição de saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
§ 1º. A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.
§ 2º. Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 56 Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenado-se os que, após terem sidos limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.
Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 57 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 58 Não será permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos de industrialização dos produtos de origem animal e vegetal, salvo autorização expressa da Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 59 Deverão ser diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.
Parágrafo único. Os Estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes para uso nos trabalhos de higienização das dependências e dos equipamentos.

Art. 60 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 61 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 62 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria Municipal de Agronegócios, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPITULO IV
OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 63 Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:
I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;
II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal e vegetal;
IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
V - todo material fornecido pela Empresa deverá estar à disposição do Serviço de Inspeção Municipal;
VI - manter registro diário de entrada de matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 64 O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal ou vegetal deverão ser graduados em Medicina Veterinária, formação na área de Laticínio ou indústria de Alimentos, Nutricionista, Engenheiro Agrônomo, Engenharia de Alimentos, dentre outros cursos de graduação que guardem relação com a produção de alimentos a critério da Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 65 Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO IV
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I
INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 66 Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal será permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Art. 67 A inspeção "ANTE-MORTEM" será controlada mediante "LIVRO DE REGISTRO DE ENTRADA DE ANIMAIS", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:
I - data e hora de entrada;
II - espécie do animal;
III - número de cabeças;
IV - estado dos animais;
V - certificado de vacinas;
VI - nome e endereço do proprietário;
VI - observações técnicas.

Art. 68 É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Agronegócios, encarregado pela inspeção final.
§ 1º. Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.
§ 2º. Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 69 Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.
Parágrafo único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 70 É proibido o abate de:
I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
II - animais caquéticos ou extremamente magros;
III - animais fadigados;
IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;
V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 71 Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização dos médicos veterinários vinculados ao serviço de inspeção municipal.

Art. 72 Serão condenados os bovinos que no exame "ANTE-MORTEM" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5ºC e aves igual ou superior a 43ºC, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 73 É de competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5° da Lei Federal n° 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:
I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

CAPÍTULO II
MATANÇA

SEÇÃO I
MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 74 Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 75 É proibido a matança de emergência na ausência de funcionário vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 76 A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

SEÇÃO II
MATANÇA NORMAL

Art. 77 O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 78 A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 79 Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 80 É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente (62ºC a 65º C) durante 02 (dois) minutos, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro, a operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Art. 81 A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.
§ 1º. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.
§ 2º. A inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

Art. 82 A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente as vísceras.

Art. 83 Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.
Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental similar.

CAPÍTULO III
INSPEÇÃO "POST-MORTEM"
Art. 84 A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 85 A inspeção "post-morten" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:
I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
III - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 86 Sempre que a inspeção municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 87 Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 88 Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.
§ 1º. Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.
§ 2º. Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 89 As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 90 Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 91 Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 92 Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:
I - Lesões traumáticas:
a) animais que apresentam traumatismo total ou genérico, devem ser condenados;
b) no caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva), depois de removidas as partes atingidas;
c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toalete da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.
II - Contaminação:
a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados;
b) no caso de contaminação, por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa;
c) não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas.
III–Neoplasias:
a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases;
b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha verificado metástase.
IV - Evisceração retardada:

a) quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.
V – Broncopneumonia:
a) devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura;
b) aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com exceção dos pulmões;
c) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro
septicêmico agudo.
VI – Abscesso:
a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;
b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão também removidos, condenando apenas os órgãos e partes atingidas.
VII – Cisticercose:
a) - Cisticercose viva:
1. Localização: cabeça, língua e coração.
− infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;
− destinação: após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor; ou condenação quando esta prática não for viável;
− infestação intensa: acima de 02 (dois) cistos por peça;
− destinação: condenação total.
Parágrafo único. Quando ocorrer a presença de um único cisto vivo, em qualquer órgão de eleição, sem haver o comprometimento da carcaça juntamente com a rabada será destinada para o congelamento a 10ºC por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.
2. Localização: em um ou mais órgão de eleição e na carcaça:
− infestação discreta: ocorrência de 03 (três) cistos por carcaça;
− destinação: tratamento pelo frio por até 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias;
− infestação moderada: ocorrência de 04 (quatro) a 10 (dez) cistos por carcaça;
− destinação: esterilização pelo calor;
− infestação intensa: ocorrência de cistos em número superior a 10 (dez) por carcaça;
− destinação: graxaria (rejeição total).
b) - Cisticercose calcificada:
1. Localização: cabeça, língua ou coração.
− infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;
− destinação: retirar os cistos e liberar para consumo, fazendo alguns cortes explorativos devido a possibilidade da existência de cistos vivos;
− infestação moderada: ocorrência até 04(quatro) cistos no órgão;
− destinação: esterilização pelo calor;
− infestação intensa: acima de 04 (quatro) cistos;
− destinação: graxaria.
Parágrafo único. Caso ocorra Cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que Cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 (dez) dias ou salga por 21(vinte e um) dias.
VIII - Cirrose hepática:
a) os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame da carcaça.
IX – Equinococose:
a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;
b) fígados portadores de uma ou outra lesão de hidaditose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas;
c) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia.
X – Teleangiectasia maculosa, ectasia maculosa, extasia capilar cavernosa e angiomatose:
a) quando a lesão atingir metade ou mais órgãos, deve-se fazer a rejeição total do órgão.
XI - Esteatose hepática (lipidose) ou metamorfose gordurosa:
a) devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.
XII - Fasciolose ou distomatose:
a) os fígados infestados deverão ser condenados; caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.
XIII – Mamite:

a) condenação somente da glândula mamaria, quando a Mamite for local e bem limitada, liberando a carcaça e demais órgãos;
b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se fazer a esterilização pelo calor;
c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.
XIV - Tuberculose:
a) Condenação total:
1. quando o animal se apresentar febril na inspeção "ANTEMORTEM", em relação às partes alteradas da carcaça;
2. dos órgãos que apresentarem lesões ou somente alterações dos seus linfonódios correspondentes;
3. de toda carcaça, juntamente com os órgãos e vísceras nos caso em que a tuberculose tenha produzido intensa debilidade orgânica no animal.
b) Aproveitamento condicional: (conserva)
1. lesão localizada ou somente limitada a um órgão ou parte da carcaça e seu lifonódio correspondente; deve-se rejeitar o órgão ou região afetada e o restante destinar ao tratamento pelo calor.
c) Liberação:
1. lesão calcificada num órgão, libera-se a carcaça e o órgão vai para a conserva. Caso haja um gânglio calcificado e não se encontre nada nas vísceras, deverá ser condenada a área atingida e liberada a carcaça.
XV – Brucelose:
a) carcaças com lesões extensas de Brucelose devem ser condenadas;
b) em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização comercial após a remoção e condenação das partes comprometidas.
XVI – Actinomicose:
a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;
b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça.
XVII - Linfadenite (adenites):
a) deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.
XVIII - Carnes caquéticas:
a) são condenadas as carcaças em estado de caquexia.
XIX - Lesões renais:
a) verificar se estão ligados ou não às doenças infecto-contagiosas;

b) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;
c) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos;
d) os quistos urinários também são condenados.
XX – Esofagostomose:
a) devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.
XXI – Icterícia:
a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções;
b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificado nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do médico veterinário.
XXII – Glossite:
a) todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.
XXIII - Pericardites, miocardites e endocardites:
a) deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatado a ocorrência de septicemia, caso contrário, condena-se somente o coração.
XXIV – Congestão:
a) todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado.
XXV - Perihepatite:
a) deve-se rejeitar o órgão afetado.
XXVI – Isquemia:
a) rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado, caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão.
XXVII - Infartos anêmicos:
a) deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.
XXVIII - Carnes repugnantes:
a) são condenadas as carcaças que apresentarem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.
XXIX - Carnes febris ou fermentadas:
a) as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando existia processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares, devem ser condenadas.
XXX - Pleurites supuradas:
a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;
b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente a região do quarto dianteiro do animal rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva);
c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.
XXXI – Artrite:
a) lesões poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxi-infecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;
b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberada o restante da carcaça;
c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para conserva.
XXXII – Peritonites:
a) em casos de peritonites agudas que possam causar toxi-infecção alimentar, condena-se toda a carcaça.
XXXIII – Rigidezes cadavéricas ou "rigor mortis":
a) carcaças que apresentam "rigor mortis" antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.
XXXIV - Carnes responsáveis por toxi-infecção:
a) Carnes provenientes de animais que apresentarem:
1. processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;
2. processos gangrenosos;
3. metrite ou mamite aguda difusa;
4. septicemia;
5. qualquer inflação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos lifonódios.
XXXV – Miíases:
a) são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.
XXXVI – Afecções da pele:
a) nos suínos que forem atingidos por urticária eritema, (*Demodex folliculorum*) poderão ser aproveitadas para consumo após remoção das partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.
XXXVII - Enfisemas cutâneos:
a) sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada;
b) nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.
XXXVIII – Estefanurose:
a) eliminam-se as partes alteradas, devida à lesão da gordura peri renal provocada pelo "*Stephanurus dentatus*".
XXXIX - Pestes suínas:
a) condenam-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.
XL - Porcos asfixiados ou escaldados vivos:
a) são condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.
XLI - Infestações por parasitas:
a) quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem for discreta e permitida a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.
Art. 93 Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:
I - esterilização ou fusão pelo calor;
II - tratamento pelo frio;
III - salgamento;
IV - rebeneficiamento.

Art 94 As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 95 Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 96 Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 97 Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção

Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados à Divisão de Agropecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO IV
GRAXARIA

Art. 98 Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.
Parágrafo único - A Graxaria compreende:
I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 99 As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 100 Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.
§ 1º. Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados à gorduras não comestíveis , em azul.
§ 2º. Nenhuma modificação nessas instalações podem ser feitas sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 101 Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais , por fusão ou por outros processos.
§ 1º. Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.
§ 2º. Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem :
I - Comestíveis;
II - Não comestíveis

SEÇÃO I
PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 102 Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 103 Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

SEÇÃO II
PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 104 Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.
Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 105 Os produtos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

SEÇÃO III
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 106 Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.
Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 107 Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como :
I - farinha de carne
II - farinha de sangue
III - sangue em pó
IV - farinha de ossos cru
V - farinha de ossos autoclavados
VI - farinha de ossos degelatinizados
VII - farinha de fígado
VIII - farinha de pulmão
IX - farinha de carne e ossos
X - rações preparadas

Art. 108 Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.
§ 1º. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65%(sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º. É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 109 Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.
Parágrafo único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 110 Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.
§ 1º. Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Agronegócios.
§ 2º. O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.

Art. 111 Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.
Parágrafo único. A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 112 Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinqüenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 113 Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.
Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 114 Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade).

Art. 115 Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10%(dez por cento) de gordura.

Art. 116 Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.
§ 1º A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 117 Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".
Parágrafo único. A juízo da Secretaria Municipal de Agronegócios poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 118 Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 119 Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.
Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°c (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 120 Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.
Parágrafo único. Este subproduto deve ter declarada no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 121 Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 122 Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.
Parágrafo único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 123 Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 124 Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria - prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho .

Art. 125 Entende-se por "água residual de cozimento" a parte liquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.
§ 1º. Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.
§ 2º. Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 126 Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.
§ 1º. Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 127 Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.
Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:
I - cor amarelo claro ou amarelo âmbar;
II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades
III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
IV - ausência de ranço;
V - ligeira turvação;

VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 128 As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 129 Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.
§ 1º. Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.
§ 2º. Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.
§ 3º. A base de inserção da camada córnea, será designada "sabugo de chifre".
§ 4º. Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 130 Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.
Parágrafo único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.

Art. 131 Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO V
CONSERVAS

Art. 132 É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

Art. 133 Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.
Parágrafo único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 134 É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 135 Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.
Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:
I - aipo (Celeri graveolens e Apium graveolens);
II - alho (Allium sativum);
III - aneto (Anethum graveolens);
IV - aniz (Pimpinela anizum);
V - baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
VI - canela (Cinamonum ceylanicum Breyre);
VII - cardomono (Ellecteria cardomonum);
VIII - cebola (Allum Cepa);
IX - cravo (Caryophillus maticus L);
X - cominho (Cuminum cyminum , L.);
XI - coentro (Coriandrum savitum , L.);
XII - gengibre (Zinziber officionalis Roscoe);
XIII - louro (Laurus nobílis , L.);
XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
XV - maiorana (Majorana hortensis);
XVI - mangerona (Origanum majorana , L.) ;
XVII - menta (Menta viridis , Menta rotundifolia e Menta piperita);
XVIII - mostarda (Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis);
XIX - noz moscada (Myristica fragans Mant);
XX - pimentos:
a) - preta (Piper nigrum , L)
b) - branca (é o mesmo fruto , porém descortinado);
c) - vermelha ou p. de caiana (Capsicum baccatum , L)
d) - malagueta (Capsicum pendulum Velloso);
XXI - pimento (Pimenta officionalis Lindi); (sinon , allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies).
XXII - pimentão (Paprica) - (Capsicum annuum , L).
XXIII - salva (Salvia) - (Salvia officionallis, L)
XIV - tomilho (Thymes vulgaris , L)

Art . 136 Entende-se por "corantes' as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo que se prestem a uniformidade de sua colaboração.
§ 1º. São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (Crocus sativus L.), a curcuma (Curcuma longa L. e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucus carota L) o urucum (Bixa orelana).
§ 2º. É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 137. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria Municipal de Agronegócios, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 138 Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 139 É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 140 O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 141 Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:
I - 240 g (duzentas e quarentas gramas) para cada 100 L (cem litros) de salmoura ;
II - 60 g (sessenta gramas) para 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);
III - 15g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).
§ 1º. Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º. A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.
§ 3º. É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 142 O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 143 Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amôniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 144 No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 145 É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).
§ 1º. A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.
§ 2º. A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.
§ 3º. Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

Art. 146 Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.
Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 147 As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 148 Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou felícula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 149 Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 150 Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art 151 A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.
Parágrafo único. É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 152 Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 153 Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior à 72 °C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 154 É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.
§ 1º. É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.
§ 2°. O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 155. Os embutidos são considerados fraudados quando:
I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;
IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 156 Os embutidos serão considerado alterados e impróprios para o consumo quando:
I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;
II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
III - houver indícios de fermentação pútrida;
IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
V - a gordura estiver rançosa;
VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;
VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
VIII - forem constatados germes patogênicos;
IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 157 Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização orgânolépticas.

Art. 158 Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.
§ 1º. Permite-se a defumação a quente ou a frio;
§ 2º. A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 159 Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.
Parágrafo único. O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 160 Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º. Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.
§ 2º. Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 161 O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.
Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado quando:
I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
II - a gordura estiver rançosa;
III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
IV - apresentar áreas de coloração anormal;
V - for "seboso";
VI - apresentar larvas ou parasitas;
VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I
LEITE EM NATUREZA

Art. 162 Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 163 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - estâncias leiteiras;
II - estabelecimentos industriais;
§ 1º. Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.
§ 2º. Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

Art. 164 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Art. 165 O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:
I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;
II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;
III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;
IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;
V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do SMT;
VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art. 166 É obrigatória a contratação de um possível técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.
§ 1º. Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.
§ 2º. O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.

Art. 167 Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.
§ 1º. As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.
§ 2º. O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 168 Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 169 É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 170 É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 171 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha ao vasilhame e ao transporte.

Art. 172 Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas :
I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostral;
III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.
§ 1º. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.
§ 2º. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.
§ 3º. Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.
§ 4º. Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.
§ 5º. A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 173 É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:
I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;
III - se apresentam febris com mamites, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 174 È proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 175 A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:
I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;
III - ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 176 Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:
I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ao depósito de leite;
V - trazer identificação de procedência.
§ 1º. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.
§ 2º. É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

SEÇÃO II
TRANSPORTE

Art. 177 No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte:
I - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;
II - o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas de isopor;
III - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe sejam prejudicial;
IV - o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização.

Art. 178 O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviadas ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 179 O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

SEÇÃO III
BENEFICIAMENTO

Art. 180 Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:
I – filtração;
II - pré aquecimento;
III – pasteurização;
IV – refrigeração;
V – congelação;
VI – acondicionamento;
VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 181 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 182 O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não seja a pasteurização e o envase.

Art. 183 Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecida filtrante própria.

Art. 184 Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.
Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 185 Entende-se por "envasamento", a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 186 Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

SEÇÃO IV
EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 187 O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.
Parágrafo único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 188 O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 189 Em atendimento as creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.
Art. 190 As embalagens devem conter:
I - prazo de validade;
II - número de registro no rótulo;
III -nome do produtor e endereço completo;
IV - número de autorização;
V - o rótulo com os dizeres "leite de _____" (o nome da espécie em questão);

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja :
a) - leite tipo "A" : cor azul;
b) - leite tipo "B": cor verde;
c) - leite tipo "C": cor cinza
VII - tipo de beneficiamento.

Art. 191 O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite a temperatura de estocagem.

Art. 192 Não é permitido para fins de consumo "in-natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

SEÇÃO V
PASTEURIZAÇÃO

Art. 193 São permitidos os seguintes processos de pasteurização:
I - pasteurização lenta; que consiste no aquecimento do leite a 62ºC A 65ºC por 30 (trinta) minutos;
II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72ºC A 75ºC por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 194 É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 195 Entende-se por "beneficiamento artesanal" de leite, aquele processado na propriedade rural imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo da pasteurização lenta.

Art. 196 Admite-se os seguintes processos de pasteurização lenta:
I - Banho Maria - para produção até 100 litros/dia;
II - tipo a granel com circuito fechado de envase para a produção até 800 litros/dia.
§ 1º. Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado, não sendo permitido para leite de vaca.
§ 2º. Entende-se por a granel, o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.
§ 3º. Admitem-se estes processos somente para o beneficiamento do leite integral.
§ 4º. Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias para produção.
§ 5º. Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder as provas de fosfatase e ou perioxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.
§ 6º. Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.

Art 197 Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 198 Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5ºC a partir do início da ordenha.

Art. 199 Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

SEÇÃO VI

ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 200 A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 201 A temperatura de armazenagem deve variar de 5ºC A 10ºC e a de transporte, a aproximadamente 5°C.

Art. 202 A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

SEÇÃO VII
ANÁLISE

Art. 203 Considera-se leite normal o produto que apresente:
I - características normais:
a) - teor de gordura mínima de 3%;
b) - acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
c) - extrato seco total mínimo de 11,5%;
d) - densidade a 15ºC - 1028 e 1033;
e) - índice crioscópio :mínimo - 0,55ºC;
II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que :
a) - revele acidez inferior a 15ºD e superior a 18ºD
b) - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
c) - o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
d) - o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
e) - apresente elemento estranho a sua composição normal;
f) - revele presença de nitratos e nitritos;
g) - revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
h) - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 204 A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina sendo:
I - características organolépticas : cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;
II - densidade pelo térmo-lacto-densímetro a 15ºC;
III - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a aprova de cocção, do álcool e alizarol;
IV - extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 205 Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado normal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de precisão.
Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:
I - determinação do índice de refração no soro cúprico;
II - determinação do índice crioscópico.

Art. 206 O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:
I - análise físico química:
a) - crioscópica - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);
b) - densidade : 1.028 a 1.033 g/lt;
c) - acidez : 15ºD a 18º D;

d) - gordura : 3,0%;
e) - enzimafósfatase : negativa;
f) - peroxidade : positiva;
II - análise biológica:
a) - contagem global de mesófilas : máxima 150.000 UFC/ml;
b) - coliformes totais : tolerância de até 5 UFC/ml;
c) - coliformes fecais ausentes;
d) - bactérias patogênicas : ausentes.

SEÇÃO VIII
FRAUDE

Art. 207 Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:
I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;
V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 208 Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.
Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:
I - alimentação animal;
II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 209 Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 210 Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:
I - provenha de propriedades interditadas;
II - revele presença de germes patogênicos;
III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colosto ou leite de retenção;
IV - apresente modificações em suas propriedades arganolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD ou superior a 18ºD;
V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2:30horas;
VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 211 Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:
I – redutase;
II – fosfatase;
III – peroxidase;
IV - contagem microbiana;
V - teste de presença de coliformes.

Art. 212 Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidade positiva.

Art. 213 Considera-se leite impróprio para o consumo "in-natura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:
I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;
II - contenha colosto ou elementos figurados em excesso;
III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 214 É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiteiras, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO VI
EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 215 Os produtos de origem animal e ou vegetal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.
Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandartizado em formato, dimensão e peso.

Art. 216 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.
Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 217 São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza.
I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
II - sacaria própria para carnes dessecadas;
III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados a lavoura, à indústria e à alimentação de animais;
IV - panos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria Municipal de Agronegócios;
VII - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;
VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;
IX - recipientes de madeira ou de papelão;
X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;
XI - recipientes de vidros;
XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;
XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;
XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 218 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo II, do Título XII do Decreto nº 30.691/52, que regulamenta a Lei nº 1.282/50, aplicados sob as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar .

CAPÍTULO III
CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 219 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agronegócios - SEMAG, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 220 O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra " INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "DIVINÓPOLIS" , representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 221 As iniciais S.I.M - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 222 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:
I - Modelo 1:
a) - Forma:elíptica no sentido horizontal;
b) - Conteúdo : Número do Registro do Estabelecimento em cima da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG " que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior;
c) - dimensões e uso:
1 - sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
2 - cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue;
II - Modelo 2:
a) - Forma:circular
b) – Conteúdo : idem ao modelo anterior;
c) - dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros . Esse modelo cujas as dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;
III - Modelo 3
a) - Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) - Conteúdo: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
c) - dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais;
IV - Modelo 4:
a) - forma elíptica, no sentido vertical;
b) - conteúdo: número de Registro de Estabelecimento, isolado e em cima do das iniciais "S.I.M" e da palavra "DIVINÓPOLIS - MG", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior da elipse;
c) - dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;
V - Modelo 5:
a) - forma: circular;
b) - dizeres: número de registro do Estabelecimento isolado e em cima das iniciais "S.I.M", colocadas horizontalmente e da palavra "DIVINÓPOLIS - MG", acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", acompanhando a curva inferior do círculo;
c) - dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 223 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do "S.I.M".

Art. 224 A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 225 O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do "S.I.M".

TÍTULO VII
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 226 Os produtos de origem animal e ou vegetal devem ser reinspecionados tantas vezes quando necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.
§ 1º. Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.
§ 2º. Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionandos-os antes da liberação.

Art. 227 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.
Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 228 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
§ 1º. Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º. Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organololépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4(seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 229 Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.
§ 1º. A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Agronegócios, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado pelo funcionário que coleta a amostra.
§ 2º. Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.
§ 3º. Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria Municipal de Agronegócios, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.
§ 4º. Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.
§ 5º. Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.
§ 6º. O requerimento será dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 7º. O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.
§ 8º. Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.
§ 9º. Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO VIII
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 230 os produtos de origem animal e ou vegetal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.
Art. 231 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 232 Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal e vegetal em qualquer de suas fases.
Parágrafo único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 233 O exame químico compreende :
I - os caracteres organolépticos;
II - princípios básicos ou composição centesimal;
III - índices físicos e químicos;
IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.
§ 1º. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.
§ 2º. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:
I - caracteres organolépticos;
II - pesquisa de corante e conservadores;
III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.
§ 3º. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 234 O exame microbiológico deve verificar:
I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas a esterilização;
II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
V - pesquisa da flora patogênica;
VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal e vegetal.

Art 235 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO IX
DAS TAXAS

Art. 236 A cobrança da taxa referente ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangido pelas disposições deste Regulamento obedecerá às normas e valores estipulados no Código Tributário do Município bem como na Lei Municipal 7.011.

TÍTULO X
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 237 Todos as infrações e penalidades estão descritas nas Leis Municipais 7.011/2009 e 7.040/ 2009 respectivamente.

Art. 238 Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o item anterior poderão ser aplicadas por servidores responsáveis pela fiscalização do **SIM** vinculados a Secretaria Municipal de Agronegócios aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou

comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo.

Art. 239 Todo produto de origem animal e ou vegetal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 240 Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 241 O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 242 Sempre que os infratores e seus representantes não estiverem ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 243 A autoridade que lavrar o auto de infração, deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agronegócios e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 244 A penalidade de cassação de alvará de funcionamento será aplicada pelo Secretário Municipal de Agronegócios, e a determinação de fechamento do estabelecimento será feita mediante decreto do Chefe do Poder Executivo.

Art. 245 A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá , de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 246 Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

TÍTULO XI
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 247 As carnes sem inspeção veterinária, apreendidas pela Inspeção Sanitária nos estabelecimentos elencados no artigo 3º deste Decreto, provenientes de abate clandestino, poderão ser doadas para instituições filantrópicas devidamente cadastradas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.
§ 1º. Após a apreensão, a Secretaria Municipal de Agronegócios procederá a avaliação técnico-veterinária das carnes podendo ser adotadas aquelas cujo laudo de avaliação atestar condições para o consumo de acordo com o artigo 22 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/90.
§ 2º. É obrigatória a prévia inspeção das entidades interessadas em obter o benefício previsto neste artigo para verificação de suas condições higiênico-sanitárias.
§ 3º. As instituições filantrópicas que não apresentarem condições higiênico-sanitárias terão um prazo de até 30 (trinta) dias para o cumprimento das normas sanitárias, após o que, poderão se cadastrar perante a, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, ao recebimento das doações de que trata este artigo.

Art. 248 As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.
§ 1º. A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.
§ 2º. Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 249 Os servidores da Secretaria Municipal de Agronegócios, a serviço da Inspeção Municipal, tem livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 250 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Agronegócios.

Art. 251 O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:
I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;
II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 252 No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 253 Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, a Secretaria Municipal de Agronegócios, mediante Portaria do Secretário Municipal de Agronegócios baixará as instruções necessárias, obedecidas as legislações sanitárias vigentes.

Art. 254 Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 255 Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Divinópolis se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

Art. 256 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual o federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 257 Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 258 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 259 Revogam-se as disposições em contrário.

Divinópolis, 06 de julho de 2010.

VLADIMIR DE FARIA AZEVEDO
Prefeito Municipal

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

JOÃO ORLANDO DE CAMARGOS JÚNIOR
Secretário Municipal de Agronegócios

ROGÉRIO EUSTÁQUIO FARNESE
Procurador Geral do Município

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:A14D8E4A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
HOMOLOGAÇÃO CARTA CONVITE 017/2010

O Sr. Prefeito Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, reconhecendo a validade dos atos praticados e a conveniência da licitação em epígrafe, **HOMOLOGA** o resultado da Comissão Permanente de Licitação e **ADJUDICA** o objeto do **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010,** ao seguinte licitante: Drogaria e Perfumaria Luna Ltda, CNPJ: 09.130.024/0001-30, perfazendo o valor total de Drogaria e Perfumaria Luna Ltda, CNPJ: 09.130.024/0001-30.

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:CD281FC3

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
HOLOGAÇÃO CARTA CONVITE 017/2010

O Sr. Prefeito Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, reconhecendo a validade dos atos praticados e a conveniência da licitação em epígrafe, **HOMOLOGA** o resultado da Comissão Permanente de Licitação e **ADJUDICA** o objeto do **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010,** ao seguinte licitante: Gentil Esteves de Oliveira-ME, CNPJ: 19.574.409/0001-40, perfazendo o valor total de R$ 27.540,90 (vinte e sete mil quinhentos e quarenta reais e noventa centavos).

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:7EB94F69

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONRATO 359/2010

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, **Extrato de Contrato nº. 359/2010**, **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010**, Objeto: fornecimento parcelado de medicamentos, contratado: Gentil Esteves de Oliveira-ME, CNPJ: 19.574.409/0001-40, valor global R$ 27.540,90 (vinte e sete mil quinhentos e quarenta reais e noventa centavos), vigência até 31/12/2010.

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:43247E09

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO 358/2010

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, **Extrato de Contrato nº. 358/2010**, **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010**, Objeto: fornecimento parcelado de medicamentos, contratado: Drogaria e Perfumaria Luna Ltda, CNPJ: 09.130.024/0001-30, valor global R$ 25.736,17 (vinte e cinco mil setecentos e trinta e seis reais e dezessete centavos), vigência até 31/12/2010.

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:9181BF7E

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
HOMOLOGAÇÃO CARTA CONVITE 017/2010

O Sr. Prefeito Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, reconhecendo a validade dos atos praticados e a conveniência da licitação em epígrafe, **HOMOLOGA** o resultado da Comissão Permanente de Licitação e **ADJUDICA** o objeto do **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010,** ao seguinte licitante: Comercial Alves e Domingos Ltda, CNPJ: 03.960.712/0001-40, perfazendo o valor total de R$ 26.642,40 (vinte e seis mil seiscentos e quarenta e dois reais e quarenta centavos).

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:27AD4E85

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO 360/2010

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, **Extrato de Contrato nº. 360/2010**, **Processo nº. 083/2010**, **Carta Convite nº. 017/2010**, Objeto: fornecimento parcelado de medicamentos, contratado: Comercial Alves e Domingos Ltda, CNPJ: 03.960.712/0001-40, valor global R$ 26.642,40 (vinte e seis mil seiscentos e quarenta e dois reais e quarenta centavos), vigência até 31/12/2010.

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:3F8BD656

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TOMADA DE PREÇOS 034/2010

A Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, torna público que fará realizar às **14:00 horas do dia 27/07/2010,** licitação na modalidade **Tomada de Preços nº. 034/2010, Processo nº. 091/2010,** Tipo: menor valor por item, Objeto: fornecimento de materiais esportivos para a Prefeitura de Grão Mogol, maiores informações poderão ser obtidas pelo telefone (38) 3238-1135.

Grão Mogol-MG, 08 de Julho de 2010

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da CPL

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:1435DC98

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: PRESTOMEDI DIST. DE MEDICAMENTOS LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.0300 - Material de Consumo - Medicamentos
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.32.0100 - Material Distribuição Gratuita - Medicamentos
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 504,00 (quinhentos e quatro reais).
Objeto: Aquisição de medicamentos destinados a farmácia alopática privativa municipal, Unidade Mista de Saúde (UMS) e para o Programa de Saúde da Família (PSF) do município de Indianópolis/MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:51BEC46F

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: RDD PRODUTOS MEDICOS E HOSPITALARES LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.0300 - Material de Consumo - Medicamentos
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.32.0100 - Material Distribuição Gratuita - Medicamentos
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 190,00 (cento e noventa reais).
Objeto: Aquisição de medicamentos destinados a farmácia alopática privativa municipal, Unidade Mista de Saúde (UMS) e para o Programa de Saúde da Família (PSF) do município de Indianópolis/MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:E7133E76

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: Equipar Medico E Hospitalar LTDA
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 8.481,70 (oito mil quatrocentos e oitenta e um reais e setenta centavos).
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:1800A87C

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: Rosilene Vieira Lopes.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 771,83 (setecentos e setenta e um reais e oitenta e tres centavos).
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:112395E3

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: Prestomedi Distrib. DE Medicamentos LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010

Valor Global: **R$** 7.551,90 (sete mil quinhentos e cinquenta e um reais e noventa e nove centavos).
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:964D1831

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: Chispim Nedi Carrilho.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 970,50 (novecentos e setenta reais e cinquenta centavos)
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:5BE97DCD

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: CBS Médico Cientifica Comercio e Representaçao LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 2.663.23(dois mil seicentos e sessenta e tres reais e vinte e tres centavos).
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:C0DD94B9

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: COMERCIAL CIRURGICA RIOCLARENSE LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.0300 - Material de Consumo - Medicamentos
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.32.0100 - Material Distribuição Gratuita - Medicamentos
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 770,50 (setecentos e setenta reais e cinquenta centavos).
Objeto: Aquisição de medicamentos destinados a farmácia alopática privativa municipal, Unidade Mista de Saúde (UMS) e para o Programa de Saúde da Família (PSF) do município de Indianópolis/MG.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:B12432A3

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE CONTRATO

TOMADA DE PREÇOS Nº 03/2010
Contratante: Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG
Contratado: Totalmed Distribuidora Farmaceutica LTDA.
Dotações Orçamentárias:
02.01.04.00.10.301.1001.00.2018.3.3.90.30.1500 - Material de Consumo - Materiais Hospitalares
Data da Assinatura: 16/06/2010
Valor Global: **R$** 3.968,60 (tres mil novecentos e sessenta e oito reais e sessenta centavos).
Objeto: Aquisição de materiais hospitalares para atender as necessidades da unidade mista de saúde (ums), do programa de saúde da família (psf) e dos postos de saúde da zona rural do município de Indianópolis-MG

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:6D3790E9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPARAIBA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO 024/2010

ATA DE ABERTURA DE REUNIÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº300/2010 PRC 024/2010
Às 09:00 horas, do dia 08 de Julho de 2010, na sala de Licitações da Secretaria Municipal de Administração, reuniu-se a Pregoeira e Equipe de Apoio, designado pela portaria 015 de 07 de Maio de 2010, para dar inicio ao Processo Licitatório, cujo objeto é a "**aquisição de Equipamentos e de bens permanentes (Freezer, fogão, mesas e cadeiras, geladeira e bujão de gás), conforme convênio nº. 1353/2009 com a SEDESE para o uso do Município de Japaraíba"**; conforme especificado e detalhado no Anexo, Modelo da Proposta, do referido Edital. Compareceram para o credenciamento as empresas: Astem Equipamentos e Móveis LTDA., representada pelo Sr. Alencar Henrique Rodrigues, portador do RG. M-8.467.378, SSP, MG; Nova Lar LTDA., representada pelo Sr. Lelis dos Santos, portador do RG. M-7.807.933, SSP, MG; Bet Magazine LTDA., representada pelo Sr. Eduardo Fernandes de Oliveira, portador do RG. MG-10.086, os quais apresentaram os envelopes Proposta, Documentação e declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de Habilitação e copia do Contrato Social dando lhe poder para ofertar lances e praticar os demais atos pertinentes ao certame, sendo assim habilitadas para a fase de abertura dos envelopes. A Pregoeira solicitou aos presentes que rubricassem os envelopes e que conferissem sua inviolabilidade. Em seguida procedeu-se a abertura do envelope Proposta, da analise da proposta constatou que as empresas acima estavam em pleno acordo com o Edital sendo classificadas e passando então para a fase de lances verbais, onde a pregoeira começou a negociação com os representantes das Empresas, conforme mapa em anexo. Aberto o envelope de habilitação e verificando o pleno atendimento das condições habilitatórias

das empresas foram declaradas vencedoras e adjudicadas: Astem Equipamentos e Móveis LTDA., no valor global de R$ 9.180,00 (nove mil cento e oitenta reais); Nova Lar LTDA., no valor global de R$ 5.970,00 (cinco mil novecentos e setenta reais) e Bet Magazine LTDA., no valor global de R$ 1.056,00 (um mil e cinqüenta e seis reais). Nada mais havendo a tratar foi lavrada a presente ata, que uma vez lida e achada conforme foi assinada por todos os presentes. Joelma de Fátima Fernandes - Patrícia Martins Reis - Juliana Modesto - José Geraldo Teixeira - Eduardo Fernandes de Oliveira - Alair Coutinho Lopes - Lelis dos Santos - Alencar Henrique Rodrigues.

Publicado por:
Claudio Roberto de Andrade
Código Identificador:5BC9AE09

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

DAE - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUAS E ESGOTOS
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2010

ÓRGÃO GESTOR: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUAS E ESGOTOS.
OBJETO: Registro de preços do valor hora para locação de Retroescavadeira.
DETENTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: VITORIA TM EMPREENDIMENTOS LTDA, CNPJ nº 07.217.137/0001-41
CONDIÇÕES:
Lote 01 – Locação de Retroescavadeira – R$ 70,00 (setenta reais) / hora.
Horas Estimadas: 500 (quinhentas horas);
VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais).
Modalidade: Pregão Presencial nº 031/2010.
Validade da Ata: 12 (doze) meses a partir da data de publicação no Jornal Minas Gerais.
Fundamentação Legal: Art.15, §2º da Lei Federal nº 8.666/93.

João Monlevade, 08 de Julho de 2010.

GERALDO VIEIRA AMARAL
Diretor - DAE

Publicado por:
Eder Lucio Rocha
Código Identificador:E57D311E

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
EXTRATO DE TERMO DE CONTRATO: TERMO DE CONTRATO Nº. 124/2010 - ANDRÉIA DE CARVALHO – DISPENSA Nº. 330/2010

Fund.: Art. 24, II da Lei 8666/93 - Objeto: Contratação de professor para prestação de aulas de música aos alunos matriculados na Escola Municipal Promorar de João Monlevade - Valor: R$ 3.300,00 (três mil e trezentos reais) - Dot. Orç.: 12.361.0003.2093/3.3.90.36, ficha 333 - Prazo: 31/12/2010 – Data: 01/07/2010.

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:686572B4

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
AVISO DE LICITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº.08/2010

O Município de João Monlevade, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público que fará realizar no dia **26/07/2010 às 14:00 horas**, no Auditório situado em sua sede, licitação na modalidade **TOMADA DE PREÇOS Nº.08/2010**, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO OU EMPRESAS QUE PRESTAM SERVIÇOS NA ÁREA DE ENSINO, PARA CURSO PRÉ-VESTIBULAR, PARA ATENDIMENTO A ALUNOS CARENTES DO MUNICÍPIO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. O Edital se encontra à disposição dos interessados no Setor de Licitações, sede da Prefeitura, Rua Geraldo Miranda, 337, Bairro Alvorada, onde deverá ser retirado. João Monlevade – MG. Maiores informações através do telefone (31) 3851 – 6122 – Ramal 204, 224 e 262.

João Monlevade, 08 de julho de 2010

GISELE CRISTINA COTA DOMINGUES
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:B1CF5C4A

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 59/2010

O Município de João Monlevade, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público que fará realizar no dia **02/08/2010 às 8:00 horas**, no Auditório situado em sua sede, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 59/2010**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA, ELETRÔNICOS E ELETRODOMÉSTICOS EM ATENDIMENTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO SOCIAL, PARA IMPLANTAÇÃO DO CASI. O Edital se encontra à disposição dos interessados no Setor de Licitações, sede da Prefeitura, Rua Geraldo Miranda, 337, Bairro Alvorada, onde deverá ser retirado. João Monlevade – MG. Maiores informações através do telefone (31) 3851 – 6122 – Ramal 204, 224 e 262.

João Monlevade, 08 de julho de 2010.

GISELE CRISTINA COTA DOMINGUES
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:E57D1CC1

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 49/2010

O Município de João Monlevade, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público que fará realizar no dia **03/08/2010 às 8:00 horas**, no Auditório situado em sua sede, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 49/2010**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS EM ATENDIMENTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO SOCIAL E SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. O

Edital se encontra à disposição dos interessados no Setor de Licitações, sede da Prefeitura, Rua Geraldo Miranda, 337, Bairro Alvorada, onde deverá ser retirado. João Monlevade – MG. Maiores informações através do telefone (31) 3851 – 6122 – Ramal 204, 224 e 262.

João Monlevade, 08 de julho de 2010.

GISELE CRISTINA COTA DOMINGUES
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:820BC9BA

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
AVISO DE LICITAÇAÕ - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 56/2010

O Município de João Monlevade, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público que fará realizar no dia **05/08/2010 às 8:00 horas**, no Auditório situado em sua sede, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 56/2010**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE EPI's - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL, EM ATENDIMENTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO. O Edital se encontra à disposição dos interessados no Setor de Licitações, sede da Prefeitura, Rua Geraldo Miranda, 337, Bairro Alvorada, onde deverá ser retirado. João Monlevade – MG. Maiores informações através do telefone (31) 3851 – 6122 – Ramal 204, 224 e 262.

João Monlevade, 08 de julho de 2010.

GISELE CRISTINA COTA DOMINGUES
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:4921E48F

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ

SERVIÇO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 01723/2010- PREGÃO Nº 036/2010

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ** TORNA PÚBLICA A REALIZAÇÃO DE **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 01723/10. MODALIDADE PREGÃO Nº 036/10.** TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO. OBJETO: "AQUISIÇÃO DE UMA MÁQUINAS DE COSTURA, UMA MAQUINA FOTOGRAFICA E UMA MAQUINA COPIADORA EM ATENDIMENTO AO CONVENIO Nº 713/2008, CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEDESE E O MUNICIPIO DE LUZ". DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES: 22/07/10 ÀS 14:00 HORAS. LOCAL: DEPARTAMENTO DE COMPRAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ-MG, RUA 16 DE MARÇO, 172, CENTRO, LUZ/MG. INFORMAÇÕES (37)3421-3030, RAMAL 24, NO HORÁRIO DE 08:00 ÀS 17:00 HORAS. LUZ, 06.07.10. www.luz.mg.gov.br

DENISE V. MACEDO CHAVES
Pregoeira

Publicado por:
Vanessa Rosa Batista
Código Identificador:DBAF2146

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTEZUMA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 002/2010

A Prefeitura Municipal de Montezuma torna público, que foi realizada a INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, para a contratação da empresa **ANGELA SILVA SOARES**, CNPJ Nº: **05.758.828/0001-27**, para contratação de artistas **BANDA PINTA NO OLHO; BANDA FORRÓ PRA NÓS; BANDA FORRÓ SAPEKÁ; BANDA ATÚS MUSICAL; BANDA MISTURA 80; BANDA DAN DAN DAN DO FORRÓ; BANDA SWING UAI; BANDA TEMPERO MINEIRO; BANDA SANTHA NOVA; BANDA KAIRÓS; BANDA DORO DO BRASA MUNDO** para apresentação de shows musicais durante **Realização da festa da padroeira Santa Ana e São Joaquim nos dias 17 a 25 de Julho de 2010 na sede deste município de Montezuma – MG**

Montezuma-MG, 08 de Julho de 2010.

LUCIANO ARAÚJO DA SILVA
Presidente Comissão Permanente de Licitações

Publicado por:
Dirliane Araujo Morais Sá
Código Identificador:CB0FD0BB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
RETIFICAÇÃO

Com fulcro no Princípio da Autotutela, fica retificado o publicado no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS no dia 06/07/2010 site: http://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/ Processo Licitatório n.º 024/2010 Pregão Presencial n.º 008/2010, que passa ter a seguinte redação:

Prefeitura Municipal de Montezuma – MG. Pregão Presencial n° 008/2010. OBJETO: **Locação de veículo destinado ao atendimento à Secretaria Municipal de Obras em suas atividades operacionais**. Fica prorrogado o prazo de abertura para as 08:00 horas do dia 03 de Agosto de 2010, informações: nº 038.38251198, em horário comercial

Montezuma, 08 de Julho de 2010

LUCIANO ARAÚJO DA SILVA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Dirliane Araujo Morais Sá
Código Identificador:A7C2549C

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NATÉRCIA

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONTRATO Nº 070/2010

PROCESSO 270/2010
TOMADA DE PREÇO 006/2010

EXTRATO DE CONTRATO - PARTES: Prefeitura Municipal de Natércia x **RX CONSTRUTORA LTDA** Obj.: **Contratação de Empresa para a Execução de Obras de Construção de Quadra Poliesportiva na Rua Manoel Eufrásio de Carvalho, no Município de Natércia (MG).**. Valor estimado R$ 173.067,43 (cento e setenta e três mil sessenta e sete reais e quarenta e três centavos. Dot. Orc.:. 0204.27.812.0005.1.014.449051. Ass.: 06/07/2010. Vigência: 02/12/2010.

Publicado por:
Josileia Aparecida de Cassia Silveira Silva
Código Identificador:69BFB866

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONTRATO Nº 071/2010

PROCESSO 283/2010
CARTA CONVITE 016/2010

EXTRATO DE CONTRATO - PARTES: Prefeitura Municipal de Natércia x **ARTEFATOS DE CIMENTO P. A. LTDA.** Obj.: **Contratação de Empresa para o Fornecimento de Tubos de Concretos para Manutenção do Setor de Obras e Serviços Públicos da Prefeitura Municipal de Natércia (MG),.**. Valor estimado R$ 31.239,00 (trinta e um mil duzentos e trinta e nove reais). Dot. Orc.:. 020803.2678200092.047.339030. Ass.: 02/07/2010. Vigência: 31/12/2010.

Publicado por:
Josileia Aparecida de Cassia Silveira Silva
Código Identificador:409AA680

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
CONCURSO PUBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE NATÉRCIA/MG. EXTRATO DO EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2009 A PREFEITURA MUNICIPAL DE NATÉRCIA, Estado de Minas Gerais, usando de suas atribuições legais, faz saber que fará realizar neste Município, através da ALR Assessoria Municipal e Concursos Públicos, Concurso Público regido de acordo com as Instruções Especiais que ficam fazendo parte integrante deste Edital, para provimento de cargos vagos, abaixo relacionados, do Quadro de Pessoal da Prefeitura Municipal de Natércia, com suas respectivas vagas e vencimentos. Cargo: Auxiliar de Serviços Gerais – Vaga: 06 (seis) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Auxiliar de Serviços Gerais (12x36)– Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 425,71 / Cargo: Recepcionista – Vaga: 04 (quatro) – Vencimento: R$ 436,35 / Cargo: Zelador – Vaga: 02 (dois) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Agente Epidemiológico – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Agente Sanitário – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Assistente Social – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 663,96 / Cargo: Auxiliar de Consultório Odontológico – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Auxiliar de Farmácia – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Auxiliar de Laboratório – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Bioquímico/Farmacêutico – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 1.358,73 / Cargo: Enfermeiro – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 1.358,73 / Cargo: Fisioterapeuta – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 663,96 / Cargo: Fonoaudiólogo – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 663,96 / Cargo: Médico Pediatra – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 5.029,13 / Cargo: Médico Ginecologista – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 5.029,13 / Cargo: Médico Clínico Geral – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 5.029,13 / Cargo: Médico Veterinário – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 1.115,17 / Cargo: Psicólogo – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 663,96 / Cargo: Técnico em Enfermagem – Vaga: 03 (três) – Vencimento: R$ 601,51 / Cargo: Técnico em Raio X – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 531,65 / Cargo: Terapeuta Ocupacional – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 663,96 / Cargo: Fiscal de Obras e Posturas Municipais – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 558,57 / Cargo: Fiscal de Tributos Municipais – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 558,57 / Cargo: Agente Administrativo – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 829,19 / Cargo: Auxiliar Administrativo – Vaga: 03 (três) – Vencimento: R$ 518,68 / Cargo: Técnico em Contabilidade – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 601,51 / Cargo: Auxiliar de obras e serviços – Vaga: 05 (cinco) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Eletricista – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 616,55 / Cargo: Engenheiro – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 558,57 Cargo: Mecânico de Automóveis – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 616,55 / Cargo: Motorista – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 616,55 / Cargo: Operador de Máquinas Pesadas – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 616,55 / Cargo: Auxiliar de Serviços de Educação – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Inspetor de Alunos – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 415,32 / Cargo: Instrutor de Informática – Vaga: 01 (uma) – Vencimento: R$ 558,57 / Cargo: Monitor de Creche – Vaga: 03 (três) – Vencimento: R$ 425,71 / Cargo: Professor Regente PEB-1 a PEB-12 – Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 650,00 / Cargo: Especialista em Educação EE-1 a EE-12– Vaga: 02 (duas) – Vencimento: R$ 700,00. As inscrições estarão abertas no período de **08 de setembro/2010 a 08 de Outubro2010**, nos dias úteis, no horário das 8:00 às 11:00 horas e das 13:00 as 17:00 horas na Prefeitura Municipal de Natércia, sito a Praça Prefeito Justino Lisboa Carneiro, 100 – Centro - Natércia/MG e na internet no site da empresa organizadora **www.alrconcursos.com.br**. A prova escrita será realizada no dia **07/11/2010** onde os candidatos deverão chegar as 08:30 horas no local pré-determinado em edital**.** O Edital em seu inteiro teor, encontra-se afixado no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Natércia e na internet, no site: www.alrconcursos.com.br NATÉRCIA/MG, em 08 de Julho de 2010.

JOSÉ AIRTON JUNHO DOS REIS
Prefeito do Município de Natércia/MG

Publicado por:
Josileia Aparecida de Cassia Silveira Silva
Código Identificador:BB2B49AB

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PERDÕES

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
RESUMO DA ATA DE TOMADA DE PREÇO 01/2010
DE 18.06.2010

A Prefeitura Municipal de Perdões faz saber que ocorreu no dia 08.07.10 às 14:00 horas na sede da Prefeitura, reunida a CPL para análise e julgamento da Tomada de Preços 01/10 destinado a execução e construção de Usina de Reciclagem de

Lixo, duas empresas se inscreveram RO Empreendimentos e Construções Ltda e Potencial D´Arc Ltda. Analisando a documentação a empresa RO Empreendimentos e Construções Ltda foi inabilitada, por protocolar cheque como garantia de proposta não atendendo ao disposto no art. 56 de Lei 8.666/93, do qual foi aberto prazo para recurso. Nada mais havendo encerrou-se a sessão.

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:FE413C0B

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO PARANAÍBA

LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 077/2010
PREGÃO PRESENCIAL 019/2010

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público resultado licitação, adjudicação e homologação PAL 077/2010 Pregão Presencial 019/2010. Objeto aquisição de materiais de construção para diversas obras.Empresas vencedoras com respectivos valores globais por lote:**EMPRESA EDEIR JOSÉ DE CARVALHO ME** - **lote 05** - R$ 16.900,00 (dezesseis mil e novecentos reais); **EMPRESA MARMORARIA ALTERNATIVA** - **lote 21** - R$ 7.300,00 (sete mil e trezentos reais); **EMPRESA HAROLDO MOREIRA ME** - **lote 03** - R$ 25.400,00 (vinte e cinco mil e quatrocentos reais), **lote 06** - R$ 1.630,00 (mil seiscentos e trinta reais), **lote 07** - R$ 220,00 (duzentos e vinte reais), **lote 12** - R$ 48.100,00 (quarenta e oito mil e cem reais), **lote 15** - R$ 2.050,00 (dois mil e cinqüenta reais), **lote 17** - R$ 160,00 (cento e sessenta reais), **lote 19** - R$ 5.028,00 (cinco mil e vinte e oito reais), **lote 20** - R$ 1.920,00 (mil novecentos e vinte reais); **EMPRESA EDGARD LOURENÇO DA CRUZ & CIA LTDA** - **lote 01** - R$ 16,80 (dezesseis reais e oitenta centavos), **lote 02** - R$ 69,00 (sessenta e nove reais), **lote 04** - R$ 8.600,00 (oito mil e seiscentos reais), **lote 08** - R$ 795,00 (setecentos e noventa e cinco reais), **lote 09** - R$ 165,00 (cento e sessenta e cinco reais), **lote 10** - R$ 920,00 (novecentos e vinte reais), **lote 11** - R$ 591,00 (quinhentos e noventa e um reais), **lote 13** - R$ 17.700,00 (dezessete mil e seiscentos reais), **lote 14** - R$ 235,00 (duzentos e trinta e cinco reais), **lote 16** - R$ 4.318,00 (quatro mil trezentos e dezoito reais), **lote 18** - R$ 140,00 (cento e quarenta reais).Rio Paranaiba, 24 de junho de 2010.

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:370F9D02

LICITAÇÃO
EXTRATO 2º TERMO ADITIVO PAL 033/2010
TOMADA DE PREÇOS 008/2010

Prefeitura de Rio Paranaiba torna público Extrato 2º Termo aditivo PAL 033/2010 Tomada de Preços 008/2010. **Objeto Contratado**: aquisição de materiais de construção de forma parcelada, para o abastecimento das Secretarias Municipais.Objeto Termo aditivo: Acréscimo quantitativo ao objeto contratado. Empresa HAROLDO MOREIRA**.**Em decorrência do aumento do objeto contratual, decorrerá acréscimo no montante de R$ 33.432,67(trinta e três mil, quatrocentos e trinta e dois reais e dezessete centavos), passando o valor do contrato para R$ 164.193,38(cento e sessenta e quatro mil, cento e noventa e três reais e trinta e oito centavos).Vigência 28.06.2010 á 31.12.2010.Rio Paranaiba, 28 de junho de 2010

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:BE33BDD0

LICITAÇÃO
HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO. PAL 079/2010
TOMADA DE PREÇOS 014/2010

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público resultado licitação, homologação e adjudicação. PAL 079/2010 Tomada de Preços 014/2010. Objeto:contratação de empresa de engenharia para execução de obra de construção de um bloco cirúrgico do Hospital Municipal de Rio Paranaíba, conforme projeto e memorial descritivo definidos pela Prefeitura Municipal de Rio Paranaíba e convênio realizado com a Secretaria de Estado de Saúde, compreendendo o fornecimento de todo material empregado, equipamentos, mão de obra, serviços complementares, transportes, etc., definidos no Projeto Básico, atendidas as Especificações Técnicas e Cronograma Físico Financeiro, partes integrantes deste contrato e do edital da Tomada de Preço que o procedeu, com os respectivos anexos. Empresa vencedora **CONSTRUTORA LACON LTDA** .Valor R$ 328.798,86(trezentos e vinte e oito mil, setecentos e noventa e oito reais e oitenta e seis centavos). João Gutembergue de Castro- Prefeito. Rio Paranaiba, 02 de Julho de 2010.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:0ABDB0FE

LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO. PAL 079/2010 TOMADA DE PREÇOS 014/2010

Prefeitur ade Rio Paranaíba torna público Extrato Contrato. PAL 079/2010 Tomada de Preços 014/2010. Objeto:contratação de empresa de engenharia para execução de obra de construção de um bloco cirúrgico do Hospital Municipal de Rio Paranaíba, conforme projeto e memorial descritivo definidos pela Prefeitura Municipal de Rio Paranaíba e convênio realizado com a Secretaria de Estado de Saúde, compreendendo o fornecimento de todo material empregado, equipamentos, mão de obra, serviços complementares, transportes, etc., definidos no Projeto Básico, atendidas as Especificações Técnicas e Cronograma Físico Financeiro, partes integrantes deste contrato e do edital da Tomada de Preço que o procedeu, com os respectivos anexos. Empresa Contratada **CONSTRUTORA LACON LTDA** .Valor R$ 328.798,86(trezentos e vinte e oito mil, setecentos e noventa e oito reais e oitenta e seis centavos). Vigência 02.07.2010 á 02.07.2010. João Gutembergue de Castro- Prefeito. Rio Paranaiba, 02 de Julho de 2010.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:EA4B4F32

LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO PAL 105/2009 PREGÃO 035/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO PARANAIBA torna público republicação extrato contrato PAL 105/2009 Pregão 035/2009. Objeto aquisição de materiais de consumo e equipamentos em atendimento á Secretaria Municipal de Saúde (Atenção Básica) e á Secretaria Municipal de Ação Social (IGD). Contratadas com respectivos valores: **MICHELLI ELETROMOVEIS LTDA ME** R$ 2.510,00(dois mil, quinhentos e dez reais), **COMERCIAL SOARES E MOTA LTDA EPP** R$ 15.586,53(quinze mil, quinhentos e oitenta e seis reais e cinqüenta e três centavos) e **ROSILENE VIEIRA LOPES-ME** R$ 8.877,10(oito mil, oitocentos e setenta e sete reais e dez centavos).Rio Paranaíba, 26 de novembro de 2.009-

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:5959D27E

LICITAÇÃO
RESULTADO PREGÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 105/2009 PREGÃO 035/2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO PARANAIBA torna público republicação RESULTADO PREGÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 105/2009 Pregão 035/2009. Objeto aquisição de materiais de consumo e equipamentos em atendimento á Secretaria Municipal de Saúde (Atenção Básica) e á Secretaria Municipal de Ação Social (IGD). Vencedoras com respectivos valores unitários: **MICHELLI ELETROMÓVEIS LTDA** item 64 valor R$ 225,00(duzentos e vinte e cinco reais), item 68 valor R$ 199,00(cento e noventa e nove reais), item 69 valor R$ 839,00(oitocentos e trinta e nove reais), item 70 valor R$ 133,00(cento e trinta e três reais), item 72 valor R$ 975,00(novecentos e setenta e cinco reais), item 73 valor R$ 139,00(cento e trinta e nove reais), **COMERCIAL SOARES E MOTA LTDA EPP** item 05 valor R$ 21,90(vinte e um reais e noventa centavos), item 06 valor R$ 21,90(vinte e um reais e noventa centavos), item 21 valor R$ 15,00(quinze reais), item 22 valor R$ 21,00(vinte e um reais), item 23 valor R$ 5,20(cinco reais e vinte centavos), item 24 valor R$ 2,90(dois reais e noventa centavos), item 25 valor R$ 20,35(vinte reais e trinta e cinco centavos), item 26 valor R$ 2,24(dois reais e vinte e quatro centavos), item 27 valor R$ 19,60(dezenove reais e sessenta centavos), item 28 valor R$ 5,00(cinco reais), item 29 valor R$ 9,00(nove reais), item 30 valor R$ 4,90(quatro reais e noventa centavos), item 31 valor R$ 113,00(cento e treze reais), item 32 valor R$ 13,90(treze reais e noventa centavos), item 33 valor R$ 6,00(seis reais), item 34 valor R$ 3,80(três reais e oitenta centavos), item 35 valor R$ 59,00(cinqüenta e nove reais), item 37 valor R$ 1,60(um real e sessenta centavos), item 38 valor R$ 9,50(nove reais e cinqüenta centavos), item 39 valor R$ 11,50(onze reais e cinqüenta centavos), item 40 valor R$ 51,00(cinqüenta e um reais), item 41 valor R$ 40,00(quarenta reais), item 42 valor R$ 135,00(cento e trinta e cinco reais), item 43 valor R$ 3,00(três reais), item 44 valor R$ 8,00(oito reais), item 45 valor R$ 8,00(oito reais), item 46 valor R$ 14,00(quatorze reais), item 47 valor R$ 0,80(oitenta centavos), item 48 valor R$ 1,70(um real e setenta centavos), item 49 valor R$ 125,00(cento e vinte e cinco reais), item 50 valor R$ 35,00(trinta e cinco reais), item 51 valor R$ 9,50(nove reais e cinqüenta centavos), item 52 valor R$ 299,00(duzentos e noventa e nove reais), item 53 valor R$ 78,50(setenta e oito reais e cinqüenta centavos), item 54 valor R$ 3,00(três reais), item 55 valor R$ 1,25(um real e vinte e cinco centavos), item 56 valor R$ 1,90(um real e noventa centavos), item 57 valor R$ 1,80(um real e oitenta centavos), item 58 valor R$ 30,00(trinta reais), item 59 valor R$ 22,00(vinte e dois reais), item 60 valor R$ 15,00(quinze reais), item 61 valor R$ 23,00(vinte e três reais), item 62 valor R$ 19,00(dezenove reais), item 63 valor R$ 16,00(dezesseis reais), item 65 valor R$ 590,00(quinhentos e noventa reais), item 71 valor R$ 199,00(cento e noventa e nove reais), item 74 valor R$ 99,00(noventa e nove reais), item 75 valor R$ 1.800,00(um mil e oitocentos reais), item 76 valor R$ 430,00(quatrocentos e trinta reais), item 77 valor R$ 240,00(duzentos e quarenta reais) e **ROSILENE VIEIRA LOPES-ME** item 03 valor R$ 5,50(cinco reais e cinqüenta centavos), item 04 valor R$ 9,30(nove reais e trinta centavos), item 07 valor R$ 0,58(cinqüenta e oito centavos), item 08 valor R$ 8,50(oito reais e cinqüenta centavos), item 12 valor R$ 2,05(dois reais e cinco centavos), item 17 valor R$ 16,50(dezesseis reais e cinqüenta centavos), item 18 valor R$ 10,00(dez reais), item 20 valor R$ 8,20(oito reais e vinte centavos), item 36 valor R$ 2,00(dois reais), item 66 valor R$ 24,90(vinte e quatro reais e noventa centavos), item 67 valor R$ 29,90(vinte e nove reais e noventa centavos) e **FRACASSADOS** os itens 01, 02, 09, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 19 por não apresentarem propostas ou por apresentarem propostas com valores acima dos de mercado. João Gutembergue de Castro. 25 de novembro de 2.009. Rio Paranaíba.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:1238E039

LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO PAL 078/2010 CARTA CONVITE 022/2010.

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público Extrato Contrato Pal 078/2010 Carta Convite 022/2010. Objeto prestação de serviços gráficos para confecção de livros de poemas sobre a história de Rio Paranaíba, cujo lançamento e exposição ocorrerá na Festa do Fazendeiro. Empresa contratada GRÁFICA REAL E GAZETA LTDA- EPP. Vigência 23.06.2010 á 31.08.2010.Valor Global R$ 9.000,00(nove mil reais). Rio Paranaíba, 23 de junho de 2010.

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:02964836

LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 078/2010 CARTA CONVITE 022/2010

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público resultado licitação, Adjudicação e homologação Pal 078/2010 Carta Convite 022/2010. Objeto prestação de serviços gráficos para confecção de livros de poemas sobre a história de Rio Paranaíba, cujo lançamento e exposição ocorrerá na Festa do Fazendeiro. Empresa vencedora GRÁFICA REAL E GAZETA LTDA- EPP. Valor Global R$ 9.000,00(nove mil reais). Rio Paranaíba, 23 de junho de 2010.

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:8CE9E791

LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO PAL 082/2010 CARTA CONVITE 024/2010.

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público Extrato Contrato Pal 082/2010 Carta Convite 024/2010. Objeto prestação de serviços e aquisição de peças para diversos veículos e máquinas**. Empresa contratada SPARTA DIESEL LTDA. Vigência 30.06.2010 á 31.08.2010.Valor Global** R$ 28.180,10(vinte e oito mil, cento e oitenta reais e dez centavos)**. Rio Paranaíba, 30 de junho de 2010.**

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:5493EBEC

LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 082/2010 CARTA CONVITE 024/2010

Prefeitura de Rio Paranaíba torna público resultado licitação, Adjudicação e homologação Pal 082/2010 Carta Convite 024/2010. Objeto prestação de serviços e aquisição de peças para diversos veículos e máquinas**.. Empresa vencedora SPARTA DIESEL LTDA. Valor Global** R$ 28.180,10(vinte e oito mil, cento e oitenta reais e dez centavos)**. Rio Paranaíba, 30 de junho de 2010.**

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:31F855A5

LICITAÇÃO
EXTRATO 1º TERMO ADITIVO PAL 033/2010 TOMADA DE PREÇOS 008/20

Prefeitura de Rio Paranaiba torna público Extrato 1º Termo aditivo PAL 033/2010 Tomada de Preços 008/2010. **Objeto Contratado**: aquisição de materiais de construção de forma parcelada, para o abastecimento das Secretarias Municipais.Objeto Termo aditivo: Reajuste. Empresa HAROLDO MOREIRA**.**Valor acrescido ao contrato devido ao reajuste: R$ 3.024,51(três mil, vinte e quatro reais e cinqüenta e um centavos) passando o valor do contrato de R$ 127.736,20(cento e vinte e sete mil, setecentos e trinta e seis reais e vinte centavos) para R$ 130.760,71(cento e trinta mil, setecentos e sessenta reais e setenta e um centavos).Vigência 24.06.2010 á 31.12.2010.Rio Paranaiba, 24 de junho de 2010.

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:7A05AC80

LICITAÇÃO
ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO PAL 081/2010 PREGÃO PRESENCIAL 020/2010.

Prefeitura de Rio Paranaiba torna público resultado Licitação, Adjudicação e Homologação PAL 081/2010 Pregão Presencial 020/2010. Objeto aquisição e instalação de estrutura metálica para cobertura da entrada do Parque de Exposições de Rio Paranaíba. Empresa vencedora DIFERPAM INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. Valor R$ 23.825,00(vinte e três mil, oitocentos e vinte e cinco reais).

Rio Paranaiba, 05 de Julho de 2010.

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:51B5704C

LICITAÇÃO
EXTRATO 5º TERMO PAL 044/2008 CARTA CONVITE 033/2008

Prefeitura de Rio Paranaiba torna público extrato 5º termo PAL 044/2008 Carta Convite 033/2008 Objeto Contrato execução em regime de empreitada integral de pavimentação asfáltica em PMF(pré-misturado a frio) de 2,5 cm de espessura, em Guarda dos Ferreiros. Objeto Termo aditivo: Alteração da planilha de custos(quantitativos)- Redução quantidade item 2.2 sargetas em concreto tipo A 1= 3%. passando de 1.186 para 1.144 ML.Empresa **Construtora Monte Sul Ltda.** O valor global do contrato será alterado em função da redução dos quantitativos, passando de R$ 99.198,81(noventa e nove mil, cento e noventa e oito reais para R$ 98.715,81(noventa e oito mil, setecentos e quinze reais e oitenta e um centavos).Vigência 01.02.2010 á 31.12.2010.Rio Paranaiba,

JOÃO GUTEMBERGUE DE CASTRO
Prefeito

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:AA4F56B6

LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATO PAL 081/2010 PREGÃO PRESENCIAL 020/2010

Prefeitura de Rio Paranaiba torna público Extrato Contrato PAL 081/2010 Pregão Presencial 020/2010. Objeto aquisição e instalação de estrutura metálica para cobertura da entrada do Parque de Exposições de Rio Paranaíba. Empresa Contratada DIFERPAM INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.Vigência 05.07.2010 á 31.12.2010. Valor R$ 23.825,00 (vinte e três mil, oitocentos e vinte e cinco reais).João Gutembergue de Castro - Prefeito. Rio Paranaiba, 05 de Julho de 2010. Prefeitura de Rio Paranaiba torna público.

Publicado por:
Heuler Charly de Paiva Souza
Código Identificador:A9FC8196

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO PREGÃO PRESENCIAL Nº 032/2010

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Extrato de Contrato. Pregão Presencial N.º 032/2010, Processo: 01057/2010, Registro de Preços n.º 019/2010 - Objeto:

Aquisição de Manilhas de Cerâmica destinadas a manutenção e construção do esgoto sanitário do município, com entrega parcelada de acordo com as necessidades da administração. Vigência: 17 de Junho de 2010 a 31 de Dezembro de 2010. Contratado: Cerâmica Santa Maria Ltda Valor Total: R$ 55.020,00 (CINQÜENTA E CINCO MIL E VINTE REAIS), Tubos cerâmicos Tambaú Ltda EPP Valor Total R$: 57.520,00 (CINQÜENTA E SETE MIL, QUINHENTOS E VINTE REAIS), Cerâmica Integração Ltda Valor Total R$: 21.500,00 (VINTE E UM MIL E QUINHENTOS REAIS). Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso/MG. Secretário Municipal de Planejamento e Gestão – Pedro Henrique Zanin Júnior.

Publicado por:
Rodrigo Augusto de Oliveira
Código Identificador:37CB8E54

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO PREGÃO PRESENCIAL Nº 064/2010

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Extrato de Contrato. Pregão Presencial N.º 064/2010, Processo: 01991/2010, Registro de Preços n.º 034/2010 - Objeto: Aquisição de 800 latas de leite de soja em pó, destinadas atender as necessidades da Secretaria de Saúde, integrando a manutenção das atividades da atenção básica, com entrega parcelada. Vigência: 17 de Junho de 2010 a 31 de Dezembro de 2010. Contratado: PHARMANUTRI COM. DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA. Valor Total: R$ 7.720,00 (SETE MIL, SETECENTOS E VINTE REAIS). Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso/MG. Secretário Municipal de Planejamento e Gestão – Pedro Henrique Zanin Júnior.

Publicado por:
Rodrigo Augusto de Oliveira
Código Identificador:F02CA0D5

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EDITAL RESUMIDO CONVITE 003/2010

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso- MG. Processo de Licitação, Modalidade Convite nº 003/2010. Tipo menor preço global. OBJETO: Contratação de pessoa jurídica destinado a construção de canteiros e plantio de grama comum em diversas praças e jardins do município, conforme orçamento detalhado, cronograma físico financeiro e memorial descritivo anexo ao processo, com fundamentos na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações. Entrega dos envelopes será até no dia 20 de julho de 2010 às 13:50 hs e a abertura às 14:00 horas do mesmo dia. O edital completo e as demais informações relativas a presente licitação encontram-se à disposição dos interessados nesta Prefeitura Municipal, Gerência de Licitações, na Praça dos Imigrantes, nº 20 – Lagoinha (Anexo I), nesta Cidade, Fone (0xx35)-3539-7000 Ramal 7145, diariamente das 09:00 às 16:30 horas ou no site da Prefeitura: www.ssparaiso.mg.gov.br, onde poderão ser lidos, examinados e adquiridos.

São Sebastião do Paraíso - MG, 08 de julho de 2010.

ARINEU TEODORO DUARTE
Presidente da Comissão Especial de Licitações.

Publicado por:
Wellington Bonacini de Carvalho
Código Identificador:6CBDA2F8

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS PONTAS

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO – INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 005/2010 – PROCESSO Nº 1646/2010.

Partes: Prefeitura Municipal de Três Pontas - MG e Novaes & Tavares Produções Culturais Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 10.463.639/0001-67. Objeto: prestação de serviços de realização de 01 (uma) apresentação artística com os artistas Diogo & Danilo, no dia 1º de julho de 2010. Fundamento legal: inciso III do art. 25 da Lei nº 8.666/93. Valor: R$ 21.000,00 (vinte e um mil reais). Data: 28 de junho de 2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:25E27214

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO – INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 003/2010 – PROCESSO Nº 1588/2010.

Partes: Prefeitura Municipal de Três Pontas - MG e Z.C.L. Comércio, Promoções e Produções Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 67.214.197/0001-32. Objeto: prestação de serviços de realização de 01 (uma) apresentação artística com os artistas ZEZÉ DI CAMARGO & LUCIANO e BANDA, no dia 03 de julho de 2010. Fundamento legal: inciso III do art. 25 da Lei nº 8.666/93. Valor: R$ 199.000,00 (cento e noventa e nove mil reais). Data: 19 de junho de 2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:A815B7A3

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
RATIFICAÇÃO - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 033/2010 - PROCESSO Nº 1691/2010

No cumprimento do art. 26 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, RATIFICO o ato de Dispensa de Licitação, referente ao processo em epígrafe, a fim de que se proceda à contratação de serviços de advocacia especializada para patrocínio judicial de quatro Ações Diretas de Inconstitucionalidade junto ao Tribunal de Justiça de Minas Gerais, no valor de R$ 7.900,00 (sete mil e novecentos reais), da empresa Burgarelli Compart Costa e Neves Advogados Associados, inscrita no CNPJ sob o nº 17.503.475/0001-01, nos termos do inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666/93.

Três Pontas, 06 de julho de 2010.

LUCIANA FERREIRA MENDONÇA
Prefeita Municipal.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:95989A24

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
RATIFICAÇÃO - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 034/2010 - PROCESSO Nº 1696/2010

No cumprimento do art. 26 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, RATIFICO o ato de Dispensa de Licitação, referente ao processo em epígrafe, a fim de que se proceda a contratação da CEMIG DISTRIBUIÇÃO S.A., inscrita no CNPJ sob o nº 06.981.180/0001-16, para instalação de dois postes equipados com braços e luminárias para lâmpadas a vapor de sódio de 100 Watts, na Rua Dr. Aureliano Alzamora, Vila Maria Helena, em Três Pontas, no valor de global de R$ 3.713,97 (três mil, setecentos e treze reais e noventa e sete centavos) e instalação de um poste equipado com um braço e luminária para lâmpada a vapor de sódio de 100 Watts, instalação de um braço de iluminação pública com lâmpada de vapor de sódio de 100 Watts, na esquina da Rua Antônio Vieira Campos, Vila Maria Helena, em Três Pontas, no valor global de R$ 3.041,04 (três mil, quarenta e um reais e quatro centavos), nos termos do art. 24, inciso VIII c/c XXII, da Lei nº 8.666/93.

Três Pontas, 06 de julho de 2010.

LUCIANA FERREIRA MENDONÇA
Prefeita Municipal.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:1C4716D4

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – PREGÃO N.º 026/2010 – PROCESSO N.º 524/2010.

Objeto: Aquisição de Material de Consumo Laboratorial. Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Detentora: Rodrigues & Goulart Ltda., CNPJ n.º 07.608.000/0001-18. Valor total registrado: R$ 331.998,90 (trezentos e trinta e um mil, novecentos e noventa e oito reais e noventa centavos). Data: 06/07/2010 a 06/07/2011.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:39E813C0

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO – CONCORRÊNCIA N.º 004/2010 – PROCESSO N.º 916/2010.

Objeto: Construção de Linha de Recalque, Reservatório em concreto armado elevado com capacidade de 150 m³ e construção de rede de distribuição no Bairro Santana. Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Contratada: Construtora e Incorporadora Mosaico Ltda. EPP, CNPJ n.º 04.587.542/0001-63. Valor total contratado: R$ 694.458,74 (seiscentos e noventa e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e oito reais e setenta e quatro centavos). Data: 06/07/2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:B92769C4

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO – CONCORRÊNCIA N.º 003/2010 – PROCESSO N.º 915/2010.

Objeto: Construção de Tanque de contato em concreto armado, com capacidade de 132m³ útil na ETA I. Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Contratada: J.L.V Construtora Ltda., CNPJ n.º 05.422.350/0001-60. Valor total contratado: R$ 295.952,36 (duzentos e noventa e cinco reais, novecentos e cinquenta e dois reais e trinta e seis centavos). Data: 08/07/2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:E0503BC6

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
RATIFICAÇÃO - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 032/2010 - PROCESSO Nº 1681/2010

No cumprimento do art. 26 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, RATIFICO o ato de Dispensa de Licitação, referente ao processo em epígrafe, a fim de que se proceda à aquisição de dispositivo intra uterino para o Centro Integrado de Atendimento a Mulher e Adolescente - CIAMA, conforme especificação técnica que segue em anexo, pelo valor total de R$ 3.199,20 (três mil cento e noventa e nove reais e vinte centavos), da empresa TELE DIU LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 00.391.108/0001-52, nos termos do art. 24, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

Três Pontas, 5 de julho de 2010.

LUCIANA FERREIRA MENDONÇA
Prefeita Municipal.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:CB02E147

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO – INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 004/2010 – PROCESSO Nº 1605/2010.

Partes: Prefeitura Municipal de Três Pontas - MG e Guilherme e Santiago Promoções Artísticas Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 04.824.474/0001-09. Objeto: prestação de serviços de realização de 01 (uma) apresentação artística com a dupla Guilherme e Santiago e Banda, no dia 02 de julho de 2010. Fundamento legal: inciso III do art. 25 da Lei nº 8.666/93. Valor: R$ 109.000,00 (cento e nove mil reais). Data: 21 de junho de 2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:F36CD074

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE 1° TERMO ADITIVO DE CONTRATO – TOMADA DE PREÇOS N.º 001/2010 – PROCESSO N.º 1490/2010.

Partes: Prefeitura Municipal de Três Pontas - MG e Nelson Uliani Júnior ME, inscrita no CNPJ sob o n.º 09.496.047/0001-62. Fica acrescido o valor de R$ 40.852,32 (quarenta mil, oitocentos e cinqüenta e dois reais e trinta e dois centavos), ao contrato exordial. Três Pontas, 1º de julho de 2010.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:928CF117

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
PREGÃO Nº 061/2010 – PROCESSO Nº 1515/2010

A Prefeitura Municipal de Três Pontas-MG, através da Pregoeira, Sra. Juliana Aparecida Gabriel Mendonça, torna público aos interessados que ocorreram **ALTERAÇÕES no Edital** da abertura de procedimento licitatório na modalidade

Pregão, do tipo **MENOR PREÇO,** mediante o Sistema de Registro de Preços, **para *Prestação de Serviços de Seguro de Veículos.*** O Adendo ao Edital contendo as alterações estará à disposição dos interessados junto à equipe de apoio, de segunda à sexta-feira, no horário compreendido das 8 às 11 horas e das 13 às 17 horas e no site: www.trespontas.mg.gov.br. A abertura da sessão será mantida às 9 horas do dia 21 de julho de 2010, quando serão recebidos os envelopes documentação e proposta, e credenciados os representantes das empresas interessadas. TRÊS PONTAS(MG), 08 DE JULHO DE 2010.

JULIANA APARECIDA GABRIEL MENDONÇA
Pregoeira

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:0E9BDE4B

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 063/2010

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE EXPEDIENTE PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Após análise e constatada a regularidade dos atos procedimentais, de acordo com os ditames da Lei 10.520/02, bem como do Edital, referente ao Pregão Presencial nº 063/2010, adjudicando as empresas conforme discriminado abaixo:

DISTRIBUIDORA GCR LTDA, Itens 02, 03, 04, 05, 06, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70 e 71 com o valor total de R$ 6.034,87 (seis mil trinta e quatro reais e oitenta e sete centavos);

MONICA SIMÕES GROSSI, Itens 01, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 27, 28, 43, 44 e 45 com o valor total de R$ 2.410,02 (dois mil quatrocentos e dez reais e dois centavos);
VALOR GLOBAL DA LICITAÇÃO – Valor total de R$ 8.444,89 (oito mil quatrocentos e quarenta e quatro reais e oitenta e nove centavos);
Publique-se e cumpra-se nos termos da Lei

Vespasiano, 08 de julho de 2010

AMAURY OLIVEIRA DE SOUZA
Pregoeiro
Licitações Vespasiano – MG

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:87C2B68F

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
SUSPENSÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 178/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – PUBLICAÇÕES NOS TERMOS DA LEI SUSPENSÃO
· O Município de Vespasiano – através de seus Pregoeiro designado a torna público para conhecimento dos interessados, a SUSPENSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 126/2009 processo 178/2009, com abertura programada para o dia 12 de juLho de 2010 às 13:00 horas e com o seguinte objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CEREAIS) PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, EM ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS, para análise do processo licitatorio, diante da impugnação da empresa AMAZONIA DISTRIBUIDORA LTDA. Após análise será publicada nova data.

Vespasiano-MG, 08 de Julho de 2010

VANDERSON MARTINS GOMES
Pregoeiro - Setor de Compras e Licitações
Vespasiano – MG

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:79BDEA90

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA. EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

Para a aplicação constitucional de publicidade e controle social da administração publica em cumprimento ao disposto na lei federal nº. 9452/97 e o inciso XXI do art. 12 do Decreto Estadual nº. 43.635/2003, faço notificar através do presente edital, a quem possa interessar e especialmente aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e as entidades empresariais, instituições estas sediadas no município, que a prefeitura municipal de Divinópolis recebeu recursos financeiros federais e estaduais na forma abaixo descrita:

Data	Origem	Agencia	Conta	Valor
08/06/2010	**Transf.fnas Centro do Migrante**	**4341-9**	**2007-9**	**R$ 3.214,29**
17/06/2010	**Transf.Conv.Programas para Esporte**	**4341-9**	**13994-7**	**R$ 150.000,00**
30/06/2010	**Transf.conv.União Prog.Ass. Social**	**4341-9**	**11519-3**	**R$ 9.600,00**
30/06/2010	**Fundo Participação dos Municípios**	**4341-9**	**73090-4**	**R$ 900.841,33**
30/06/2010	**Transf. Fundeb**	**4341-9**	**8995-8**	**R$ 279.440,12**
30/06/2010	**Transf.financ. icms desoneração**	**4341-9**	**283141-4**	**R$ 35.598,85**
01/07/2010	**Transf.fnas-progr. Sentinela**	**4341-9**	**7453-5**	**R$ 13.000,00**
01/01/2010	**Transf.fnas.Progr Pro-Jovem Adolesc**	**4341-9**	**11734X**	**R$ 18.843,75**
01/01/2010	**Tranf.fnas Progr.Liberdade Assistida**	**4341-9**	**11802-8**	**R$ 4.400,00**

01/01/2010	**Cota-Parte Finac. Recursos Hídricos**	**4341-9**	**50270-7**	**R$ 4.860,34**
01/01/2010	**Transf. Convenio Emergência**	**4341-9**	**6934-5**	**R$ 1.700.000,00**
05/07/2010	**Prog. Nac. Apoio Transporte Escolar**	**4341-9**	**29437-3**	**R$ 18.828,26**
06/07/2010	**Conta-Parte Imp. Circ. Merc. (icms)**	**4341-9**	**561-7**	**R$ 386.594,11**
06/07/2010	**Transf. Do Fundeb**	**4341-9**	**8995-8**	**R$ 332,25**
06/07/2010	**Cota-Parte Imp. Prop.T.Rural (itr)**	**4341-9**	**5978-1**	**R$ 16,01**
07/07/2010	**Transf. Do Fundeb**	**4341-9**	**8995-8**	**R$ 157.565,75**
07/07/2010	**Tranf.-Parte comp.rec.Minerais**	**4341-9**	**20179-0**	**R$ 4.668,77**

Divinópolis, 08 Julho 2010.

JULIO CÉSAR RESENDE
Chefe de Setor de Pagamento

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:FFB739C1

