SIGPUB - Sistema Gerenciador de Publicações Legais

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS

AMM Associação Mineira de Municípios

Minas Gerais , 29 de Fevereiro de 2012 • Diário Oficial dos Municípios Mineiros • ANO III | Nº 0686

ESTADO DE MINAS GERAIS
LUZ- SAAE SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE
PORTARIA Nº 001/2012, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2012

"CONCEDE DESCONTO NA TARIFA NOS TERMOS DO ART.12 PARAGRAFO ÚNICO DA LEI 1.841/10 DE 22/07/2010".

O Diretor Presidente do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Luz no uso de suas atribuições legais previstas no Art.6º do Decreto No 1.017 DE 02/12/2010, que aprova o regimento interno do serviço autônomo de água e esgoto de luz e tendo em vista a Lei 1.841/10 e;
Considerando o requerimento 000007.022012-4;

RESOLVE:

Art. 1º. Fica concedido o desconto de 50% para as entidades constantes do anexo I desta portaria nos termos do parágrafo único do Artigo 12 da Lei 1841/10 de 22 de julho de 2010.

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

Luz, 28 de Fevereiro de 2011.

DÁLCIO CRISTIANO CHAVES
Diretor Presidente

ANEXO I

PORTARIA Nº 001/2012, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2012.

ENTIDADE	CNPJ
Rotary clube de Luz	20.926.705/0001-41

Luz, 28 de Fevereiro de 2012.

DÁLCIO CRISTIANO CHAVES
Diretor Presidente

Publicado por:
Lorena Paulinelli Raposo Oliveira
Código Identificador:677CA896

Expediente:
Associação Mineira de Municípios – AMM - MG

Diretoria 2011/2013

Presidente - Ângelo José Roncalli de Freitas
1º Vice-Presidente - Acácio Mendes de Andrade
2º Vice-Presidente - José Milton de Carvalho Rocha
3º Vice-Presidente - Marco Antônio de Andrade
1º Secretário - Aurelio Cezar Donadia Ferreira
2º Secretário - Eduardo Antônio Carvalho
1º Tesoureiro - José Sacido Bacia Neto
2º Tesoureiro - Mauro Lúcio da Cunha Zanin

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

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇAI

DEPTO. TÉC. MUN. DE ADM., PLANEJAMENTO E FAZENDA
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO – Processo 062/11 – Pregão 040/11 Contratado *Marli Marques Carvalho* do dia 29 de dezembro de 2011 a 31 de dezembro de 2012.

Publicado por:
Alex Lopes Teixeira
Código Identificador:E87A2288

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
JULG. PROP. DE PREÇO CONCORRÊNCIA 03.001/2012

Município Araxá/MG – Julg. Proposta de Preço Concorrência 03.001/2012. Contratação de empresa especializada em engenharia civil para execução de serviços de melhoria de infra-estrutura na zona urbana (Av. Senador Montandon e ruas adjacentes), tais como: terraplenagem, pavimentação asfáltica, sinalização das vias e paisagismo. Vencedor: Vecol Terraplenagem e Pavimentação Ltda, valor global: R$ 2.807.063,26.

DR. JEOVÁ MOREIRA DA COSTA,
Prefeito Municipal, 28/02/12.

Publicado por:
Dalca Costa Pereira Marques
Código Identificador:E1767F8C

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRÁS PIRES

GABINETE MUNICIPAL
RETIFICAÇÃO PORTARIA Nº 130/2012

"Retificar dados da Portaria de Comissão de avaliação de veículos do Município".

O PREFEITO MUNICIPAL DE BRÁS PIRES/MG, no uso de suas atribuições legais, resolve:

ART. 1º) - Retificar as informações dos veículos a serem leiloados:

Onde constava:

01 veículo VW, Gol 1.0 GIV, ano/modelo 2009/2010, placa nº HLF-1069, chassi nº 9BWAA05W2AP034891.

Consta-se de forma correta:

01 veículo VW, Parati CL, ano/modelo 1991/1991, placa nº GKZ-1114, chassi nº 9BWZZZ30ZMP208228.

ART. 2º) – Permanecem inalterados os demais veículos mencionados para fins de avaliação.

ART. 3º) - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Brás Pires, 28 de fevereiro de 2012.

DOMINGOS RIVELLI TEIXEIRA NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Airton Soares Paiva
Código Identificador:B6D9CB10

SECRETARIA DE OBRAS
AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

O MUNICÍPIO DE BRÁS PIRES/MG, torna público para conhecimento de todos, nos termos da Lei 8.666/93, edital de Tomada de Preços nº 002/2012, Processo nº 012/2012, CV. Setop/MG nº 1188/2010, referente aquisição de material para obra de construção de galpão, abertura dia 19/03/2012, às 10:00 hs. Cadastro e retirada do edital na sede do município, até 14/03/2012. Inf. 32 – 3534-1125 –

Brás Pires/MG, 28/02/2012

DOMINGOS RIVELLI TEIXEIRA NOGUEIRA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Airton Soares Paiva
Código Identificador:04CA428B

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRAÚNAS

DIVISAO DE MATERIAIS, PATRIMONIOS E SERVIÇOS GERAIS
EDITAL DE SELEÇÃO PÚBLICA N°. 003/2011 SELEÇÃO PÚBLICA PARA PROVIMENTO TEMPORÁRIO DE VAGAS DE EMPREGO PÚBLICO AVISO DE CONVOCAÇÃO

O Prefeito Municipal de Braúnas, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, com estepe na Cláusula VII – DAS CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS PARA A CONTRATAÇÃO, item 7.1., subitens 7.1.3 e 7.1.4., do Edital de Seleção Pública Nº. 003/2011 CONVOCA o candidato classificado no processo seletivo homologado em 31 de janeiro de 2012, abaixo relacionado para se apresentar na Divisão de Recursos Humanos na sede da Prefeitura Municipal de Braúnas, à Rua São Bento, Nº. 401 – Centro, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação deste ou do recebimento do A.R., inerente a esta convocação, se for o caso, para o fim de agendamento da avaliação médica a ser realizada na Unidade Básica de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, ficando o aqui convocado ciente de que mencionada avaliação é de caráter eliminatório, e os que deixarem de comparecer perdem direito a vaga para a qual concorreram e foram classificados:

AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – ACS

3° - Lugar -Lilany Aparecida de Jesus

Município de Braúnas/MG, 28 de Fevereiro de 2012.

JOVANI DUARTE MENEZES
Prefeito Municipal de Braúnas

Publicado por:
Renata Ferreira de Arruda
Código Identificador:2503131F

DIVISAO DE MATERIAIS, PATRIMONIOS E SERVIÇOS GERAIS
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL N°. 001/2011 AVISO DE CONVOCAÇÃO AVALIAÇÃO MÉDICA

O Prefeito Municipal de Braúnas, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, dando cumprimento às providências finais pertinentes ao Concurso Público, objeto do Edital N°. 001/2011, realizado em outubro do corrente ano, homologado o seu resultado e transcorrido o prazo para recurso, nos termos de sua Cláusula 10 – Da Convocação para a Posse, itens 10.1 a 10.4, observadas as exigências nela contidas, CONVOCA o candidato classificado abaixo nomeado para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da publicação deste e/ou do recebimento da convocação pessoal mediante Aviso de Recebimento (A.R.) pelos Correios, a se apresentar na Divisão de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal à Rua São Bento, N°. 401 – Centro – Braúnas - MG., no horário das 12:00 às 16:00 horas, nos dias úteis, de funcionamento e de expediente, de 2ª a 6ª feira, para fins de agendamento de exames complementares inerentes a avaliação médica, de caráter eliminatório, tendo por objetivo avaliar suas condições físicas e mentais para classificá-lo como APTO, observadas as atividades que serão desenvolvidas no exercício do cargo. Em nenhuma hipótese haverá justificativa para os candidatos pelo não cumprimento do prazo acima determinado:

CARGO/CANDIDATO:

Médico IV

5 - LAURA YAMAGATA SOARES DE SA

Braúnas, 28 de Fevereiro de 2012

JOVANI DUARTE MENEZES
Prefeito Municipal Braúnas

Publicado por:
Renata Ferreira de Arruda
Código Identificador:2A8AA6D9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABECEIRA GRANDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABECEIRA GRANDE
EXTRATO DE CONVENIO

CONVÊNIO N.º 03/2012 VALOR R$75.592,00

CONCEDENTE: PREFEITURA DE CABECEIRA GRANDE
CNPJ: 01.603.707/0001-55
ENDEREÇO: Praça São José s/n – Bairro Centro - CEP 38.625-000
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL: Antônio Nazaré Santana Melo / Prefeito Municipal

CONVENENTE: CAIXA ESCOLAR MÃE BELA. CNPJ: 11.192.545/0001-63 ENDEREÇO: RUA MANOEL DE ALMEIDA N.º 495 – BAIRRO CENTRO **RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL:** DALVA ANTONIO DA SILVA

RESUMO DO OBJETO DO CONVÊNIO: Repasse de CONTRIBUIÇÃO destinada a atender despesas de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE CONSUMO do Caixa Escolar MÃE BELA, durante o período de 01/02/2012 a 31/12/2012.

NOTA DE EMPENHO N.º: DATA DA NOTA EMPENHO:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA N.º:
02.06.04.10.306.0009.2038.3.3.90.30.00 (ficha 112) aquisição de gêneros alimentícios
02.06.05.12.365.0011.2092.3.3.90.30.00 (ficha 125) aquisição de material de consumo

PRAZO DE VIGÊNCIA: Data Início: 01/02/2012 Data término: 31/12/2012.

DATA DE ASSINATURA: 01/02/2012.

AUTORIZAÇÃO LEGISLATIVA: Lei Orçamentária Anual n.º 368, de 26 de dezembro de 2011.

Fundamentação Legal: Art. 48, parágrafo único, e Art. 49, parágrafo único, da Lei Complementar n.º 101, de 04/05/2000 – LEI DE RESPONSABILIDADE FISCAL – LRF.

Publicado por:
Antônio Nazaré Santana Melo
Código Identificador:C8F99E16

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABECEIRA GRANDE
EXTRATO CONVÊNIO N.º 04/2012 VALOR(R$) 138.600,00

CONCEDENTE: PREFEITURA DE CABECEIRA GRANDE CNPJ: 01.603.707/0001-55 ENDEREÇO: Praça São José s/n – Centro - CEP 38.625-000.
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL: Antônio Nazaré Santana Melo / Prefeito Municipal

CONVENENTE: CAIXA ESCOLAR JOAQUIM DE MENDONÇA. CNPJ: 01.816.287/0001-95 ENDEREÇO: AVENIDA JUVÊNCIO MARTINS FERREIRA N.º 562 – DISTRITO DE PALMITAL DE MINAS – BAIRRO: CENTRO – CEP 38.625-000.
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL: MARINA APARECIDA ALMEIDA / PRESIDENTE.

RESUMO DO OBJETO DO CONVÊNIO: Repasse de CONTRIBUIÇÃO destinada a atender despesas de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE LIMPEZA do CAIXA ESCOLAR JOAQUIM DE MENDONÇA, durante o período de 01/02/2012 a 31/12/2012.

NOTA DE EMPENHO N.º: DATA DA NOTA EMPENHO:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA N.º:
02.06.04.10.306.0009.2038.3.3.90.30.00 (ficha 112) aquisição de gêneros alimentícios
02.06.08.12.361.0012.2031.3.3.90.30.00 (ficha 160) aquisição de material de consumo

PRAZO DE VIGÊNCIA: Data Início: 01/02/2012 Data término: 31/12/2012.

DATA DE ASSINATURA: 01/02/2012.

AUTORIZAÇÃO LEGISLATIVA: Lei Orçamentária Anual n.º 368, de 26 de dezembro de 2011.

Fundamentação Legal: Art. 48, parágrafo único, e Art. 49, parágrafo único, da Lei Complementar n.º 101, de 04/05/2000 – LEI DE RESPONSABILIDADE FISCAL – LRF.

Publicado por:
Antônio Nazaré Santana Melo
Código Identificador:F8AA32B4

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABECEIRA GRANDE
EXTRATO DE CONVÊNIO N.º 05/2012

VALOR(R$) 71.148,00

CONCEDENTE: PREFEITURA DE CABECEIRA GRANDE CNPJ: 01.603.707/0001-55 ENDEREÇO: Praça São José s/n – Bairro Centro - CEP 38.625-000
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL: Antônio Nazaré Santana Melo / Prefeito Municipal

CONVENENTE: CAIXA ESCOLAR TIA EUZA. CNPJ: 11.168.949/0001-11 ENDEREÇO: RUA ANTONIO FIRMIANO N.º 130 – BAIRRO CENTRO – Distrito de Palmital de Minas.
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE LEGAL: ANA CLÁUDIA MIRANDA DE OLIVEIRA/ PRESIDENTE.

RESUMO DO OBJETO DO CONVÊNIO: Repasse de CONTRIBUIÇÃO destinada a atender despesas de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE LIMPEZA do Caixa Escolar TIA EUZA, durante o período de 01/02/2012 a 31/12/2012.

NOTA DE EMPENHO N.º: DATA DA NOTA EMPENHO:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA N.º:
02.06.04.10.306.0009.2038.3.3.90.30.00 (ficha 112) aquisição de gêneros alimentícios
02.06.05.12.365.0011.2092.3.3.90.30.00 (ficha 125) aquisição de material de consumo

PRAZO DE VIGÊNCIA: Data Início: 01/02/2012 Data término: 31/12/2012.

DATA DE ASSINATURA: 01/02/2012.

AUTORIZAÇÃO LEGISLATIVA: Lei Orçamentária Anual n.º 368, de 26 de dezembro de 2011.

Fundamentação Legal: Art. 48, parágrafo único, e Art. 49, parágrafo único, da Lei Complementar n.º 101, de 04/05/2000 – LEI DE RESPONSABILIDADE FISCAL – LRF.

Publicado por:
Antônio Nazaré Santana Melo
Código Identificador:AFB5CC26

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO – PROCESSO LICITATÓRIO N.º 021/12

O Município de Cachoeira de Minas/MG, CNPJ n.º 18.675.959/0001-92; torna público o Extrato de Homologação – Processo Licitatório n.° 021/2012 – Pregão n.° 008/2012. O Processo de Licitação em epígrafe objetivou a seleção da melhor proposta **para seguro dos veículos da frota municipal**. Foi em toda a sua tramitação atendida a legislação pertinente, consoante o bem elaborado Parecer da Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal. Desse modo, satisfazendo à Lei e ao mérito, **HOMOLOGO** a presente licitação do **Pregão n.º 008/2012** a empresa: *PORTO SEGURO – CIA SEGUROS GERAIS*, inscrita no CNPJ sob o n.° 61.198.164/0001-60; no valor total de **R$ 16.734,39** (Dezesseis mil setecentos e trinta e quatro reais e trinta e nove centavos); vencedora desse certame nos termos da Ata da Sessão de Julgamento de 17 (Dezessete) de fevereiro de 2012 (Dois mil e doze).

Cachoeira de Minas, 22 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:07BB82B1

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO – PROCESSO N.º 025/12

O Município de Cachoeira de Minas/MG, CNPJ n.º 18.675.959/0001-92; torna público o Extrato de Homologação – Processo n.° 025/2012 – Compra Direta. O Processo em epígrafe objetivou a **contratação de serviços de vistoria veicular cautelar nos veículos utilizados no transporte escolar dentro do Município**. Foi em toda a sua tramitação atendida a legislação pertinente. Desse modo, satisfazendo à Lei e ao mérito, **HOMOLOGO** o presente procedimento de **Compra Direta n.º 025/12** a empresa: *SUPERFEL PERÍCIAS AUTOMOTIVAS LTDA ME, inscrita no CNPJ n.º 08.233.506/0001-52;* no valor total de **R$ 1.050,00** (Um mil e cinquenta reais); vencedora desse certame.

Cachoeira de Minas, 27 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:D433B0C9

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO – PROCESSO N.º 048/12

O Município de Cachoeira de Minas/MG, CNPJ n.º 18.675.959/0001-92; torna público o Extrato de Homologação – Processo n.° 048/2012 – Compra Direta. O Processo em epígrafe objetivou a **contratação de empresa para revisão de 50hs da máquina agrícola (trator New Holland) pertencente à Secretaria de Obras do Município**. Foi em toda a sua tramitação atendida a legislação pertinente. Desse modo, satisfazendo à Lei e ao mérito, **HOMOLOGO** o presente procedimento de **Compra Direta n.º 048/12** a empresa: *NOVA HOLANDA – TRATORES, IMPLEMENTOS E PEÇAS LTDA, inscrita no CNPJ n.º 11.069.897/0004-79;* no valor total de **R$ 496,32** (Quatrocentos e noventa e seis reais e trinta e dois centavos); vencedora desse certame.

Cachoeira de Minas, 24 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:85BADC44

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 080/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 2º Termo Aditivo ao Contrato n.º 080/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X PAVIMENTAÇÃO SANTA ROSA LTDA - ME.*
Objeto: Acréscimo de aproximadamente 22,89% (Vinte e dois vírgula oitenta e nove por cento) do valor anteriormente pactuado, referente à pavimentação em diversas ruas do Município.
Vigência: 10/02/2012 a 30/03/2012.
Cachoeira de Minas, 10 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:DB345A8F

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 081/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 2º Termo Aditivo ao Contrato n.º 081/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X PAVIMENTAÇÃO SANTA ROSA LTDA - ME.*
Objeto: Acréscimo de aproximadamente 22,89% (Vinte e dois vírgula oitenta e nove por cento) do valor anteriormente pactuado, referente à pavimentação em diversas ruas do Município.
Vigência: 10/02/2012 a 15/04/2012.
Cachoeira de Minas, 10 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:52C1B669

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO N.º 004/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 004/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X MÔNICA CÁSSIA DE FARIA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiros 20 ,25, 28, 33 e 34, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 004/10.
Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 23 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:D4BB631A

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 005/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 005/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X JOÃO BATISTA DA SILVA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiros 15 e 19, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 005/10.
Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 23 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:C74B3FDC

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 006/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 006/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X SÃO FRANCISCO VIAGENS LTDA ME.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiros 06 e 11, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 006/10.
Vigência: 24/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 24 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:5CA79128

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 008/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 008/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X TRANSPORTES COLETIVOS VILAS BOAS LTDA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiros 04 e 13, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 008/10.
Vigência: 27/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 27 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:202EBD99

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 010/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 010/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X LEANDRI APARECISO CAMPOS.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiros 16, 21 e 26, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 010/10.
Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 23 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:17F23D52

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 011/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 011/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X TRANSPORTES COLETIVOS SANTA BÁRBARA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado no roteiro 29, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 011/10.
Vigência: 27/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 27 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:4C7D715C

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 012/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 012/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X FERCITUR TRANSPORTE E TURISMO LTDA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado no roteiro 10, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 012/10.
Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 23 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:9C160EF0

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 021/11

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 021/11:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X TRANSPORTES COLETIVOS VILAS BOAS LTDA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiro 05 e 30, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 021/11.
Vigência: 27/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 27 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:0E575DCC

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO 1º TERMO DE REAJUSTE ECONOMICO-FINANCEIRO AO CONTRATO AO CONTRATO N.º 023/11

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Reajuste Econômico-Financeiro ao Contrato n.º 023/11:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X ARNOLDO DE OLIVEIRA ROCHA.*
Objeto: Reajuste de 7,02% (Sete vírgula zero dois por cento) do valor anteriormente pactuado do quilômetro rodado nos roteiro 07 e 09, conforme autorizado na Cláusula 03 do Contrato n.º 023/11.
Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 23 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:D9187650

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 005/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo Aditivo ao Contrato n.º 005/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X JOÃO BATISTA DA SILVA.*
Objeto: Acréscimo de aproximadamente 20,5% (Vinte vírgula cinco por cento) do valor anteriormente pactuado, referente ao aumento de quilometragem dos trajetos dos roteiros 15 e 19, tendo em vista à inclusão de novos alunos no período noturno.
Vigência: 06/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 06 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:58D6F145

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 008/10

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo Aditivo ao Contrato n.º 008/10:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X TRANSPORTES COLETIVOS VILAS BOAS LTDA ME.*
Objeto: Acréscimo de aproximadamente 2,39% (Dois vírgula trinta e nove por cento) do valor anteriormente pactuado, referente ao aumento de quilometragem do trajeto do roteiro 05, devido ao transporte de alunos até o portão da Escola Municipal Professora Rachel Ribeiro Resende.
Vigência: 06/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 06 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:1B0F9F74

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO N.º 022/11

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo Aditivo ao Contrato n.º 022/11:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X TRANSPORTES COLETIVOS SÃO MATHEUS LTDA.*
Objeto: Acréscimo de aproximadamente 18,8% (Dezoito vírgula oito por cento) do valor anteriormente pactuado, referente ao aumento de quilometragem do trajeto do roteiro 14, tendo em vista o ingresso de novas matrículas do Ensino Médio no período noturno.
Vigência: 06/02/2012 a 31/12/2012.
Cachoeira de Minas, 06 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:5D8BC108

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO 1º TERMO DE SUPRESSÃO AO CONTRATO N.º 023/11

O Município de Cachoeira de Minas torna público o 1º Termo de Supressão ao Contrato n.º 023/11:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X ARNOLDO DE OLIVEIRA ROCHA.*
Objeto: Supressão de quilometragem do roteiro 09 – trajeto: Faz. Dores/Areado/Furnas/Faz. Cachoeira/Cac. Minas para 25km, em virtude da redução legal autorizada em Lei.
Vigência: 06/02/2012 a 31/12/2012.

Cachoeira de Minas, 06 de fevereiro de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:8654977D

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO DO CAJURU

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO DO CAJURU - PL Nº. 27/12 PP Nº. 16/12. Objeto: Aquisição de medicamentos com fornecimento parcelado durante o exercício de 2012. Entrega e abertura dos envelopes: dia 15/03/12 às 09h00min. Info tel (037) 3244-1322 e-mail licitação@carmodocajuru.mg.gov.br.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:C9FD2643

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PREFEITURA DE CARMO DO CAJURU Extrato da Homologação do PL Nº. 03/2012 – PP Nº. 03/2012. Objeto: Contratação de serviços de transporte escolar para atender os alunos da Rede Escolar do Município. Vencedores: EMPRESA LATTYFA TURISMO LTDA, valor R$ 90.860,00; EXPRESSO CAJURU LTDA, valor R$ 43.780,00; JOSE RICARDO DE OLIVEIRA, valor R$ 56.192,00; TANIA LOPES DO NASCIMENTO OLIVEIRA, valor R$ 29.160,00.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:7DD15440

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO

PREFEITURA DE CARMO DO CAJURU Extrato da Homologação do PL Nº. 07/2012 – PP Nº. 06/2012. Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de cestas básicas com fornecimento parcelado durante o exercício de 2012, visando a distribuição as pessoas carentes do Município. Empresa Vencedora: MERCEARIA CAMPOS E RABELO LTDA, valor R$ 17.280,00.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:292F21A6

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL
EXTRATO DO CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL CARMO DO CAJURU – EXTRATO DO CONTRATO Nº. 24 PL Nº. 07/12 - PP Nº. 06/12. Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de cestas básicas com fornecimento parcelado durante o exercício de 2012, visando a distribuição as pessoas carentes do Município. Empresa Vencedora: MERCEARIA CAMPOS E RABELO LTDA. Vigência: 31/12/2012.

Publicado por:
Neusa Silva de Souza
Código Identificador:D04446F5

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATAS ALTAS

DEPARTAMENTO DE COMPRAS/LICITAÇÕES
CONVITE Nº 002/2012

O MUNICÍPIO DE CATAS ALTAS torna público que realizará licitação na modalidade Convite n° 002/2012, processo n° 035/2011, cujo objeto é a prestação de serviços de assessoria para a elaboração do Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (PMDRS) do Município de Catas Altas - MG. A sessão será realizada no dia 14/03/2012, às 09 horas, na sala de licitações da Prefeitura, situada no prédio da Câmara Municipal, praça Monsenhor Mendes, n° 206, Centro, Catas Altas, MG. O Edital encontra-se disponível no site oficial do município: www.catasaltas.mg.gov.br.

SAULO MORAIS DE CASTRO
Prefeito Municipal.

Catas Altas, 28 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Felipe Fernandes Guerra
Código Identificador:0F7555CC

PROCURADORIA JURÍDICA
ATO ADMINISTRATIVO N˚ 01/2012

DISPÕE SOBRE ANULAÇÃO E RETIFICAÇÃO Do VALOR DE VENCIMENTO ESTABELECIDO NO ANEXO I, DO EDITAL DE SELEÇÃO N˚ 03/2012

O Prefeito Municipal de Catas Altas, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no princípio da autotutela e na Súmula nº 473 do Supremo Tribunal Federal, considerando que o valor de vencimento estabelecido não observou a Lei Complementar N˚ 223/2007 e suas alterações, em especial a Lei Complementar 309/2010:

Anula e retifica:

Art. 1º – Fica anulado o valor de vencimento de R$ 11, 34 hora/aula, previsto no anexo I, do Edital de Seleção N˚ 03/2012, para o cargo de Professor PEB II, português.

Art. 2º – Fica retificado o valor de vencimento para R$ 8,44 hora/aula, cargo de Professor PEB II, português, nos termos da Lei

Art. 2º – Esta anulação entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 07 de fevereiro de 2012, e revogam-se as disposições em contrário.

Catas Altas, 28 de fevereiro de 2012.

SAULO MORAIS DE CASTRO
Prefeito Municipal de Catas Altas

Publicado por:
Andreza de Cássia Santana
Código Identificador:D5EC4AE6

PROCURADORIA JURÍDICA
DECRETO Nº 01536/2012

MUNICÍPIO DE CATAS ALTAS
Sistema de Informações Municipais

DECRETO Nº 01536/2012

ABRE TRANSFERÊNCIA

O Prefeito do Município de Catas Altas - MG, no uso de suas atribuições, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal,

Considerando o disposto no artigo 167, inciso VI, da Constituição Federal;
Considerando as classificações definidas pela Portaria SOF nº 42/1999 e Portaria Interministerial STN/SOF nº 163/2001;

Considerando as definições do artigo 44, da Lei Municipal nº 300 - Lei de Diretrizes Orçamentária para 2012;

Considerando a necessidade de realocar créditos orçamentários dentro de uma mesma categoria de programação;

D E C R E T A:

Art. 1º. Fica transferido o saldo orçamentário segundo as categorias de programação abaixo especificadas, acrescendo o saldo das dotações orçamentárias no valor total de R$ 15.000,00 (quinze mil reais).

CRÉDITOS (S)		
CLASSIFICAÇÃO	**FICHA**	**VALOR**
02.01.04.122.1001.4.102 Gestao das Atividades do Gabinete e Assessorias 339036 OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS – PESSOA FISICA	12	25.000,00

Saldo reduzido da seguinte dotação:

RECURSO (S)		
ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES		
CLASSIFICAÇÃO	**FICHA**	**VALOR**
02.01.04.122.1001.4.102 Gestao das Atividades do Gabinete e Assessorias 339047 OBRIGACOES TRIBUTARIAS E CONTRIBUITIVAS	14	25.000,00

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 27/02/2012, revogadas as disposições em contrário.

Catas Altas, 27 de fevereiro de 2012.

SAULO MORAIS DE CASTRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Andreza de Cássia Santana
Código Identificador:6F203414

PROCURADORIA JURÍDICA
DECRETO Nº 1535/2012

DECRETO Nº 01535/2012

ABRE CRÉDITO SUPLEMENTAR

O Prefeito Municipal de Catas Altas, no uso de suas atribuições e com base no artigo 2º da Lei Municipal nº 361/2011 – Lei Orçamentária Anual e em conformidade com o Art. 167 da Constituição Federal, DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto o Crédito Suplementar no Orçamento vigente do Poder Executivo Municipal, no montante de R$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), conforme discriminações:

CRÉDITO(S)		
CLASSIFICAÇÃO	FICHA	VALOR
02.03.01.12.122.3005.4.308 - Gestao do Ensino Basico		
339036 - Outros Servicos de Terceiros - Pessoa Fisica	73	25.000,00
TOTAL DE CRÉDITOS		25.000,00

Art. 2º - Os recursos utilizados serão os constantes do quadro abaixo:

RECURSO(S)		
ANULAÇÃO DE DOTAÇÕES		
CLASSIFICAÇÃO	FICHA	VALOR
02.03.01.12.365.3005.4.314 - Gestao do Ensino Infantil		
449052 - Equipamentos e Material Permanente	97	25.000,00
TOTAL DE ANULAÇÃO		25.000,00
TOTAL DE RECURSOS		25.000,00

Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 27/02/2012, revogadas as disposições em contrário.

Catas Altas, 27 de fevereiro de 2012.

SAULO MORAIS DE CASTRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Andreza de Cássia Santana
Código Identificador:8AA7C899

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DO NORTE

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
EXTRATOS DE HOMOLOGAÇÃO E CONTRATOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DO NORTE – MG torna publico os Extratos de Homologação e Contratos. **PREGÃO PRESENCIAL 007/2012.** Objeto: Transporte Escolar 2012. Contratados: GERALDO JAIRO DA COSTA, valor global: R$ 33.800,00; JOAQUIM MARQUES RODRIGUES, valor global: R$ 49.600,00; JOÃO MILTON DA SILVA SANTOS, valor global: R$ 96.780,00; EDMILSON DE MATOS ESTEVES, valor global: R$ 55.040,00; EDCARLOS GERALDO SANTOS, valor global: R$ 70.860,00; JOSE GARCIA PINHEIRO GOMES, valor global: R$ 20.400,00 MAURICIO SANTOS RODRIGUES, valor global: R$ 20.720,00; VALTER CORDEIRO DE MACEDO, valor global: R$ 40.560,00; ACACIO JOSE MARQUES DE ABREU, valor global: R$ 117.480,00; ADRIANO APARECIDO SOARES, valor global: R$ 16.464,00. Vigência: 07/02/2012 a 31/12/2012. Assinatura: 07/02/2012. **PREGÃO PRESENCIAL 004/2012.** Objeto: Aquisição de Óleos Lubrificantes e Filtros. Contratados: AUTO PEÇAS E SERVIÇOS MECANICOS MINAS NOVAS LTDA ME – CNPJ: 01.061.897/0001-26, valor global R$ 25.263,10; RITA PEREIRA COSTA ME – CNPJ: 12.251.587/0001-90, valor global R$ 37.488,58. Vigência: 25/01/2012 a 31/12/2012. Assinatura: 25/01/2012. **CARTA CONVITE 001/2012.** Objeto: Serviços de Manutenção de Veículos. Contratados: AUTO PEÇAS E SERVIÇOS MECANICOS MINAS NOVAS LTDA ME – CNPJ: 01.061.897/0001-26, valor global R$ 12.900,00; JOSE GERALDO GOMES ME, valor global R$ 7.343,93; RITA PEREIRA COSTA ME – CNPJ: 12.251.587/0001-90, valor global R$ 6.600,00. Vigência: 27/01/2012 a 31/12/2012. Assinatura: 27/02/2012 e TRAUTOCAM MECANICA E AUTO PEÇAS LTDA – CNPJ: 23.256.589/0001-99, valor global R$ 19.500,00. Vigência: 25/01/2012 a 31/12/2012. Assinatura: 25/01/2012. **PREGÃO PRESENCIAL 001/2012.** Objeto: Publicações de Atos Oficiais. Contratado: W & M PUBLICIDADES – CNPJ: 01.527.405/0001-45, valor global R$ 116.100,00. Vigência: 20/01/2012 a 31/12/2012.

Assinatura: 20/01/2012. **PREGÃO PRESENCIAL 003/2012.** Objeto: Aquisição de Peças para Reposição em Veículos. Contratados: AUTO PEÇAS E SERVIÇOS MECANICOS MINAS NOVAS LTDA ME – CNPJ: 01.061.897/0001-26, valor global R$ 19.011,09; JOSE GERALDO GOMES ME, valor global R$ 99.409,97; RITA PEREIRA COSTA ME – CNPJ: 12.251.587/0001-90, valor global R$ 62.664,46. AUTO PEÇAS CORDEIRO E OLIVEIRA LTDA – CNPJ: 05.335.900/0001-03, valor global R$ 24.568,50. Vigência: 25/01/2012 a 31/12/2012. Assinatura: 25/01/2012. 1º Termo Aditivo **CONTRATO ADMINISTRATIVO 070/2011** - LAMARTINY MARTINS DOS SANTOS/ME - CNPJ: 10.683.08/0001-80, Vigência aditivada 03 Meses. Assinatura: 29/12/2011. **TOMADA DE PREÇOS 020/2011.** Objeto: Construção de 04 Quadras. Licitante contratado: ALIANZZA PROJETOS & CONSTRUÇÕES LTDA – CNPJ: 11.058.775/0001-34, valor global R$ 377.888,00. Vigência: 06 Meses. Assinatura: 13/02/2012. **CARTA CONVITE 008/2011.** Objeto: Pavimentação e Construção de Praça Publica. Contratado: MINAS NOVAS CONSTRUTORA E LOCADORA LTDA ME – CNPJ: 00.791.805/0001-09, valor global R$ 77.937,84. Vigência: 06 Meses. Assinatura: 19/12/2011. **PREGÃO PRESENCIAL 005/2012**. Objeto: Aquisição de Pneus, Câmara e Protetores, demais secretarias. Contratado: LUCIANA CASSIA MELO/ME - CNPJ: 07.283.894/0001-13, valor global R$ 32.263,40. Vigência: 23/02/2012 A 31/12/2012. Assinatura: 23/02/2012. **PREGÃO PRESENCIAL 010/2012.** Objeto: Transporte Escolar Rotas Remanescentes. Licitantes contratados: JOSE JOÃO ALVES SOARES - CPF 149.479.038-64, valor global R$ 49.500,00; VALDETE SOARES VIANA SANTOS – CPF: 049.432.896-73, valor global R$ 55.944,00; SANDRO GOMES DOS SANTOS - CPF: 083.195.988-69, valor global R$ 70.560,00; JOAQUIM MARQUES RODRIGUES - CPF: 82.373.216-34, valor global R$ 56.000,00; JOÃO LEMOS DA ROCHA - CPF: 803.800.776-04, valor global R$ 16.000,00; IVANILTON FERREIRA DE FIGUEIREDO - CPF: 067.925.046-88, valor global R$ 15.540,00; GEOSIAS ROCHA PRAXEDES - CPF: 098.707.726-09, valor global R$ 64.656,00. Vigência: 23/02/2012 a 31/12/2012. Assinatura em: 23/02/2012. **PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2012**. Objeto: Aquisição de Pneus, Câmara e Protetores - SME. Contratado: LUCIANA CASSIA MELO/ME - CNPJ: 07.283.894/0001-13, valor global R$ 70.660,60. Vigência: 06/02/2012 A 31/12/2012. Assinatura: 06/02/2012. **TOMADA DE PREÇOS Nº 019/2011.** Objeto: Pro Infância Tipo C. Licitante contratado: POSITIVO ENGENHARIA LTDA ME - CNPJ: 07.904.801/0001-20, valor global R$ 618.838,87. Vigência: 12 Meses. Assinatura em 06 de Fevereiro de 2012.

ERALDO EUSTAQUIO SOARES
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Leandro Evangelista do Socorro
Código Identificador:B47DB826

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZÍLIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZILIA
RATIFICAÇÃO EXTRATO DE CONTRATOS REF. PL 0009/2012

EXTRATO DE CONTRATO

PARTES: MUNICÍPIO DE CRUZÍLIA – MG – C.N.P.J.: 18.008.904/0001-29, firma contratos com as empresas abaixo, ref**. Proc. Licitatório 0009/2012**, modalidade **pregão presencial 0005/2012.**

OBJETO: a implantação do Registro de Preços para fornecimento de peças e acessórios originais por fabricantes, para veículos, conforme relação anexa para manutenção dos veículos que compõem a frota Municipal.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei Federal 8666/93 e suas posteriores alterações.

A.R. COMERCIO DE PEÇAS, PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
CONTRATO Nº: 0026/2012 VIGÊNCIA : 10/02/2012 A 31/12/2012
TABELA DE PREÇOS FIAT- 33,00 % de desconto
TABELA DE PREÇOS MERCEDES BENZ – 33,00 % de desconto

AGUIA DIESEL LTDA ME
CONTRATO Nº 0027/2012 VIGÊNCIA: 10/02/2012 A 31/12/2012
TABELA DE PREÇOS FIAT / IVECO - 45,60 % de desconto

AUTO PEÇAS COMENDADOR LTDA
CONTRATO Nº 0028/2012 VIGÊNCIA 10/02/2012 A 31/12/2012
TABELA DE PREÇOS VOLKSWAGEN - 39,10 % de desconto

BRASIL MAQUINAS E VEICULOS LTDA ME
CONTRATO Nº 0029/2012 VIGÊNCIA: 10/02/2012 A 31/12/2012
TABELA DE PREÇOS AGRALE - 56,10 % de desconto
TABELA DE PREÇOS FIATALLIS - 90,00 % de desconto
TABELA DE PREÇOS FORD - 59,10 % de desconto

SINTRACTOR PEÇAS E SERVIÇOS LTDA
CONTRATO Nº: 0030/2012 VIGÊNCIA: 10/02/2012 A 31/12/2012
TABELA DE PREÇOS MASSEY FERGUSSON - 49,50 % de desconto
TABELA DE PREÇOS VALMET / VALTRA - 50,00 % de desconto

Cruzília, 10 de Fevereiro de 2012.

GALVÃO HENRIQUE DE CASTRO
Departamento de Licitações e Contratos

Publicado por:
Elvira Bastos Arantes
Código Identificador:6469365E

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO/MG - AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO 007/2012 – Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de gás liquefeito de petróleo – GLP de 13 Kg 45Kg (sem vasilhame), para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Abertura sessão: dia 14/03/2012 às 14h, através do site http://cidadecompras.cnm.org.br. Propostas até às 8h do mesmo dia. Curvelo, 28/02/2012. - CPJL.

Publicado por:
Valquiria Moreira Duarte
Código Identificador:5052322D

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO/MG - AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL 002/2012 – Objeto: Locação de barracas e tendas padronizadas para serem utilizadas durante a realização do Forró Beneficente de Curvelo, no período de 05 a 08 de julho de 2012, na Praça Central do Brasil, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Desporto, Lazer e Turismo, do Município de Curvelo, Minas Gerais. A sessão pública de processamento do Pregão será realizada na Sede da Prefeitura Municipal de Curvelo, na Av. Dom Pedro II, Nº 487, 2º andar, Centro, Curvelo, MG, no dia 15/03/2012 às 9 horas. Inf./retirada Edital: Deptº. Suprimentos da Prefeitura – (38)3722-2617. Av. D. Pedro II, 487, Centro, 2a a 6a feira, de 8 às 10 e de 12 às 18h. Curvelo, 28/02/2012. CPJL.

Publicado por:
Valquiria Moreira Duarte
Código Identificador:E01A7F94

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO/MG - AVISO DE LICITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL 003/2012 – Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviço para locação, instalação e manutenção de banheiros químicos, para serem utilizados durante a realização dos seguintes eventos: Forró, no período: 05 a 08/07/2012 e Oitava de São Geraldo, no período de 01 a 02/09/2012, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Cultura, Desporto, Lazer e Turismo, do Município de Curvelo, Minas Gerais. A sessão pública de processamento do Pregão será realizada na Sede da Prefeitura Municipal de Curvelo, na Av. Dom Pedro II, Nº 487, 2º andar, Centro, Curvelo, MG, no dia 16/03/2012 às 9 horas. Inf./retirada Edital: Deptº. Suprimentos da Prefeitura – (38)3722-2617. Av. D. Pedro II, 487, Centro, 2a a 6a feira, de 8 às 10 e de 12 às 18h. Curvelo, 28/02/2012. CPJL.

Publicado por:
Valquiria Moreira Duarte
Código Identificador:C46140C4

**ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO LICITATORIO Nº. 516/2011 CONCORRENCIA PUBLICA Nº. 007/2011.**

OBJETO: Contratação de empresa para conclusão de obra remanescente do CMEI do bairro Lagoa dos Mandarins - PROINFÂNCIA no Município de Divinópolis/MG. **COMUNICADO** Decorrido o prazo recursal sem interposição de recurso por nenhuma das empresas participante esta comissão decide em marcar da data de abertura dos envelopes proposta para o dia 02 de Março de 2012, as 09:00 horas na sala de licitação desta prefeitura à rua Pernambuco nº. 60 centro. Divinópolis, 28 de Fevereiro de 2012.

MÁRIO LÚCIO DE SOUZA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:542C528E

**PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
FMS – EXTRATO DE TERMO ADITIVO 001/2012 – REAJUSTE DE VALOR – PORTO SEGURO CORRETORA IMOBILIÁRIA LTDA. – PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO 030/2005 –**

Objeto: fica reajustado o valor do aluguel para R$ 850,00 (oitocentos e cinquenta reais), conforme permissivo constante no artigo 65, I, letra d e
seguintes, da Lei Federal n.º 8.666/93. - Divinópolis, 27 de Fevereiro de 2012 - Secretaria Municipal de Saúde/FMS

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde/Gerente.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:F1BEE8F7

**PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEMUSA/FMS – ERRATA DE EXTRATO DE TERMO ADITIVO N.º 001/2012 –**

"Onde se lê" Termo de Convênio nº 001/2010, **"leia-se":** Termo de Convênio nº 001/2011 – Fundação Geraldo Corrêa (HSJD – Escola de Enfermagem) – Objeto: Prorrogação de prazo, para o período de 18/01/2012 a 17/01/2014, nos termos do permissivo constante no artigo 57, II, da Lei Federal 8.666/93, e acrescentada cláusula 2.1, que prevê reajuste do valor pago pela bolsa para R$ 160,00 (cento e sessenta reais), mantendo-se inalteradas as demais cláusulas contratuais - Divinópolis, 24 de fevereiro de 2012

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde/Gerente.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:6B4DB957

**PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
REPUBLICAR POR INCORREÇÃO PORTARIA DIVIPREV Nº 012/2012**

CONCEDE APOSENTADORIA VOLUNTÁRIA ÀO SR. ABSALÃO BATISTA, CONFORME DISPÕE ART. 3º, DA EC 47, DE 05/07/2005 C/C ART. 66 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 126/2006.

O Superintendente do Instituto de Previdência dos Servidores do Município de Divinópolis – Diviprev, Márcio Lúcio Chula, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o art. 3º do Decreto nº 9746, datado de 10/12/2010, concede aposentadoria voluntária, com proventos integrais, nos termos do art. 3º, da EC 47, de 05/07/2005 c/c art. 66 da Lei Complementar nº 126/2006, ao servidor **ABSALÃO BATISTA**, matriculado sob o nº 02028932, portador do CPF 275.728.386-34, no cargo efetivo de Oficial de Serviços – Borracheiro - A, grau hierárquico nº 12 nível 27, lotado na Secretaria Municipal de Operações Urbanas e Defesa Social, a partir de 02 de janeiro de 2012.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação retroagindo seus efeitos a 02 de janeiro de 2012.

Divinópolis, 01 de fevereiro de 2012.

MÁRCIO LÚCIO CHULA
Superintendente do Diviprev

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:45F1F61F

**PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
DECRETO 10.392**

ABRE NA PROCURADORIA, NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, NA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER E NA SECRETARIA ADJUNTA DE OBRAS, O CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO MONTANTE DE R$139.700,00 (CENTO E TRINTA E NOVE MIL E SETECENTOS REAIS).

O Prefeito Municipal de Divinópolis, Vladimir de Faria Azevedo, no uso de suas atribuições legais, e, de conformidade com o artigo 4º, da Lei Municipal nº 7.459 de 2011, DECRETA:

Art.1º - Fica aberto na Procuradoria, na Secretaria Municipal de Saúde, na Secretaria Municipal de Esportes e Lazer e na Secretaria Adjunta de Obras, o crédito adicional suplementar no montante de R$139.700,00 (cento e trinta e nove mil e setecentos reais), a fim de atender as seguintes despesas:

02.01.02.02.062.0010.2017 - Pagamentos de Condenações Judiciais
3.1.90.13.00 - F. 0076 - Obrigações Patronais..... R$20.000,00

02.05.01.10.122.0052.2079 - Manutenção dos Serviços Administrativos da Semusa
3.3.91.39.00 - F. 0386 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$23.000,00

02.08.01.27.812.0723.2132 - Apoio a Atividades Esportivas Educacionais

3.3.90.30.00 - F. 0683 - Material de Consumo..... R$66.000,00

02.09.02.15.122.0052.2148 - Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria Adjunta de Obras
3.3.90.92.00 - F. 0744 - Despesas de Exercícios Anteriores..... R$30.700,00

Total..... R$139.700,00

Art.2º - São os seguintes os recursos necessários à abertura do crédito adicional suplementar mencionado no artigo anterior:

02.01.02.02.062.0010.2017 - Pagamentos de Condenações Judiciais
3.1.91.13.00 - F. 0078 - Obrigações Patronais..... R$20.000,00

02.05.01.10.301.0210.1024 - Construção e Reforma das Unidades Básicas
3.3.90.39.00 - F. 0397 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$23.000,00

02.08.01.27.813.0721.2134 - Manutenção de Quadras, Campos de Futebol, Áreas de Lazer, Ginásios e Parques Ecológicos
4.4.90.52.00 - F. 0693 - Equipamentos e Material Permanente..... R$66.000,00

02.09.01.18.541.0504.1050 - Implantação e Manutenção do Aterro Sanitário
3.3.90.39.00 - F. 0726 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$30.700,00

Total..... R$139.700,00

Art.3º - Este crédito vigorará até 31/12/2012.

Art.4º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir desta data.

Divinópolis, 27 de fevereiro de 2012.

VLADIMIR DE FARIA AZEVEDO
Prefeito Municipal

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR
Secretário Municipal de Governo

KELSEM RICARDO RIOS LIMA
Procurador - Geral

ANTÔNIO CARLOS DE OLIVEIRA CASTELO
Secretário Municipal de Fazenda

DAVID MAIA D'OLIVEIRA
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:7D253138

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
DECRETO Nº 10.393

EXONERA MILENA AZEVEDO DE FREITAS MAGALHÃES DO CARGO DE EDUCADOR II (2º GRAU) – MATEMÁTICA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

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

DECRETA :

Art. 1º Fica exonerada, a pedido, **Milena Azevedo de Freitas Magalhães**, do cargo de Educador II (2º grau) - Matemática, da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 01/03/12.

Divinópolis, 28 de fevereiro de 2012.

VLADIMIR DE FARIA AZEVEDO
Prefeito Municipal

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR
Secretário Municipal de Governo

KELSEM RICARDO RIOS LIMA
Procurador - Geral

DAVID MAIA D'OLIVEIRA
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:BC450672

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEGOV – EXTRATO CONTRATO 01/12 DISPENSA ART. 24, INCISO XIII DA LEI 8.666/93 DO PL. 43/12.

Contratado (a): Fundação Israel Pinheiro.
Objeto elaboração de estudos técnicos do Programa do Centenário de Divinópolis, intitulado " Divinópolis 100 + 20" por intermédio de pesquisa, tomada de opiniões e elaboração de documento final, em forma de publicação, p/ construção de cenários visando o desenvolvimento do Município de Divinópolis com ameaças e oportunidades em diversas áreas do conhecimento nos próximos vinte anos. Valor R$ 220.000,00. Prazo 15/05/12. Dot. Orç. 02.14.05.04.131.0059.1062.3.3.90.39.00 ficha 1071.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:1E0A74F4

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 21 –26 – 27/12 AO CONVÊNIO 02/08/PITÁGORAS.

Estagiários (as): Ana Silva Alves; Yago Azevedo; Ana Paula Nogueira Gomes respectivamente. Objeto concessão de estágio.
Valor R$ 400,00 mensal/individual. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00 ficha 191.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:4F2F9A30

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 31 –34 – 36/12 AO CONVÊNIO 02/08/PITÁGORAS.

Estagiários (as): Nara Cristina Melo de Abreu; Amanda Soares de Oliveira; Ana Flávia Franca Faria respectivamente. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 400,00 mensal/individual. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00 ficha 191.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:F00336D1

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 37 – 38 - 40/12 AO CONVÊNIO 02/08/PITÁGORAS.

Estagiários (as): André Coelho Greco; Renato César de Almeida; Arlete Caroline Monteiro respectivamente. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 400,00 mensal/individual. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00 ficha 191.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:A6E4C168

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 47 – 48 –54 – 55/12 AO CONVÊNIO 02/08/PITÁGORAS.

Estagiários (as): João Rafael Cruz; Lílian Sarah dos Anjos Amaral; Alexandre Ferreira Cardoso; Núbia Sthefanny Araújo Nunes respectivamente. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 400,00 mensal/individual. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00 ficha 191.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:1665DDC5

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 23 – 28 - 39/12 AO CONVÊNIO 02/08/PITÁGORAS.

Estagiários (as): Michelle Gontijo Costa; Annie Fernanda Coutinho Silva; Raysa Teixeira Eloi respectivamente. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 300,00 mensal/individual. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00 ficha 191.

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:1B784282

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
LEI Nº 7.514 /2012

Dispõe sobre a qualificação de entidades como Organizações Sociais e dá outras providências.

O Povo do Município de Divinópolis, por seus representantes legais, aprova e eu na qualidade de Prefeito Municipal, em seu nome sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I
DAS ORGANIZAÇÕES SOCIAIS

Seção I
Da Qualificação

Art. 1º O Poder Executivo poderá qualificar como Organizações Sociais as pessoas jurídicas de direito privado, sem fins lucrativos, cujas atividades sejam dirigidas à saúde, à pesquisa científica e ao desenvolvimento tecnológico, atendidos aos requisitos previstos nesta Lei.

§1º As Organizações Sociais cujas atividades sejam dirigidas à saúde poderão atuar exclusivamente em unidades de saúde.

§ 2º Os contratos de gestão de que trata esta Lei serão submetidos ao controle externo da Câmara dos Vereadores, que o exercerá com o auxílio do Tribunal de Contas, ficando o controle interno a cargo do Poder Executivo.

§ 3º (VETADO)

§ 4º (VETADO)

Art. 2º São requisitos específicos para que as entidades privadas referidas no artigo anterior habilitem-se à qualificação como Organização Social:

I - comprovar o registro de seu ato constitutivo, dispondo sobre:

a) natureza social de seus objetivos relativos à respectiva área de atuação;

b) finalidade não-lucrativa, com a obrigatoriedade de investimento de seus excedentes financeiros no desenvolvimento das próprias atividades;

c) previsão expressa de ter a entidade, como órgãos de deliberação superior e de direção, um Conselho de Administração e uma Diretoria, definidos nos termos do Estatuto, assegurado àquele composição e atribuições normativas e de controle básicos previstos nesta Lei;

d) previsão de participação, no órgão colegiado de deliberação superior, de membros da comunidade, de notória capacidade profissional e idoneidade moral e do poder público;

e) composição e atribuições da Diretoria da entidade;

f) obrigatoriedade de publicação anual, no Jornal Oficial do Município, dos relatórios financeiros e do relatório de execução do contrato de gestão com o Município;

g) em caso de associação civil, a aceitação de novos associados, na forma do Estatuto;

h) proibição de distribuição de bens ou de parcela do patrimônio líquido em qualquer hipótese, inclusive em razão de desligamento, retirada ou falecimento de associado ou membro da entidade;

i) previsão de incorporação integral do patrimônio, dos legados ou das doações que lhe foram destinados, bem como dos excedentes financeiros decorrentes de suas atividades, em caso de extinção ou desqualificação da entidade, ao patrimônio de outra organização social qualificada no âmbito do Município da mesma área de atuação, ou ao patrimônio do Município, na proporção dos recursos e bens por este alocados;

j) comprovação dos requisitos legais para constituição de pessoa jurídica;

II - ter sede ou filial localizada no Município de Divinópolis;.

III – (VETADO)

IV - comprovar a presença, em seu quadro de pessoal, de profissionais com formação específica para a gestão das atividades a serem desenvolvidas, notória competência e experiência comprovada na área de atuação; e

V - ter a entidade recebido aprovação em parecer favorável, quanto ao preenchimento dos requisitos formais para sua qualificação como Organização Social, da Secretaria Municipal da área correspondente.

§ 1º O Poder Público verificará, in loco, a existência e a adequação da sede ou filial da Organização Social, antes de firmar o contrato de gestão.

§ 2º As entidades qualificadas como Organizações Sociais serão incluídas em cadastro que será disponibilizado na rede pública de dados.

Seção II
Do Conselho de Administração

Art. 3º O Conselho de Administração deve estar estruturado nos termos do respectivo Estatuto, observados, para os fins de atendimento dos requisitos de qualificação, os seguintes critérios básicos:

I - (VETADO)

a) (VETADO)

b) (VETADO)

c) (VETADO)

d) (VETADO)

e) (VETADO)

II - os membros eleitos ou indicados para compor o Conselho terão mandato de quatro anos, admitida uma recondução.

III - o primeiro mandato de metade dos membros eleitos ou indicados deve ser de dois anos, segundo critérios estabelecidos no Estatuto;

IV - o dirigente máximo da entidade deve participar das reuniões do Conselho, sem direito a voto;

V – (VETADO)

VI - os conselheiros não receberão remuneração pelos serviços que, nesta condição, prestarem à Organização Social, ressalvada a ajuda de custo por reunião da qual participem;
VII - os conselheiros eleitos ou indicados para integrar a Diretoria da entidade devem renunciar ao assumirem correspondentes funções executivas.

Art. 4º Para os fins de atendimento dos requisitos de qualificação, devem ser incluídas entre as atribuições privativas do Conselho de Administração:

I - aprovar a proposta de contrato de gestão da entidade;

II - aprovar a proposta de orçamento da entidade e o programa de investimentos;

III - designar e dispensar os membros da Diretoria;

IV - fixar a remuneração dos membros da Diretoria;

V - aprovar o Estatuto, bem como suas alterações, e a extinção da entidade por maioria, no mínimo, de dois terços de seus membros;

VI - aprovar o Regimento Interno da entidade, que deve dispor, no mínimo, sobre a estrutura, o gerenciamento, os cargos e as competências;

VII - aprovar por maioria, no mínimo, de dois terços de seus membros, o regulamento próprio contendo os procedimentos que deve adotar para a contratação de obras e serviços, bem como para compras e alienações, e o plano de cargos, salários e benefícios dos empregados da entidade;

VIII - aprovar e encaminhar, ao órgão supervisor da execução do contrato de gestão, os relatórios gerenciais e de atividades da entidade, elaborados pela Diretoria;

IX - fiscalizar o cumprimento das diretrizes e metas definidas e aprovar os demonstrativos financeiros e contábeis e as contas anuais da entidade, com o auxílio de auditoria externa.

Seção III
Do Contrato de Gestão

Art. 5º Para os efeitos desta Lei, entende-se por contrato de gestão o instrumento firmado entre o Poder Público e a entidade qualificada como Organização Social, com vistas à formação de uma parceria entre as partes para fomento e execução de atividades relativas às áreas citadas no art. 1º desta Lei.

§ 1º A Organização Social da saúde deverá observar os princípios do Sistema Único de Saúde, expressos no art. 198 da Constituição Federal e no art. 7º da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

§ 2° O processo de seleção das Organizações Sociais, dar-se-á através de Processo Licitatório, regulamentado pelo Chefe do Poder Executivo, nos termos da Lei 8.666 de 1993.

§ 3º Nas estimativas de custos e preços realizadas com vistas às contratações de que trata esta Lei serão observados, sempre que possível, os preços constantes do sistema de registro de preços, ou das tabelas constantes do sistema de custos existentes no âmbito da Administração Pública, desde que sejam mais favoráveis.

§ 4º O Poder Público Municipal dará publicidade:

I - da decisão de firmar cada contrato de gestão, indicando as atividades que deverão ser executadas;

II - das entidades que manifestarem interesse na celebração de contratos de gestão.

§ 5º É vedada a cessão total ou parcial do contrato de gestão pela Organização Social.

Art. 6º O contrato de gestão celebrado pelo Município, por intermédio da Secretaria Municipal competente conforme sua natureza e objeto, discriminará as atribuições, responsabilidades e obrigações do Poder Público e da entidade contratada e será publicado na íntegra no Jornal Oficial do Município.

Parágrafo único. O contrato de gestão deve ser submetido, após aprovação do Conselho de Administração da Organização Social, ao Secretário Municipal da área competente e ao Conselho Municipal de Saúde, quando se tratar de organizações sociais voltadas para a saúde.

Art. 7º Na elaboração do contrato de gestão devem ser observados princípios gerais do art. 37 da Constituição Federal e, também, os seguintes preceitos:

I - especificação do programa de trabalho proposto pela Organização Social, estipulação das metas a serem atingidas e respectivos prazos de execução, bem como previsão expressa dos critérios objetivos de avaliação de desempenho a serem utilizados, mediante indicadores de qualidade e produtividade;

II - estipulação dos limites e critérios para a despesa com a remuneração e vantagens de qualquer natureza a serem percebidas pelos dirigentes e empregados das Organizações Sociais, no exercício de suas funções;

III - atendimento à disposição do § 2º, do art. 5º, desta Lei;

IV - atendimento exclusivo aos usuários do Sistema Único de Saúde-SUS, no caso das Organizações Sociais da saúde.

Parágrafo único. O Secretário Municipal da pasta competente deverá definir as demais cláusulas necessárias dos contratos de gestão de que for signatário.

Seção IV
Da Execução e Fiscalização do Contrato de Gestão

Art. 8º A execução do contrato de gestão celebrado por Organização Social será fiscalizada pela Secretaria Municipal da área correspondente.

§ 1º O contrato de gestão deve prever a possibilidade de o Poder Público requerer a apresentação pela entidade qualificada, ao término de cada exercício ou a qualquer momento, conforme recomende o interesse público, de relatório pertinente à execução do contrato de gestão, contendo comparativo específico das metas propostas com os resultados alcançados, acompanhado da prestação de contas correspondente ao exercício financeiro, assim como suas publicações no Jornal Oficial do Município.

§ 2º Os resultados atingidos com a execução do contrato de gestão serão analisados, periodicamente, por comissão de avaliação indicada pela Secretária Municipal, afeta a área de atuação da Organização Social, composta por profissionais de notória especialização, que emitirão relatório conclusivo, a ser encaminhado ao Secretário Municipal, aos órgãos de controles interno e externo e apresentados a cada trimestre, em audiência pública, na Câmara Municipal, nos termos do artigo 12 da Lei 8689/93.

Art. 9º Os responsáveis pela fiscalização da execução do contrato de gestão, ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou ilegalidade na utilização de recursos ou bens de origem pública por Organização Social, dela darão ciência à Procuradoria-Geral do Município, a Controladoria-Geral do Município, ao Tribunal de

Contas e ao Ministério Público, para as providências relativas aos respectivos âmbitos de atuação, sob pena de responsabilidade solidária.

Art. 10. O balanço e demais prestações de contas da Organização Social devem, necessariamente, ser publicados no Jornal Oficial do Município e analisados pela comissão citada no § 2º do artigo 8º desta Lei.

Seção V
Do Fomento às Atividades Sociais

Art. 11. Às Organizações Sociais serão destinados recursos orçamentários e, eventualmente, bens públicos necessários ao cumprimento do contrato de gestão.

§ 1º Ficam assegurados às Organizações Sociais os créditos previstos no orçamento e as respectivas liberações financeiras, de acordo com o cronograma de desembolso previsto no contrato de gestão.

§ 2º Os bens de que trata este artigo serão destinados às Organizações Sociais, consoante cláusula expressa do contrato de gestão.

Art. 12. Os bens móveis públicos permitidos para uso poderão ser substituídos por outros de igual ou maior valor, condicionado a que os novos bens integrem o patrimônio do Município.

Parágrafo único. A permuta de que trata o caput dependerá de prévia avaliação do bem e expressa autorização da Secretaria Municipal correspondente.

Art. 13. Fica facultada ao Poder Executivo a cessão especial do servidor para as Organizações Sociais, com ônus para origem, durante a vigência do contrato de gestão, nos termos estatutários.

§ 1º Não será incorporada aos vencimentos ou à remuneração de origem do servidor cedido qualquer vantagem pecuniária que vier a ser paga pela Organização Social.

§ 2º Não será permitido o pagamento de vantagem pecuniária permanente por Organização Social a servidor cedido com recursos provenientes do contrato de gestão, ressalvada a hipótese de adicional relativo ao exercício de função temporária de direção e assessoria e/ou prêmios relacionados à produtividade.

Art. 14. São extensíveis, no âmbito do Município, os efeitos dos arts. 11, 12 e 13 desta Lei para as entidades qualificadas como Organizações Sociais pela União, pelos Estados, Distrito Federal e Municípios, quando houver reciprocidade e desde que a legislação local não contrarie as normas gerais emanadas da União, bem como os da legislação específica de âmbito estadual.

Seção VI
Da Desqualificação

Art. 15. O Poder Executivo poderá proceder à desqualificação da entidade como Organização Social quando verificado o descumprimento das disposições contidas no contrato de gestão.

§ 1º A desqualificação será precedida de processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa, respondendo os dirigentes da Organização Social, individual e solidariamente, pelos danos ou prejuízos decorrentes de sua ação ou omissão.

§ 2º A desqualificação importará reversão dos bens permitidos e do saldo remanescente dos recursos financeiros entregues à utilização da Organização Social, sem prejuízo das sanções contratuais, penais e civis aplicáveis à espécie.

CAPÍTULO II
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 16. A Organização Social fará publicar na imprensa e no Jornal Oficial do Município, no prazo máximo de noventa dias contados da assinatura do contrato de gestão, regulamento próprio contendo os procedimentos que adotará para a contratação de serviços e obras necessários à execução do contrato de gestão, bem como para compras com emprego de recursos provenientes do Poder Público.

Art. 17. Os Conselheiros e Diretores das Organizações Sociais, não poderão exercer outra atividade remunerada com ou sem vínculo empregatício, na mesma entidade.

Art. 18. Nas hipóteses de a entidade pleiteante da habilitação como Organização Social existir há mais de 02 (dois) anos, contados da data da publicação desta Lei, fica estipulado o prazo de um ano para adaptação das normas do respectivo Estatuto ao disposto no art. 3º, incisos I a III, desta Lei.

Art. 19. Os requisitos específicos de qualificação das Organizações Sociais serão estabelecidos em Decreto do Poder Executivo, a ser editado no prazo de noventa dias a contar da publicação desta Lei.

Art. 20. Todas as publicações feitas no Jornal Oficial do Município, determinadas nesta Lei, deverão também ser disponibilizadas na rede pública de dados.

Parágrafo único. A organização social deverá disponibilizar na rede pública de dados relatório pertinente à execução do contrato de gestão, contendo comparativo específico das metas propostas com os resultados alcançados, incluindo a prestação de contas correspondente ao exercício financeiro.

Art. 21. Ato do Poder Executivo regulamentará no que couber a presente Lei.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Divinópolis, 13 de fevereiro de 2012.

VLADIMIR DE FARIA AZEVEDO
Prefeito Municipal

ANTÔNIO LUIZ ARQUETTI FARACO JÚNIOR
Secretário Municipal de Governo

KELSEM RICARDO RIOS LIMA
Procurador-geral do Município

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:376BFB16

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DO INDAIÁ

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
DECRETO 669 - REGULAMENTA INSPENÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

DECRETO N.º 669, de 27/02/2012

O Prefeito Municipal de Estrela do Indaiá – MG, usando da atribuição que lhe confere o artigo 78, itens III e V, da Lei Orgânica Municipal e tendo em vista o que dispõe o Artigo 1º § 1º e Artigo 4º da LEI Nº 2.013 de 11 de outubro de 2011,

DECRETA:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal que compõe o Anexo I deste Decreto, que foi editado pela Secretária Municipal de Administração, a ser aplicado nos estabelecimentos que realizem comércio municipal, nos termos da Lei Municipal Nº. 2.013, de 11.10.2011, que "DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO

ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE ESTRELA DO INDAIÁ/MG E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."
Art. 2º. Este Decreto entrará, em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Estrela do Indaiá/MG, 27 de fevereiro de 2012.

JOÃO JOSÉ DE CARVALHO
Prefeito Municipal

WELMA RODRIGUES COELHO
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I DO DECRETO Nº. 669, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2012.

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

I. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Estrela do Indaiá - MG, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:
I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação
de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus
derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.
Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a
recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º - A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Administração, do Município de Estrela do Indaiá, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5º - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:
I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou
não e seus derivados;
II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação,
tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.
§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.
I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a freqüência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Administração, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:
I - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;
II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;
III – a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;
IV - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;
V - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º - A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Administração isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10º - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:
I - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
II - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
III - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas,
para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Prefeito Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir
a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento.

X - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos
de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade
econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII - laboratório de controle oficial: laboratório próprio do SIM, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV - legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Administração , ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII - norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Administração, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de
inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição,
tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento
industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser
adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes
reconhecidos pela Secretaria Municipal de Administração;

XXIV - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pela Secretaria Municipal de Administração , mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e
as características e padrões mínimas para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a
conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinqüenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes,
bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e
seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ eqüinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos,

anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carnes por mês.
e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.
XXX - Instalações referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.
XXXI - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.
XXXII – Agro-industrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas,
extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem
operações física, química ou biológica.

II. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:
I - para carnes e derivados;
II - para pescado e derivados;
III - para ovos e derivados;
IV - para leite e derivados; e
V - para produtos das abelhas e derivados.
Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 12 - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I - Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
II - Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.
§1º - Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária
oficial.
I - as propriedades rurais devem atender às normas complementares.
§2º - Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 13 - Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:
I - Granja Leiteira;
II - Usina de Beneficiamento;
III – Fabrica de Laticínios;
IV - Queijaria;
V - Entreposto de Laticínios.
§1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.
§2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.
§3º - Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente
com leite de sua própria produção, ou de seus associados.
I - a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II - a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem se for o caso, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
§5º - Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados
lácteos.
I - permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 14 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;
II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
III – Fábrica de produtos cárneos.
§1º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
§2º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
§3º - Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
II - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
§1º - Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação,
acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.
§2º - Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 - Os estabelecimentos de ovos e derivados:
Parágrafo único - Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos

em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 17 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:
§1º - Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.
I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.
§2º - Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e
tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

III. DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

Art. 18 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Administração.
§1º - O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
§2º - O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19 - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:
I - Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entreposto de Laticínios.
II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.
III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
IV - Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.
V - Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.
§1º - A Queijaria quando ligada à Entreposto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entreposto de Laticínios.
§2º - Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 20 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as
atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 - Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:
I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Administração;
III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento
de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
VI - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
§1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.
§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 23 - As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo
engenheiro responsável pela elaboração e conter:
I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
II - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);
§1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.
§2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas
imediatamente subseqüentes.
§3º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Administração.

Art. 26 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º - Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º - Onde não for constatada a potabilidade da água, ou quando o produtor preferir e o caso permitir, mediante autorização do Serviço

de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 27 - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29 - Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 30 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único - Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

IV. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 31 - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.
Parágrafo único - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 32 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:
I - Dispor de área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
II - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza;
III - Todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
IV - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;
VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.
VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
IX - O material empregado na construção das portas deverá ser não oxidável, impermeável e resistente às higienizações;
X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.
XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.
XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.
XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.
XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.
XVI - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.
XVII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.
XVIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização, e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
XIX - A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.
XX - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo qualquer outro material como pranchões de madeira.
XXI - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.
XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.
XXIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.
XXIV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXV - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.
XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.
XXVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
XXVIII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
XXIX - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.
XXX - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
XXXII - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85ºC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
XXXIII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.
XXXIV - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.
XXXV - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
XXXVI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e de um modo geral, as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem manter-se lisas.
XXXVII - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 33 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:
I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.
II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.
III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.
IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.
V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 34 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.
Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.
Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

V. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 37 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.
Parágrafo único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 38 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.
§1º - Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;
§2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 39 - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 40 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.
§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 41 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Parágrafo único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior freqüência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo Primeiro - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 43 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.
Parágrafo único - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.
§1º - Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.
§2º - O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
§3º - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 46 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.
§1º - Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.
§2º - O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 47 - Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 48 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 49 - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

VI. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:
I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
IX - garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
X - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 51 - Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 52 - No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 53 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 54 - O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.
§2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 55 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.
§2º - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

VII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 56 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, eqüídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.
§1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.
§2º - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

1.a - Inspeção Ante Mortem

Art. 57 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.
§1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.
§2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.
§3º - Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.
I - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 58 - Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:
I - notificar ao setor competente pela sanidade animal;
II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e
III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 59 - Nos casos em que no ato da inspeção **ante mortem** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 60 - Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 61 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Parágrafo único - O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 62 - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.
§ 1º - este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção **post mortem**.
§2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 63 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 64 - Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:
I - fêmeas em estado de gestação;
II - aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 65 - As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
Parágrafo único - As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 66 - Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único - No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 67 - É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.
Parágrafo único - É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 68 - Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 69 - Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.
Parágrafo único - O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 70 - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.
Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 71 - Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§1º - No caso de animais mortos com suspeita de doença infecto-contagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do

animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§2º - Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.
I - As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
§3º - Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 72 - A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 73 - O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.
Parágrafo único - Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 74 - A inspeção **ante mortem** de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.
§1º - Na inspeção **ante mortem** de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:
I - quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;
II - quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e
III - quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.
§2º - Na inspeção **ante mortem** de quelônios, devem ser observados:
I - os aspectos sanitários e nutricionais no casco;
II - a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e
III - a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 75 - A inspeção **ante mortem** de anfíbios se aplica às rãs.
I - na inspeção **ante mortem**, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
II - os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 76 - A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 77 - O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.b - Processo de abate de animais

Art. 78 - Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame **ante mortem**.
Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 79 - Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.
Parágrafo único - Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 80 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 81 - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 82 - As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 83 - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.
Parágrafo único - Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 84 - Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
§1º - Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.
§2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.
I - Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 85 - Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.
Parágrafo único - O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 86 - A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 87 - As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:
I - a seco;
II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou
III - outro processo autorizado pelo SIM.
Parágrafo único - A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 88 - É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.
§1º - A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.
§2º - É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§3º - Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

Art. 89 - A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 90 - A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
§1º - A evisceração não deve ser retardada.
§2º - Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.
§3º - A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 91 - Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.
§1º - A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.
§2º - É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 - É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.
§1º - O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.
§2º - É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 93 - As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.
Parágrafo único - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 94 - É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 95 - A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

1.c - Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 96 - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 97 - Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 98 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.
§1º - Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.
§2º - Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.
§3º - As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam seqüestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§4º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou seqüestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 99 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.
Parágrafo único - Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 100 - O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
§1º - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.
§2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (Igual ao artigo 61)

Art. 101 - É proibida a remoção, ras ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 102 - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 103 - Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.
Parágrafo único - Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 104 - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
I - devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;
II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III - devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 105 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.
I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo,
depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106 - Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.
§1º - A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.
§2º - Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.
§3º - Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 107 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 108 - Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.
§1º - Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.
§2º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§3º - Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 109 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 110 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 111 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 112 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.
§1º - Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
§2º - Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 113 - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.
Parágrafo único - São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 114 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja conseqüência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.
Parágrafo único - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 115 - Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.
Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 116 - Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 117 - As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser

condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§1º - Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
§2º - Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.
§3º - No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 118 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.
§1º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§2º - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 119 - Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.
Parágrafo único - Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 120 - Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomum sp, quando houver caquexia.
Parágrafo único - Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 121 - Euritrematose - devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 122 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepática, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 123 - Gestação - devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.
§1º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.
§2º - É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 124 - Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 125 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.
Parágrafo único - Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 126 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.
Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 127 - Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.
§1º - Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.
§2º - Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode seqüestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 128 - Lesões cardíacas - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
§1º - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
§2º - Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 129 - Lesões renais - devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.
Parágrafo único - Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 130 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.
I - no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;
II - no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 131 - Magreza - podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 132 - Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§1º - Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.
§2º - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§3º - As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
§4º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
§5º - É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 133 - Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 134 - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 135 - Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 136 - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 137 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp.

§1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2º - Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 138 - Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.
Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 139 - Teleangiectasia maculosa do fígado - devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.
Parágrafo único - Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 140 - As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II - for acompanhada de caquexia;
III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII - existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§1º - A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§2º - As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:
I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III - existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§3º - Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput do presente artigo.
§4º - Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
§5º - Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 141 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I - pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II - salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
III - pelo calor, por meio de:
a) pasteurização em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius);
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.
§1º - A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.
§2º - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente, nos estados, Distrito Federal e municípios.
§3º - Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

1.d- Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 142 - Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 143 - Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 144 - As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.
Parágrafo único - Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, entero-hepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 145 - As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:
I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 146 - Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 147 - Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.
Parágrafo único - Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 148 - Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.
Parágrafo único - As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 149 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 150 - As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 151 - As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 152 - As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.
Parágrafo único - Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 153 - Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - Anfíbio - carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e suculenta.

II - Répteis:

1. a carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; e
2. a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.
§1º - As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§2º - O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.
§3º - Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

1.e - Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 154 - Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 155 - Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 156 - Cisticercose bovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por Cysticercus bovis.
§1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3(três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1(um) local deve ser a musculatura da carcaça.
§2º - Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:
I - esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
II - tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;
III - podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.
§3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

1.f - Inspeção Post Mortem de Eqüídeos

Art. 157 - Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 158 - Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de eqüídeos acometidos dessas doenças.

Art. 159 - Anemia infecciosa eqüina - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.
Parágrafo único - Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 160 - Mormo - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.
I - quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
II - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
III - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

1.g - Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 161 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 162 - Cenurose - devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.
Parágrafo único - Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 163 - Cisticercose ovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.
§1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres,

língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.
§2º - Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.
§3º - A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 164 - Linfadenite caseosa - devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.
§1º - As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§2º - As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
§3º - Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

1.h - Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 165 - Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 166 - Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:
I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - exame de cabeça, narinas e olhos;
III - exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
IV - exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
V - exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 167 - Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
§1º - Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
§2º - O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.

Art. 168 - Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
§1º - Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
§2º - O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 169 - O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a - 18ºC (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9ºC (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.
§1º - O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.
I - uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
II - desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 170 - No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 171 - O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3ºC (três graus Celsius).

Art. 172 - É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 173 - Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 174 - Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado;
i) odor próprio, característico da espécie.

II - crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave; e
g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III - moluscos:

a) bivalves:
1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:
1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio.

c) gastrópodes:
1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 175 - As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 176 - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 177 - Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:
I - em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
II - que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
III - portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV - que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
V - tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
VI - recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
VIII - quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.
Parágrafo único - O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 178 - É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 179 - Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:
I - injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II - proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 180 - Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.
Parágrafo único - O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 181 - Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I - congelamento;
II - salga; e
III - calor.

Art. 182 - Os produtos da pesca e da aqüicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a - 35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.
Parágrafo único - Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 183 - O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

1.i - Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 184 - Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 185 - Afecções de pele - as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.
Parágrafo único - As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 186 - Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.
§1º - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.
§2º - As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 187 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus celullosae.
§1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2º - Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§3º - Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:
I - frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II - esterilização pelo calor;
III - salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.
§4º - As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
§5º - Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.
§6º - Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
§7º - Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 188 - Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.
Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 189 - Erisipela - devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.
§1º - Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por

necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.
§2º - Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.
§3º - No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 190 - As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.
Parágrafo único - As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 191 - Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.
§1º - Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.
§2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.
§3º - Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 192 - Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinella spirallis.
Parágrafo único - O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I - por 30 (trinta) dias a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II - por 20 (vinte) dias a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III - por 12 (doze) dias a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 193 - Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.j – Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 194 - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 195 - No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 196 - A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 197 - Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.
§1º - Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
§2º - Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 198 - Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
Parágrafo único - Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 199 - Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.
§1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§2º - Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 200 - Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 201 - É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 202 - Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 203 - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.
Parágrafo único - Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 204 - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 205 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 206 - Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente
§1º - Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
§2º - Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 207 - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.
Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 208 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
V - classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
VI - executar os programas de autocontrole; e
VII - implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 209 - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único - A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 210 - Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I - casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 211 - Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
I - ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
II - ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III - ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 212 - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 213 - É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
I - é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 214 - Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 215 - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 216 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - cor, odor ou sabor anormais;
VI - sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;
VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
IX - contaminação por substâncias tóxicas; ou
X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
Parágrafo único - São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.
Art. 217 - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 218 - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II - ovos de espécies diferentes.

Art. 219 - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

3) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 220 - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 221 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§1° - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§2° - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 222 - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 223 - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 224 - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 225 - Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 226 - O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I - regime de criação;
II - manejo nutricional;
III - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV - controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V - qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI - condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII - manejo e higiene da ordenha;
VIII - condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX - exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X - condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único - É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 227 - Os diversos setores da Secretaria Municipal de Administração, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 228 - O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 229 - É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§1° - Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§2° - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.
§3° - O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 230 - Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único - Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 231 - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 232 - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 233 - A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
§1º - Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
§2° - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4ºC e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 234 - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 235 - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 236 - A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
I - contagem de células somáticas (CCS);
II - contagem bacteriana total (CBT);
III - composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
Parágrafo único - Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 237 - Considera-se leite normal o produto que apresente:
I - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX - índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinqüenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
§1º - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
§2º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
§3º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 238 - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II - temperatura;
III - teste do álcool/alizarol;
IV - acidez titulável;
V - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius);
VI - teor de gordura;
VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII - índice crioscópico;
IX - pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI - pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 239 - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.
Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 240 - A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 241 - Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I - provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Administração;
II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV - revele presença de colostro; ou
V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único - O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 242 - Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
I - não atenda aos padrões para leite normal;
II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único - O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 243 - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:
I - pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§1º - Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.
§2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 244 - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Parágrafo único - Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 245 - Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 246 - Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
§1° - Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§2º - O leite termizado deve:
I - ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II - manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3º - É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 247 - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
§2º - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
I - Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus Celsius)
§5º - Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II - Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III - Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
§6º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).
§7º - O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§8º - É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 248 - Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (cento e trinta a cento e cinqüenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§1º - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§2º - É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 249 - Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 250 - São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I - conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);

II - conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
III - refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);
V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius); e
VI - estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 251 - O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§1º - Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.
§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 252 - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
Parágrafo único - para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7ºC (sete graus Celsius).

Art. 253 - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 254 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 255 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 256 - Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 257 - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.
Parágrafo único - Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258 - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 259 - A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II - do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 260 - As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 261 - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 262 - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:
I - características sensoriais anormais;
II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou
III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
§1º - Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
§2º - Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
§3º - Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 263 - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:
I - características sensoriais anormais;
II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou
IV - microrganismos patogênicos.
Parágrafo único - Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 264 - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:
I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II - apresentem aditivos;
III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
Parágrafo único - Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 265 - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:
I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
§1º - Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que

evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.
§2º - Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 266 - Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 267 - Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 268 - Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

VIII. ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 269 - Para fins deste regulamento:
I - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.
§1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.
§2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.
II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.
III - Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.
IV - Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.
V - Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.
VI - Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.
VII - Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.
VIII - Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.
IX - Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) a 4ºC (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1ºC (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.
X - Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2ºC (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.
XI - Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 270 - Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 271 - Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 272 - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de subprodutos.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 273 - A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.
Parágrafo único - A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 274 - Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 275 - A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 276 - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art. 277 - O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 278 - A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art. 279 - A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 280 - O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d’água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de “lanternins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 281 - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 282 - Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas

carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 283 - Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

Art. 284 - A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 285 - Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 286 - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.
Parágrafo único - Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 287 - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 288 - A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 289 - As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 290 - A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 291 - As etapas de evisceração compreendem:
a - cortes da pele do pescoço e traquéia;
b - extração de cloaca;
c - abertura do abdômen;
d - eventração (exposição das vísceras);
e - inspeção sanitária;
f - retirada das vísceras;
g - extração dos pulmões;
h - "toalete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
i - lavagem final (externa e internamente);

Art. 292 - Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Art. 293 - A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 294 - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).
Parágrafo único - No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 295 - As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 296 - Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4ºC, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 297 - A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 298 - Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 299 - Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 300 - Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 301 - O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:
a) A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
b) O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4ºC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 302 - O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:
a) aspersão de água gelada;
b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
d) imersão em tanque com água gelada:
e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 303 - A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art. 304 - No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

Art. 305 - A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC.

Art. 306 - A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00 ppm.

Art. 307 - A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16ºC e 4ºC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 308 - Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 309 - A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a

temperatura de 10ºC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 310 - Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 311 - Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 312 - O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 313 - Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 314 - O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.
Parágrafo único - Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 315 - As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 316 - Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 317 - Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único - Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada
higienização.

Art. 318 - Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15ºC e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.
Parágrafo único - A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7ºC.

Art. 319 - Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 320 - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua
comercialização.
Parágrafo único - O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 321 - As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 322 - As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados).

Art. 323 - A seção de expedição terá as seguintes características:

I - área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
II - 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 (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 324 - Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 325 - O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.
Parágrafo único - O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 326 - A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 327 - Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento,
em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 328 - O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.
Parágrafo único - Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

IX. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 329 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.
§1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.
§2º - O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 330 - Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 331 O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de cural de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.
§ 1º – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º - Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 332 - Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 333 - Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 334 - Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 335 - Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 336 - Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 337 - A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 338 - Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 ºC em abundância para a higienização das mesas.

Art. 339 - A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 340 - As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 341 - No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 342 - Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 343 - O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira à assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.
Parágrafo único - Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 344 - Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 345 - As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 346 - A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 347 - As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 348 - A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.
Parágrafo único - No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 349 - Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 350 - O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 351 - Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 352 - Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 353 - As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.
Parágrafo único - Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

X. FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 354 - Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 355 - Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 356 - Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 357 - O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 358 - Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinqüenta centímetros).

Art. 359 - A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 360 - Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 361 - A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 362 - Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 363 - As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).
§1º - As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.
§2º - Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.
§3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 364 - Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 365 - O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 366 - A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.
§ 1º - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.
§ 2º - O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.
§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 367 - O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.
Parágrafo único - Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 368 - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.
Parágrafo único - A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 369 - A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.
§ 1º - A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
§ 2º - Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.
§ 3º - Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 370 - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 371 - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 372 - A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.
Parágrafo único - Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 373 - A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inóx, exaustores.

Art. 374 - Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 375 - A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 376 - Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 377 - A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.
§ 1º - A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.
§ 2º - Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 378 - Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 379 - O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 380 - A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 381 - Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 382 - Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no

seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 383 - O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).
Parágrafo único - O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 384 - O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfectadas com produtos aprovados.

Art. 385 - O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 386 - A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.
Parágrafo único - A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 387 - A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 388 - A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 389 - Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 390 - Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

XI. ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 391 - Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 392 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.
Parágrafo único - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 393 - As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 394 - O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 3955 - Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 396 - É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 397 - O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

XII. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 398 - Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.
Parágrafo único - permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 399 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. 400 - Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 401 - Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 402 - Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 403 - Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 404 - Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.
§ 1º - Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.
§ 2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.
§ 3º - Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 405 - O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 406 - A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 407 - A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 408 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 409 - As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 410 - Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico especifico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação especifica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

XIII. ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 411 - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I - Granja Leiteira;
II- Usina de Beneficiamento;
III - Fábrica de Laticínios;
IV - Queijaria; e
V - Entreposto de Laticínios.
§1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.
§2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.
§3º - Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.
I - a propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II - a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
§5º - Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.
I - Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 412 - Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:
I - Granja Leiteira:
a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
Parágrafo único - O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;
f) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
• Pistola para álcool alizarol;
• Acidímetro Dornic;
• Termo lacto densímetro;
• Termômetro
i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.
II - Usina de Beneficiamento:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
Parágrafo único - o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
• Pistola para álcool alizarol;
• Acidímetro Dornic;
• Termo lacto densímetro;
• Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
III - Fábrica de Laticínios:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
• Pistola para álcool alizarol;
• Acidímetro Dornic;
• Termo lacto densímetro;
• Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
IV - Queijarias:
a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
b) dependência para fabricação de queijo;

c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
d) para as queijarias não relacionadas à Entrepostos;
• dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
• câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
a. Acidímetro Dornic;
b. Termômetro
h) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
V - Entreposto de Laticínios:
a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semi-acabados;
b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.
§1º - Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§2º - Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§3º - Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.
§4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.
§5º - A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 413 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.
§1º - Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.
§2º - Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 414 - É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I - leite cru refrigerado;
II - leite cru pré-beneficiado;
III - leite fluido a granel de uso industrial;
IV - leite pasteurizado;
V - leite UAT ou UHT;
VI - leite esterilizado; e
VII - leite reconstituído.
Parágrafo único - É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 415 - Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:
I - ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
II - dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
III - ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.
§1º - É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.
§2° - A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.
§3° - É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 416 - Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.
§1º - Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.
§2º - Deve atender às normas complementares.

Art. 417 - Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 418 - A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 419 - São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.
Parágrafo único - Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 420 - Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 421 - Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 422 - Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 423 - Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§1º - A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.
§2º - Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 424 - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.
Parágrafo único - As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 425 - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:
I - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
II - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
III - apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
IV - não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
VI - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
Parágrafo único - O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 426 - Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:
I - apresente características sensoriais anormais;
II - não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
III - esteja fraudado; ou
IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do nos estados, Distrito Federal e municípios.
Parágrafo único - O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 427 - Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:
I - for adicionado de água;
II - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
III - for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
IV - tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
V - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
VI - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII - estiver cru e for envasado como beneficiado.
Parágrafo único - Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 428 - Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 429 - Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinqüenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 430 - Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinqüenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)".

Art. 431 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
Parágrafo único - Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 432 - Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.
§1º - Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.
§2º - Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 433 - Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 434 - Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.
Parágrafo único - Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 435 - Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:
I - apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
II - apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
III - contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
IV - não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V - apresentem estufamento;
VI - apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
VII - sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
VIII - não apresentem identificação de origem.
§1º - Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).
§2º - Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 436 - Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
§1º - Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 437 - Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 438 - Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.
I - a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 439 - Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.
§ 1º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
§ 2º - dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;
§ 3º - Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.
§ 4º - a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 440 - Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.
§1º - Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§2º - Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
§3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.
§4º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§5º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante o tempo necessário.
I - o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.
a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
c) no que se refere às enterotoxinas dos *staphilococcus aureues*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
• Queijo Minas Artesanal do Serro
• Queijo Minas Artesanal da Canastra
• Queijo Minas Artesanal de Araxá
• Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
• Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
• Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
• Requeijão Artesanal do Nordeste
• Queijo Serrano
• Queijo Colonial
• Queijo Caipira Goiano
• Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
• Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical
§6º - Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§7º - Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
I - os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.
§8º - Deve atender às normas complementares.

Art. 441 - Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:
I - quanto ao teor de umidade:
a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinqüenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinqüenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).
II - quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinqüenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 442 - O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Parágrafo único - para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 443 - Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi-cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semi-dura e elástica;
II - textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
III - cor branca amarelada uniforme;
IV - sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
V - odor ligeiramente ácido; e

VI - crosta fina e uniforme.
Parágrafo único - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 444 - Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência macia, tendendo à untuosidade;
II - textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
III - cor amarelo-palha;
IV - sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
V - odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
VI - crosta fina, sem trinca.

Art. 445 - Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência branda e macia;
II - textura com ou sem olhaduras mecânicas;
III - cor esbranquiçada;
IV - sabor suave ou levemente ácido;
V - odor suave e característico; e
VI - crosta fina ou ausente.

Art. 446 - O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
II - textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
III - cor branca-creme e homogênea;
IV - sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
V - odor suave e característico; e
VI - crosta fina e amarelada.

Art. 447 - Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
II - consistência mole, não pastosa e friável;
III - textura grumosa;
IV - cor branca ou branca-creme; e
V - odor e sabor próprios.
§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2º - Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 448 - Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
II - consistência dura;
III - textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
IV - cor creme pardo, homogênea; e
V - odor e sabor próprios, meio picantes.
§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2º - Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 449 - Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semi-dura a semi-mole;
II - textura fibrosa, elástica e fechada;
III - cor branca a amarelada, uniforme;
IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V - odor lácteo, pouco perceptível; e
VI - crosta ausente.
Parágrafo único - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 450 - Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência dura;
II - textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
III - cor ligeiramente amarelada;
IV - sabor salgado, ligeiramente picante;
V - odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
VI - crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 451 - Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência pastosa, branda ou mole;
II - cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
III - sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 452 - Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semi-cozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semidura e elástica;
II - textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
III - cor amarelada ou amarelo-palha;
IV - sabor próprio, suave e não picante;
V - odor próprio e suave; e
VI - crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 453 - Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semidura a semimole;
II - textura fibrosa, elástica e fechada;
III - cor branca a amarelada, uniforme;
IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V - odor lácteo, pouco perceptível; e
VI - crosta ausente.
§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2º - Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.
§3º - Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 454 - Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras

enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semidura a dura, não elástica e untada;
II - textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
III - cor branco-creme e homogênea;
IV - sabor próprio, forte e picante;
V - odor próprio e acentuado; e
VI - crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.
§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2º - Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 455 - Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 456 - Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência semi-dura a dura;
II - textura fechada, quebradiça e granulosa;
III - cor branco-amarelada;
IV - sabor ligeiramente picante;
V - odor característico; e
VI - crosta irregular.
Art. 493 - Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicillium roqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 457 - Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicillium roqueforti.

Art. 458 - Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 459 - Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 460 - Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 461 - Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 462 - Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único - Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 463 - Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 464 - Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius ssp thermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 465 - Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 466 - Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art. 467 - Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.
Parágrafo único - Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromyces marxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

Art. 468 - Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

Art. 469 - Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.
§1º - Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.
§2º - Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 470 - Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 471 - Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 472 - Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 473 - Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 474 - Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 475 - O leite em pó deve atender às seguintes especificações:
I - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
II - apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
III - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e

IV - ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.
Parágrafo único - Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

Art. 476 - Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:
I - integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
II - parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
III - desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).
Parágrafo único - De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 477 - Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 478 - Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 479 - Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 478 - Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 479 - Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I - consistência untável ou fatiável;
II - textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
III - formato variável;
IV - cor e odor característicos; e
V - sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.
Parágrafo único - O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 480 - Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.
Parágrafo único - O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 481 - Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.
Parágrafo único - O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 482 - Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 483 - Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 484 - Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.
I - a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
II - a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 485 - Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.
Parágrafo único - O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 486 - Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 487 - Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.
§1º - O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 488 - Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 489 - Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 490 - Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 491 - Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 492 - Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 493 - Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 494 - Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 495 - Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 496 - Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.
§1º - O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.
§2º - O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM...% DE LEITE.

Art. 497 - Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 498 - Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

XIV. ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 499 - Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 500 - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 501 - São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único - Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinqüenta por cento) de pescado.
I - esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 502 - Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:
I - origem das matérias-primas;
II - análises sensoriais;
III - indicadores de frescor;
IV - histamina, nas espécies formadoras;
V - outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
VI - aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
VII - biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
VIII - parasitos;
IX - espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
X - espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 503 - Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:
I - produtos frescos;
II - produtos resfriados;
III - produtos congelados;
IV - produtos descongelados;
V - Carne Mecanicamente Separada de pescado;
VI - Surimi;
VII - produtos a base de surimi;
VIII - produtos de pescado empanados;
IX - produtos de pescado em conserva;
X - produtos de pescado em semiconserva;
XI - patê ou pasta de pescado;
XII - caldo de pescado;
XIII - produtos de pescado embutidos;
XIV - produtos de pescado secos e curados;
XV - produtos de pescado liofilizados;
XVI - concentrado protéico de pescado;
XVII - extrato de pescado;
XVIII - gelatina de pescado; e
XIX - geléia de pescado.
Parágrafo único - É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 504 - Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.
Parágrafo único - Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 505 - Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.
§1º - Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.
§2º - Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 506 - Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a –5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas)horas.
§1º - O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§2º - As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§3º - É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 507 - Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.
Parágrafo único - Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.
I - o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão **NÃO RECONGELAR.**

Art. 508 - Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
§1º - A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.
§2º - O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.
I - pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que

apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.
II - pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físicoquímicas de cada tipo.
§3º - Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.
§4º - Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 509 - Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 510 - Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 511 - Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 512 - Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 513 - As conservas de pescado compreendem, entre outras:
I - Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;
II - Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;
III - Conserva em Escabeche;
IV - Conserva em Vinho Branco; e
V - Conserva em Molho.
§1º - A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§2º - A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
II - permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e
III - a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.
§3º - A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.
§4º - A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§5º - A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.
I - na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.
§6º - As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 514 - Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 515 - As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras:
I - Pescado Anchovado; e
II - Pescado em Escabeche.
§1º - A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.
§2º - A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 516 - Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.
Parágrafo único - O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 517 - Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 518 - Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 519 - Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.
Parágrafo único - O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 520 - Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:
I - Pescado Salgado;
II - Pescado Salgado-Seco;
III - Pescado Prensado; e
IV - Pescado Defumado.
§1º - O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.
I - O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.
§2º - O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§3º - O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
§4º - O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 521 - Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:
I - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
II - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.
§1º - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.
§2º - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.
I - Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.
a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 522 - Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 523 - Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 524 - Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 525 - Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 526 - O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:
I - deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
II - alterações em suas características sensoriais;
III - alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
IV - tratamento tecnológico inadequado;
V - cistos, larvas e parasitos;
VI - corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
VII - apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.
Parágrafo único - Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 527 - O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:
I - a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
II - partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
III - sinais de deterioração;
IV - coloração ou manchas impróprias;
V - perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
VI - odor e sabor estranhos;
VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
VIII - cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.
Parágrafo único - Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 528 - O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:
I - elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
II - contenham substâncias estranhas à sua composição;
III - apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
IV - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
V - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
VI - utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
VII - utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 529 - Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 530 - Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.
Parágrafo único - Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 531 - São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.
§1º - A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Administração.
§2º - A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 532 - Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 533 – Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.
Parágrafo único - Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 534 - A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.
Parágrafo único - Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 535 - A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 536 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.
§1º - A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
§2º - A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 537 - Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 538 - Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de
processamento.
Parágrafo único - A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 539 - As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.
Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 540 - Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
Parágrafo único - Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 541 - O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 542 - As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:
a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 543 - A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
Parágrafo único - Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 544 - No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C.

Art. 545 - Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a – 25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20ºC (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.
§1º - Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
§2º - Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§ 3º - Será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:
a) o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 546 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§1º - Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.
§2º - Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.
§3º - Será admitida a estocagem em *freezers.*

Art. 547 - A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master*, de produtos previamente congelados.
§1º - Esta sala possuirá as seguintes características:
a) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
b). Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.
§2º - Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens *master* poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 548 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 549 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 550 - O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 551 - As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 552 - Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 553 - As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 554 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

Art. 555 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 556 - a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo pare este.
Parágrafo único - Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 557 - Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 558 - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 559 - A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 560 - Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 561 - A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

XV. DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 562 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após 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:
1 - cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar;
2 - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
3 - acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
4 - ausência de ranço;
5 - ligeira turvação;
6 - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.
Parágrafo único - A fabricação de óleo de mocotó está submetida ás mesmas normas deste regulamento para os produtos cárneos, a critério do SIM.

Art. 563 – Geléia de mocotó é o produto obtido por concentração, pela ação do calor, do óleo de mocotó ou do cozimento dos mocotós adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único – A fabricação de geléia de mocotó está submetida ás mesmas normas deste regulamento para os produtos cárneos ou lácteos, a critério do SIM.

Art. 564 – A Secretaria Municipal de Administração publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 565 - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 566 – A Secretaria Municipal de Administração editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 7.541/2006.

Art. 567 - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.
§1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Estrela do Indaiá no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.
§2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Artigo 568 – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do Município de Estrela do Indaiá, composto de 08. membros, sendo 04 membros representantes do Poder Público e 04 membros da sociedade civil, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.
§º 1º. Os representantes do Poder Público no Conselho de Inspeção são os seguintes:
I – 1 (um) da Secretaria Municipal de Saúde;
II – 1 (um) da Secretaria Municipal de Administração.
III - .1 (um) do Gabinete do Prefeito
IV – 1 (um) da Secretaria Municipal de Educação

§ 2º. Os representantes da Sociedade Civil no Conselho de Inspeção são os seguintes:
I – 1 (um) dos consumidores;
II – 1 (um) dos produtores rurais;
III – 1 (um) dos comerciantes;
IV – 1(um) das entidades de Assistência Social.

§ 3º. O conselho será presidido pelo Secretário Municipal de Administração e os demais membros escolherão entre si um secretário que terá o mesmo tempo de mandato que o próprio Conselho.

§ 4º. O mandato dos membros do Conselho de Inspeção será de 2 (dois) anos, a contar da data de nomeação.

§2º A Secretaria Municipal de Administração deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 dias após a publicação deste Regulamento.

Artigo 569 – A Secretaria Municipal de Administração terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.
Parágrafo único – Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 570 - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 571 – As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Artigo 572 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Administração, constantes no Orçamento do Município de Estrela do Indaiá e será objeto de regulamentação específica.

Art. 573 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Artigo 574 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de

Administração, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

Estrela do Indaiá, 27 de fevereiro de 2012.

WELMA RODRIGUES COELHO
Secretário Municipal de Administração

JOÃO JOSÉ DE CARVALHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Idaiana Eustáquia da Silva
Código Identificador:EEC0576A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 192/2012

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, Extrato de **Contrato nº. 192/2012, Processo nº. 056/2012, Pregão Presencial nº. 030/2012**, Objeto: contratação de empresa para realização de shows musicais na zona rural do município de Grão Mogol, com apresentação de bandas, colocação de telões e serviços de iluminação, contratação de seguranças e serviços de show musicais com bandas de (axé e pagode) nos dias 17 a 21/02/2012 em praça pública deste município. Contratado: Gracielio Francisco Costa-ME, inscrito no CNPJ de nº. 13.141.782/0001-20 - **Valor Global R$ 68.266,00 (sessenta e oito mil duzentos e sessenta e seis reais),** vigência até 31/12/2012.

Grão Mogol-MG, 27 de Fevereiro de 2012.

ELEAZARO PEREIRA
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:B266DEE7

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 030/2012

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 da Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, **Processo nº. 056/2012, Pregão Presencial nº. 030/2012**, Objeto: contratação de empresa para realização de shows musicais na zona rural do município de Grão Mogol, com apresentação de bandas, colocação de telões e serviços de iluminação, contratação de seguranças e serviços de show musicais com bandas de (axé e pagode) nos dias 17 a 21/02/2012 em praça pública deste município. Contratado: Gracielio Francisco Costa-ME, inscrito no CNPJ de nº. 13.141.782/0001-20 - **Valor Global R$ 68.266,00 (sessenta e oito mil duzentos e sessenta e seis reais).**

Grão Mogol-MG, 27 de Fevereiro de 2012.

JÉFERSON AUGUSTO DE FIGUEIREDO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:0FDB5402

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 347/2009

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, Terceiro Termo Aditivo ao **Contrato nº. 347/2009, Tomada de Preços nº. 012/2009, Processo nº. 052/2009**, Contratado: Lujo Prestação de Serviços e Locação de Máquinas Ltda, inscrita no CNPJ de nº. 02.080.284/0001-07, Objeto: alterar a cláusula nona, item 9.2.1 do contrato original, prazo contratual até o dia **31/12/2012,** as demais cláusulas e condições do contrato original permanecem inalteradas no seu teor, permanecendo em vigor.

Grão Mogol-MG, 27 de Fevereiro de 2012.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão de Licitação.

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:2825728D

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

DAE - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUAS E ESGOTOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº 003/2012

O DAE - Departamento Municipal de Águas e Esgotos do município de João Monlevade – MG, através de seu diretor, Sr. Flávio Duarte Pinto, torna público a celebração do Contrato nº 003/12 RAIZ AGROENGENHARIA AMBIENTAL LTDA. Objeto: Recuperação Ambiental no Sítio do Moinho em João Monlevade . R$ 61.500,00 (sessenta e um mil e quinhentos reais). Vigência: 31 de dezembro de 2012.
João Monlevade, 27 de fevereiro de 2012.

FLÁVIO DUARTE PINTO
Diretor Dae

Publicado por:
Poliana dos Reis Vasconcelos
Código Identificador:8334B228

DAE - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUAS E ESGOTOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº 005/2012

O DAE - Departamento Municipal de Águas e Esgotos do município de João Monlevade – MG, através de seu diretor, Sr. Flávio Duarte Pinto, torna público a celebração do Contrato nº 005/12 – **FM DISTRIBUIDORA LTDA**. Objeto: fornecimento de computadores e periféricos de informática para o DAE. R$ 8.505,00 (oito mil quinhentos e cinco reais). Vigência: 31 de dezembro de 2012.
João Monlevade, 28 de Fevereiro de 2012.

FLÁVIO DUARTE PINTO
Diretor Dae

Publicado por:
Poliana dos Reis Vasconcelos
Código Identificador:1EDFD56F

DAE - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ÁGUAS E ESGOTOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº 006/2012

O DAE - Departamento Municipal de Águas e Esgotos do município de João Monlevade – MG, através de seu diretor, Sr. Flávio Duarte Pinto, torna público a celebração do Contrato nº 006/12 – NILSON GONÇALVES FILGUEIRAS E CIA LTDA. Objeto: prestação de serviços execução de construção de bases para apoio de reservatório de fibra de vidro nos Bairros Vale da Serra, Egito e José Elói, no município de João Monlevade / MG. Valor do Contrato: R$ 40.650,00 (quarenta mil seiscentos e cinquenta reais). Vigência: 31 de dezembro de 2012.

João Monlevade, 28 de fevereiro de 2012.

FLÁVIO DUARTE PINTO
Diretor Dae

Publicado por:
Eder Lucio Rocha
Código Identificador:75B3F5E9

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE RETIFICA AO ATO DE DISPENSA Nº.018/2012, PUBLICADO NO DIA 28/02/12

Ano III Nº0685, **onde se lê**. **Objeto:** Locação de Imóvel, na Rua Petrópolis nº. 247 – Bairro Lourdes, destinado à moradia da família da Sra. Efigênia Clemente Barbosa Albano, em atendimento à Secretaria Municipal de Obras/Defesa Civil. **Lê-se: Objeto:** Locação de Imóvel, na Rua Equador nº. 247 – Bairro Petrópolis, destinado à moradia da família da Sra. Efigênia Clemente Barbosa Albano, em atendimento à Secretaria Municipal de Obras/Defesa Civil.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:D918D879

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE ATO DE DISPENSA Nº.019/2012

Contratada: Conceição Matias Fernandes, inscrita no CPF nº. 152.000.606-30 e C.I. MG-10.788.160, residente e domiciliada na Rua Alameda Cearense nº. 234 – Bairro Cruzeiro Celeste. **Objeto:** Locação de Imóvel, na Rua Itália nº.79 – Bairro Petrópolis, destinado à moradia da família da Sra. Greiciele Alessandra de Paula Werneck, em atendimento à Secretaria Municipal de Obras/Defesa Civil. **Valor Global: R$4.200,00** (três mil reais). **Dotação Orçamentária:** 06.182.0079 -2147– 3.3.90.36.00 - F.584. **Vigência:** 12 (doze) meses. **Fundamentação:** Nos termos do art. 24, Inciso X, da Lei 8666/93, de 21 de junho de 1993.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:A04C16EB

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE ATO DE DISPENSA Nº.020/2012

Contratado: Djalma Augusto Gomes Bastos, inscrito no CPF nº. 456.676.246-72 e C.I. M-3.473.673, residente e domiciliado na Rua Campo Belo nº.486 - Bairro Laranjeiras – João Monlevade – Minas Gerais. **Objeto:** Locação de imóvel não residencial medindo 276,00 metros quadrados no local denominado Sítio Laranjeiras, destinado à instalação de torre e equipamentos de sinais, para implantação do Projeto Cidade Digital no Município de João Monlevade, em atendimento à Secretaria Municipal de Administração. **Valor Global: R$10.800,00** (dez mil e oitocentos reais). **Dotação Orçamentária:** 04.122.0030.2064 -3.3.90.36.00 - F.237. **Vigência:** 12 (doze) meses. **Fundamentação:** Nos termos do art. 24, Inciso X, da Lei 8666/93, de 21 de junho de 1993.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:4B117A2F

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONCÊNIO Nº.083/2012, CELEBRADO ENTE O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE E A ASSOCIAÇÃO SÃO VICENTE DE PAULO DE JOÃO MONLEVADE.OBJETO:

Prestação de serviços de Urgência e Emergência, nas especialidades de cirurgia geral, anestesiologia, ortopedia, clínica médica, ginecologia/obstetrícia e pediatria nas dependências do Hospital Margarida, visando garantir o atendimento pelo HOSPITAL a todo e qualquer indivíduo que dele necessite, durante a todos os dias do ano, por 24 horas/dia, implicando em disponibilidade dos respectivos profissionais médicos em regime de plantão presencial e/ou plantão sobreaviso e disponibilidade de serviços afins. **Vigência**: prorrogada a vigência do convênio original por mais 01 (um) mês, a contar de seu vencimento. **Valor**: R$200.000,00 (duzentos mil reais), em uma única parcela.Ratificam-se as demais cláusulas e condições do termo original deste convênio e seus aditivos, ficando ressalvada a obrigatoriedade da prestação de contas

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:1DC75D83

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE EXTRATO DO TERMO DE CONVÊNIO Nº.005/2012, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER E A LIGA MONLEVADENSE DE FUTEBOL - LMF. OBJETO

Mútua cooperação entre as partes, visando suporte técnico e assessoria administrativa para a concretização de diversas atividades esportivas no atendimento ao Programa Bola Cheia e também as modalidades do esporte especializado, constante do planejamento anual daquela Secretaria, além de disponibilizar os serviços de organização de todas as atividades, contratação de pessoal técnico para prestação dos serviços, através da transferência de recursos financeiros. **Valor**: R$36.811,81 (trinta e seis mil oitocentos e onze reais e oitenta e um centavos). **Vigência**: 01/02/12 a 30/04/12 **Dot.Orç**.: 27.812.0052.2119.3.3.50.41.00 F.470-1.00-Recursos Ordinários do orçamento vigente. **Fund.Jurídica:** Lei Municipal nº.1674/06, Lei Federal nº. 8.666/93 no que couber E Instrução Normativa 001/2010, regulamentada pelo Decreto nº. 100 de 13 de dezembro de 2010.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:BEDAAD15

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE EXTRATO DO TERMO DE CONVÊNIO Nº.003/2012, CELEVRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE ATRAVÉS DA FUNDAÇÃO CASA DE CULTURA , E A CÁRITAS DIOCESANA DE ITABIRA. OBJETO:

Transferência de recursos financeiros e a prestação de apoio a CONVENIADA, através de subvenção social para custeio de despesas relativas à realização de festividades tradicionais no período de 17 a 21 de fevereiro de 2012, no Centro Comunitário do Bairro Santa Bárbara, objetivando a participação de pessoas de todas as idades, principalmente jovens e adultos, que terão a oportunidade de descanso, reflexão e lazer e aproveitarão os dias de feriado envolvidos em um clima de harmonia, paz e integração social. **Valor:** R$28.000,00 (vinte e oito mil reais). **Dot.Orç**.: 13.392.0054-2228-3.3.50.43.00 – F.1050 – 1.00.00 Recursos Ordinários do orçamento vigente. **Vigência:** 02/02/12 a 15/03/12. **Fund.Jurídica**: Lei Municipal nº. 1.674/2006, de 23 de junho de 2006, IN 001, regulamentada pelo Decreto nº.100/2010 e Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, no que couber.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:148611AC

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONVÊNIO Nº. 078/2011, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE, ATRAVÉS DA FUNDAÇÃO CASA DE CULTURA E A ASSOCIAÇÃO CULTURAL DO CONGADO DE LARANJEIRAS. OBJETO:

Transferência de recurso financeiro à CONVENENTE, para custeio na reforma e ampliação do telhado da sede da Entidade, bem como aquisição de materiais de construção, uniformes e Locação de ônibus. **Vigência** prorrogada a vigência do Convênio original por mais 30 (trinta) dias a contar da data de seu vencimento. Ratificam-se as demais cláusulas e condições do termo original do convênio.

João Monlevade, em 28 de fevereiro de 2012.

SILVANIA SANTIAGO
Procuradoria Jurídica

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:F0D1E1A4

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
AVISO DE RETIFICAÇÃO E NOVA DATA DE ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO

Município de João Monlevade, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público a Retificação do processo licitatório na modalidade de **Pregão Presencial nº 04/2012,** cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE PNEUS, CÂMARAS E PROTETORES EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL e a nova data de abertura do mesmo**,** para o dia **12/03/2012 às 8:00 horas**, no auditório em sua sede. O Edital e a retificação se encontram à disposição dos interessados no Setor de Licitações, sede da Prefeitura, Rua Geraldo Miranda, 337, Bairro Alvorada, João Monlevade-MG, onde deverá ser retirado e no site da prefeitura www.pmjm.mg.gov.br. Maiores informações através do telefone (31) 3851 – 6122 – Ramal 216, 224 e 262.

João Monlevade, 28 de fevereiro de 2012.

RICARDO ALEXANDRE DE OLIVEIRA
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:488F9577

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
EDITAL N° 005/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

EDITAL N° 005/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE , através da Secretaria Municipal de Educação, no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital do PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, destinado a selecionar candidatos para preenchimento temporário das vagas de Professor para a Prefeitura Municipal de JOÃO MONLEVADE, conforme o Convênio Nº 01/2010, firmado entre o Município de JOÃO MONLEVADE e o IFMG - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - IFMG – Campus Ouro Preto, conforme o que se segue:

1. DISCIPLINAS/HABILITAÇÕES/VAGAS/CARGAS HORÁRIAS

DISCIPLINAS	HABILITAÇÃO	VAGAS	CARGA HORÁRIA
Comunicação no Trabalho; Recursos Audiovisuais e Promocionais	Graduação em Letras, licenciatura em Língua Portuguesa	0 1	20 horas

2. **REGIME DE TRABALHO**

São 20 (vinte) horas semanais. Esta carga horária será distribuída para atendimento às aulas do curso Técnico em Segurança do Trabalho, com um limite de 50% de horas em sala de aula e o restante da carga horária para atividades inerentes à função. O horário de aula será definido pela coordenação do curso, com aulas de Segunda-feira a Sexta-feira de 19:00hs às 22:30hs, nas instalações do SESI, no bairro José de Alencar em João Monlevade.

3. **REMUNERAÇÃO MENSAL**

3.1- Contrato de 20 horas

3.2 - Vencimento: Graduação: R$1.263,00;
Especialização: R$1.417,50

4. **INSCRIÇÕES**

4.1. As inscrições poderão ser feitas nos dias 27/02 a 29/02, de 13:00 às 17:00 horas.

4.2. Local: Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade
Avenida Getúlio Vargas, 4798 – 2º Andar
Bairro Carneirinhos - João Monlevade – MG

5. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

A validade de participação no Processo Seletivo está condicionada ao atendimento, à época da inscrição, dos requisitos:
a. Comprovante da habilitação exigida.
b. Prova de quitação com a Justiça Eleitoral e com o Serviço Militar (quando couber).

6. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
No ato da inscrição para o Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá:

6.1. Entregar:

a. documento oficial de identidade e CPF (original e cópia);
b. 1 (uma) fotografia 3x4, recente;
c. comprovante da habilitação exigida (documento original e cópia).
d. "Curriculum vitae"

6.2. Declarar possuir os seguintes documentos:

- prova de quitação com o Serviço Militar, quando couber;
- prova de quitação com a Justiça Eleitoral.

6.3. Preencher o formulário de inscrição, sem emendas, rasuras ou omissões.

6.3.1. A inscrição poderá ser efetuada por procuração particular, com firma reconhecida, acompanhada de cópia legível de documento de identidade do candidato e de seu procurador, assumindo o candidato total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador e arcando com as consequências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do formulário e no pagamento da inscrição.

6.4. Cumprir todo o cronograma estabelecido, inclusive comparecer aos locais, nas datas e horários fixados neste Edital.
Observação:
- Não será aceita inscrição condicionada, nem por correspondência.

7. PROCESSO SELETIVO

7.1. O Processo Seletivo será - no que se refere à elaboração, aplicação, avaliação da prova de desempenho didático e de títulos, e classificação dos candidatos, desenvolvido por uma Banca Examinadora, Instituída por Ato do DIRETOR do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO, sob coordenação da Gerência de Gestão de Pessoas.

7.2. O Processo Seletivo será constituído dos tipos de avaliação que se seguem, nas datas e horários indicados:

DISCIPLINAS	TIPO DE AVALIAÇÃO	A PARTIR DE	HORÁRIO INICIAL
Comunicação no Trabalho; Recursos Audiovisuais e Promocionais	· Prova escrita de Conhecimentos Específicos	04/03/2012	14h
	· Prova de Títulos	13/03/2012	
	· Prova de desempenho didático	12/03/2012	09h

7.2.1 Da prova de conhecimentos específicos

7.2.1.1 A prova de Conhecimentos Específicos será avaliada em 100 (cem) pontos.
7.2.1.2 Essa prova conterá questões relacionadas aos temas indicados no Conteúdo Programático (Anexo II) e terá duração de 2 (duas) horas.
7.2.1.3 A Prova de Conhecimentos Específicos é eliminatória. Os candidatos com nota inferior a 70 (setenta) serão eliminados do processo seletivo.

7.2.2 Provas de Desempenho Didático

7.2.2.1 A esta prova concorrerão todos os candidatos aprovados na prova escrita de Conhecimentos Específicos.
7.2.2.2 A data, o horário e o local da prova serão divulgados junto com o resultado da prova escrita de Conhecimentos Específicos.
7.2.2.3 Na prova de Desempenho Didático o candidato deverá explorar, em uma aula direcionada para ensino técnico/superior, um dos temas indicados no Conteúdo Programático (Anexo II).
7.2.2.4 O tema da Prova de Desempenho didático será sorteado durante a realização da prova escrita de Conhecimentos Específicos.
7.2.2.5 A Prova de Desempenho Didático terá duração máxima de 45 (quarenta e cinco) minutos, com tolerância de 5 (cinco) minutos, acima ou abaixo do tempo.
7.2.2.6 Na Prova de Desempenho Didático é obrigatório o uso de recursos audiovisuais e de textos verbais e não-verbais. Serão disponibilizados os equipamentos de projeção de apresentações em multimídia (data-show).
7.2.2.7 A prova de desempenho didático é de caráter eliminatório, com valor de corte de 70 (setenta) pontos.

7.2.3 A Prova de Títulos

7.2.3.1 A esta prova concorrerão todos os candidatos aprovados na prova de Desempenho Didático.
7.2.3.2 A prova de títulos constituir-se-á da avaliação dos títulos apresentados pelos candidatos no ato da inscrição, e será avaliada segundo os critérios definidos neste Edital. Somente serão avaliados os títulos dos candidatos classificados prova de Desempenho Didático.
7.2.3.3 Na avaliação de títulos, serão considerados:

I. Formação Universitária: Até 50 (cinquenta) pontos, sendo considerado somente o título maior do candidato.

1.GRAU DE DOUTOR, livre docência, em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento objeto do concurso ..... 50 pontos
2.GRAU DE MESTRE em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso ..... 40 pontos

3.CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso,com duração mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas com a avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....20 pontos

4.CURSO DE APERFEIÇOAMENTO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso, com duração mínima de 180 (cento e oitenta) horas com avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....10 pontos

II.ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou à área de conhecimento, objeto do concurso: até 25 (vinte e cinco) pontos.

1.Experiência superior a 5 (cinco) anos ..... 25 pontos
2.Experiência de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 20 pontos
3.Experiência de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 15 pontos

III.TRABALHOS PUBLICADOS, devidamente comprovados e relacionados com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso .....até 15 pontos

Publicação	Pontuação
LIVRO TÉCNICO EDITADO, relacionado à área de conhecimento objeto do concurso (máximo 08 pontos)	4 pontos por publicação
PUBLICAÇÕES de artigos, em revistas e/ou anais de eventos especializados com tema relacionado à área de conhecimento objeto do concurso	1 ponto por publicação
PUBLICAÇÕES de resumos, em revistas e/ou anais de eventos especializados com tema relacionado à área de conhecimento objeto do concurso:	0,5 pontos por publicação

1. LIVRO TÉCNICO EDITADO ..... 04 PONTOS POR PUBLICAÇÃO
2. PUBLICAÇÕES de artigos em revistas especializadas ..... 01 PONTO POR PUBLICAÇÃO
3. PUBLICAÇÕES de resumos em revistas especializadas ..... 0,5 PONTO POR PUBLICAÇÃO

IV.EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL além da ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso.....até 10 pontos

1.EXPERIÊNCIA superior a 5 (cinco) anos ..... 10 pontos

2.EXPERIÊNCIA de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 07 pontos

3.EXPERIÊNCIA de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 04 pontos

7.4.4. Os títulos, bem como o *curriculum vitae* deverão ser entregues, pelo candidato, à Banca Examinadora, momentos antes da realização da prova de desempenho didático.

7.4.5. A documentação mencionada deverá ser entregue em duas vias (uma original e outra cópia) em envelope identificado com o nome do candidato e nº do presente edital.

7.5.6.A documentação acima mencionada será conferida e assinada por um membro da Banca Examinadora. Os originais serão devolvidos ao candidato, após conferência.

8. REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

8.1. Nos dias das provas, o candidato deverá comparecer ao SESI, situado à Rua Alvoni de Castro s/nº, bairro José de Alencar- João Monlevade com antecedência de 30 minutos, munido do cartão de inscrição (INDISPENSÁVEL) e documento oficial de identidade (INDISPENSÁVEL).

8.2. A ordem e o horário para apresentação dos candidatos, nas provas de desempenho didático, serão em função da ordem de inscrição ao processo seletivo e será afixada na Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade.

9. RESULTADO

9.1 – **Para todas as disciplinas**

9.1.1 A classificação final dos candidatos será obtida pela soma das notas obtidas nas provas de Conhecimento Específico, Desempenho Didático e de Títulos, com pesos 6 e 4 respectivamente.
9.2 A nota final do candidato será divulgada no quadro de avisos da Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.3 A classificação final do candidato dar-se-á por ordem decrescente de pontos obtidos, após aplicação dos critérios de desempate, se necessário conforme item 9.5 deste edital.

9.4 A classificação final do candidato no Processo Seletivo Simplificado, após homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade, será publicada nos quadros de avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .
9.5. Em caso de igualdade de pontos, terá preferência, para efeito de CLASSIFICAÇÃO FINAL, sucessivamente, o candidato que:
a. for casado;
b. for o de maior idade.

10. VALIDADE

O presente Processo Seletivo Simplificado terá validade de 6 (seis) meses, prorrogável por igual período se necessário for, a contar da

data de sua homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11. APROVEITAMENTO DE CANDIDATO

11.1. O candidato aprovado neste Processo Seletivo Simplificado poderá ser contratado como PROFESSOR SUBSTITUTO.

11.2. A contratação mencionada obedecerá à ordem de classificação final obtida e será feita, após homologação do resultado do Processo Seletivo, pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11.3.Para firmar o contrato como Professor Substituto, o candidato deverá apresentar e/ ou entregar à Diretoria de Gestão de Pessoas todos os documentos a ele solicitados e necessários à perfeita observação da legislação vigente.

12.DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A inexatidão de afirmativas ou a falsidade de documentos, ainda que verificadas posteriormente à realização do Processo Seletivo Simplificado, implicará na eliminação sumária do candidato. Serão declaradas nulas, de pleno direito, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo de eventuais sanções de caráter judicial.

12.2.Será excluído do Processo Seletivo Simplificado, por ato do Presidente da Comissão Organizadora, o candidato que se tornar culpado de incorreções ou descortesia para com algum dos examinadores, executores, seus auxiliares e autoridades presentes, durante a realização do Processo Seletivo.

12.3.A Classificação no Processo Seletivo Simplificado não assegura ao candidato o direito ao contrato imediato, mas apenas a expectativa de ser contratado. A concretização deste ato fica condicionada à observância das disposições legais pertinentes, observados os interesses da administração.

12.4. O candidato classificado será convocado por telegrama, enviado para o endereço constante da Ficha de Inscrição, obrigando-se a declarar, por escrito, caso não queira ser contratado. O não pronunciamento do candidato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após sua convocação, permitirá a Prefeitura Municipal de João Monlevade convocar o próximo candidato.

12.5. O candidato convocado que não aceitar sua contratação poderá, uma única vez, ser incluído ao final da relação dos classificados, desde que requeira esse reposicionamento durante o prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado.

12.6.O candidato será o único responsável pelo correto preenchimento da Ficha de Inscrição. Uma vez feita a inscrição, não serão permitidas alterações.

12.7.Não será fornecido qualquer documento comprobatório de aprovação e classificação no Processo Seletivo Simplificado valendo, para esse fim, a homologação publicada nos Quadros de Avisos da secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade.

12.8.A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica, desde logo, o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e seus Anexos, parte integrante do mesmo, expediente do qual não poderá alegar desconhecimento.

12.9.A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica na aceitação dos horários de aulas estabelecidos pela coordenação do curso.

12.10.Os casos omissos serão decididos pela Diretoria de Gestão de Pessoas, com participação da respectiva Banca Examinadora do processo Seletivo Simplificado.

João Monlevade, 14 de fevereiro de 2012.

FABRÍCIO NEREU BRANDÃO
Secretário Municipal de Educação

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 005/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO I

Data: _____/_____/_____
Local: _____ _____
Área Avaliada / Disciplina: _____
Nome do Candidato: _____

ITENS PARA AVALIAÇÃO DA AULA

ITEM		VALOR	NOTA
01. Planejamento		5,00	
02. Incentivação da aula		5,00	
03. Correção da linguagem		5,00	
04. Facilidade e clareza de expressão e comunicação		10,00	
05. Capacidade de síntese		15,00	
06. Adequação do conteúdo ao nível de ensino		5,00	
07. Relação da teoria com a prática		5,00	
08. Expressão	Contato visual	2,00	
	Gesticulação	2,00	
	Postura	2,00	
	Movimentação	2,00	
	Voz	2,00	
09. Escrita Legível		5,00	
10. Utilização de recursos didáticos		5,00	
11. Recursos adequados ao conteúdo		5,00	
12. Domínio do conteúdo e ordem de exposição		25,00	
TOTAL		**100,00**	

OBSERVAÇÕES:

No Item 8	**Expressão** – no aspecto VOZ, considerar: intensidade, timbre, ritmo e inflexões.

Assinatura do avaliador: _____

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 005/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO II

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

· Gêneros textuais: LEITURA E produção de gêneros técnicos e científicos
· coesão e coerência na redaçao técnica
· Leitura E ESCRITA de textos multimodais NO ensino técnico
· aspectos sintáticos: estruturação dos períodos
· pontuação e acentuação na produção de textos

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:099781A3

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GOVERNO
PREGÃO 37/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA – torna pública licitação na modalidade de **PREGÃO nº. 37/2012.** OBJETO: Aquisição de material hospitalar. Tipo: Menor Preço Unitário.

Abertura das propostas: 14/03/2012 às 13:00 horas. Os editais poderão ser adquiridos na Rua Joaquim Gomes Pereira, 825, Centro.

PREGOEIRO MUNICIPAL 28/02/2012.

Publicado por:
Luana Morais Candida da Silva
Código Identificador:0F03FB92

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GOVERNO
PREGÃO 34/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA – torna pública licitação na modalidade de **PREGÃO nº.34/2012.** OBJETO: Contratação de Risco Cirúrgico para atender usuários do SUS. Tipo: Menor Preço Unitário. Abertura das propostas: 15/03/2012 às 13:00 horas. Os editais poderão ser adquiridos na Rua Joaquim Gomes Pereira, 825, centro. Pregoeiro Municipal 28/02/2012.

Publicado por:
Luana Morais Candida da Silva
Código Identificador:B9AAE303

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME DO PRADO

GABINETE DO PREFEITO
PREGÃO PRESENCIAL

A PREFEITURA MUNICIPAL DE LEME DO PRADO-MG torna público a todos os interessados, P. Presencial 012-2012, Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de material de água, esgoto e de construção, com entrega dos envelopes prevista para o dia 12-03-2012 às 09:00. P. Presencial 013-2012, Objeto: contratação de médicos, com entrega dos envelopes prevista para o dia 12-03-2012 às 14:00, Tomada de Preços 001-2012, Objeto: construção de uma unidade de saúde, com entrega dos envelopes prevista para o dia 19-03-2012 às 09:00, na Prefeitura Municipal, situada na Av. São Geraldo - 259, B. Gabriel Pereira. Maiores informações pelo fone (33) 3764-8000.

WILMAR ADÃO BARROSO
Prefeito Municipal

JOSÉ FRANCISCO V. D. SANTOS
Pregoeiro

Publicado por:
José Francisco Vaz dos Santos
Código Identificador:D83ACA3E

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOPOLDINA

PREFEITURA DE LEOPOLDINA
PORTARIA Nº 2.186, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2012.

Dispõe sobre a designação de membros para fazerem parte da Comissão de Acompanhamento do Concurso Público e Processo Seletivo Simplificado.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LEOPOLDINA, ESTADO DE MINAS GERAIS, em pleno exercício do cargo e no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Designar Comissão de Acompanhamento do Concurso Público e Processo Seletivo Simplificado que será realizado pelo Instituto Brasileiro de Administração Municipal - IBAM, composta pelos seguintes membros:

I – Adriano de Souza Oliveira;
II – Antônio Félix de Oliveira;
III – Carlos Heleno Torres de Almeida;
IV – Gilson Barbosa Carminate;
V – Josefa Aparecida Figueira de Moraes Lopes;
VI – Lúcia Lopes Horta;
VII – Maria Cristina Lucas da Silva Campos;
VIII – Mercedes Maria Stevanim Santos;
IX – Ricardo Ávila de Almeida;
X – Raquel Fagundes Lobo de Castro Silva;
XI – Rosa Maria Montes Resende;
XII – Sérgio Luiz Batista Lupatini.

Art. 2º - A Comissão será Presidida pelo Secretário Municipal de Administração, Ricardo Ávila de Almeida.

Art. 3º - Determinar que esta Portaria entre em vigor a partir da presente data.

PUBLIQUE-SE.

Prefeitura de Leopoldina, Minas Gerais, 15 de fevereiro de 2012; 157º da Emancipação Político-Administrativa do Município.

BENEDITO RUBENS RENÓ BENÉ GUEDES
Prefeito Municipal

RICARDO ÁVILA DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Tatiane Bonini Cosine
Código Identificador:A2C4C3FA

PREFEITURA DE LEOPOLDINA
PORTARIA Nº 2.188, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2012.

Autoriza licença sem remuneração para tratar de interesses particulares que menciona.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LEOPOLDINA, ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso das atribuições legais,

CONSIDERANDO o contido no requerimento nº 157/2012 e nos termos do art. 156 da Lei Complementar nº 15/2010, Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Leopoldina,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a servidora municipal Sra. Erika Correia Rodrigues Reche, provida no cargo efetivo de PEB-II, licença sem remuneração para tratar de interesses particulares, por um período de 01 (um) ano.

Art. 2° - Determinar que esta Portaria entre em vigor a partir da presente data, retroagindo seus efeitos a 1º de fevereiro de 2012.

Publique-se.

Prefeitura de Leopoldina, Minas Gerais, 16 de fevereiro de 2012; 157º da Emancipação Político-Administrativa do Município.

BENEDITO RUBENS RENÓ BENÉ GUEDES
Prefeito Municipal

RICARDO ÁVILA DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração

Publicado por:
Tatiane Bonini Cosine
Código Identificador:2B1F3FD2

PREFEITURA DE LEOPOLDINA
PORTARIA Nº 2.191, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2012.

DESIGNAÇÃO QUE FAZ.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LEOPOLDINA, ESTADO DE MINAS GERAIS, em pleno exercício do cargo, e no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º Designar os servidores ROSA MARIA MONTES RESENDE - Secretária Municipal de Saúde, WILMA CARLA DA SILVA PORTELA - Chefe do Fundo Municipal de Saúde, CLAUDIOMIRO SOARES POLICIANO - Superintendente de Gestão em Saúde e o Prefeito Municipal, BENEDITO RUBENS RENÓ BENÉ GUEDES, a serem os responsáveis pela emissão e assinatura de cheques, endossar, requerer talonários, receber e dar quitação, efetuar movimentação financeira por meio eletrônico do Fundo Municipal de Saúde, CNPJ n° 02.162.856/0001-99 com no mínimo duas assinaturas.

Art. 2º Os servidores mencionados no artigo anterior são responsáveis ainda pela assinatura de cheques, endossar, requerer talonários, receber e dar quitação, efetuar movimentação financeira por meio eletrônico, efetuar pagamentos e transferências por meio eletrônico da titularidade Prefeitura Municipal de Leopoldina, CNPJ 17.733.643/0001-47, das contas abaixo especificadas, com no mínimo duas assinaturas:

I - 13.526-1;
II - 13.925-4;
III – 14.219-0;
IV - 10.342-x;
V - 10.343-8;
VI - 10.344-6;
VII - 58.042-2;
VIII – 17.455-6;
IX - 17.495-5;
X – 18.434-9;
XI – 19.142-6;
XII – 21.318-7;
XIII - 19.919-2;
XIV - 21.253-9;
XV - 7618-x;
XVI - 20.429-3.

Art. 3º Determinar que esta Portaria entre em vigor a partir da presente data.

Art. 4° Fica revogada a Portaria n° 2.169, de 1 de fevereiro de 2012.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

Prefeitura de Leopoldina, 24 de fevereiro de 2012; 157º da Emancipação Político-Administrativa do Município.

BENEDITO RUBENS RENÓ BENÉ GUEDES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Tatiane Bonini Cosine
Código Identificador:D1D1F8ED

PREFEITURA DE LEOPOLDINA
LEI Nº 4.003, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2012.

Autoriza outorga de escritura pública aos adquirentes, possuidores ou promitentes compradores do loteamento "Nova Leopoldina".

O Povo do Município de Leopoldina, Estado de Minas Gerais, por seus representantes aprovou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Poder Executivo autorizado a outorgar escrituras individualizadas dos adquirentes, possuidores ou promitentes compradores do Loteamento "Nova Leopoldina", cujo registro cartorial encontra-se esculpido na Matrícula Geral nº 19.855 e seu respectivo R-2, do Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Leopoldina, conforme a relação integrante no Anexo Único desta Lei.

Art. 2º Somente serão outorgadas as escrituras públicas aos que efetivamente se enquadrarem nas seguintes condições:

I – comprovarem a posse e a aquisição por instrumento idôneo;

II – estarem em dia para com suas obrigações com o fisco municipal;

III – forem aprovados em avaliação social promovida pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

Art. 3º As condicionantes e os critérios de aferição de regularidade e adimplemento das obrigações, titularidade, comprovantes de posse e/ou propriedade dos adquirentes, avaliação social, assim como outras que se fizerem necessárias para atender a legislação vigente serão regulamentadas por Decreto.

Art. 4º A relação dos outorgados deverá ser encaminhada à Câmara Municipal no prazo de 90 (noventa) dias após a escrituração, juntamente com a cópia do processo administrativo correspondente a cada um deles.

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

Prefeitura de Leopoldina, Minas Gerais, 16 de fevereiro de 2012; 157º da Emancipação Político – Administrativa do Município de Leopoldina.

BENEDITO RUBENS RENÓ BENÉ GUEDES
Prefeito de Leopoldina

PEDRO HENRIQUE CORREA VALE
Secretário Municipal de Habitação

EMANUEL ARAÚJO DE AZEVEDO ANTUNES
Procurador Geral do Município

ANEXO ÚNICO:

Nº	LOTE	QUADRA	CASA
01	09	03	330
02	11	03	350
03	14	08	23
04	13	03	370
05	14	03	380
06	16	03	400
07	17	03	410
08	18	03	420
09	01	04	26
10	04	04	26
11	05	04	36
12	09	05	405
13	15	05	11
14	14	05	23
15	13	05	35
16	06	07	21
17	11	05	57
18	03	04	12
19	15	08	11
20	10	05	67
21	07	04	355
22	08	05	80
23	02	10	470
24	10	09	55
25	03	10	480
26	07	07	11
27	01	01	11
28	06	04	58
29	10	03	340
30	09	07	80
31	10	07	90
32	11	07	100
33	06	09	111
34	05	07	33
35	01	10	460
36	02	08	22
37	02	04	42
38	22	08	535
39	21	08	545
40	20	08	555
41	18	08	575
42	17	08	585
43	16	08	595
44	12	05	47

45	19	08	565
46	13	08	35
47	15	03	390
48	02	09	26
49	03	09	36
50	01	09	12
51	12	08	57
52	19	03	436
53	04	09	48
54	05	09	54
55	08	07	70
56	07	09	91
57	12	03	360
58	08	09	79
59	09	09	67
60	03	08	32

Publicado por:
Tatiane Bonini Cosine
Código Identificador:641190D2

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA DO OESTE

CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA DO OESTE
TERMO ADITIVO N.° 001/2012

TERMO ADITIVO N.° 001/2012, REFERENTE CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABALHO POR TEMPO DETERMINADO 001/2011.

Termo Aditivo ao Contrato Individual de Trabalho por Tempo Determinado nº 001/2011**,** que entre si celebram **CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA DO OESTE** e a **Josiane Martins Silva.**

EMPREGADORA:- CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA DO OESTE, com sede à Avenida Copacabana, 630, Centro, inscrita no CNPJ sob o nº. 26.042.598/0001-75, neste ato representado por seu Presidente, **Paulo Cesar Cortez**, brasileiro, divorciado, portador do CPF nº. 004.970.056-11 e do RG nº. 33.708.800-7, residente e domiciliado nesta cidade, á Rua São Paulo, 775, Centro.

EMPREGADA:- Josiane Martins Silva, brasileira, solteira, estudante, portadora do **RG nº MG-17.062.920SSP/MG** e do **CPF nº 106.115.036-46,** residente e domiciliado nesta cidade de Limeira do Oeste, Comarca de Iturama, Estado de Minas Gerais, à Rua Jeronimo M. da Silva, 223, Jardim Bela Vista.

Cláusula Primeira:- Altera-se a **Clausula Segunda**, do Contrato Individual de Trabalho por Tempo Determinado nº 001/2011, passando a vigora seu termino para **31/12/2012.**

Cláusula Segunda:- Ficam ratificadas as demais cláusulas e condições do Contrato Individual de Trabalho por tempo determinado, as quais permanecem inalteradas.

E, por estarem assim justas e contratadas assinam o presente aditamento em duas vias, de idêntico valor, diante de duas testemunhas.

Limeira do Oeste-MG, 16 de janeiro de 2012.

PAULO CESAR CORTEZ
Presidente da Câmara Municipal

JOSIANE MARTINS SILVA
Contratada

Publicado por:
Hélen Christina de Freitas Castro
Código Identificador:DD5B0911

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ

SERVIÇO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PROCESSO LICITATÓRIO PRC Nº. 0377/2012. PREGÃO Nº 010/2012

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ** TORNA PÚBLICA A REALIZAÇÃO DE **PROCESSO LICITATÓRIO PRC Nº. 0377/2012. PREGÃO Nº 010/2012.** TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO. OBJETO: **" contratação de prestador de serviços para extração de troncos, cortes, poda e plantio de árvores em vias publicas, PRAÇAS, JARDINS e aparelhamento de madeira para confecção de vigas para reformas em pontes localizadas em estradas vicinais No municipio de luz/Mg, conforme termo de referencia e anexos DESTE EDITAL".** DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES: **12.03.12** ÀS **09:00** HORAS. LOCAL: DEPARTAMENTO DE COMPRAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ-MG, SITUADA A RUA 16 DE MARÇO, 172 - CENTRO - LUZ/MG. INFORMAÇÕES (37) 3421-3030, RAMAL 24, NO HORÁRIO DE 08:00 ÀS 18:00 HORAS. LUZ, 28.02.12. www.luz.mg.gov.br.

SIRLÂNIA MARIA DE J. VELOSO
Pregoeira

Publicado por:
Lorena Paulinelli Raposo Oliveira
Código Identificador:326D891C

SERVIÇO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PRC Nº. 00376/12. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 007/12

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ – **PRC Nº. 00376/12. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 007/12** – COMO PREFEITO MUNICIPAL DE LUZ, EM CUMPRIMENTO AO QUE PRECEITUA O ARTIGO 26, "CAPUT" DA LEI FEDERAL 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES, **RATIFICO** O TERMO DE DISPENSA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO E COM RESPALDO NO **PARECER DE N.º 1392/12**, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2012, DA LAVRA CONSULTORIA JURÍDICA DO MUNICÍPIO DE LUZ, PARA **"AQUISIÇÃO DE PEÇAS AUTOMOTIVAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MECANICOS PARA MANUTENÇÃO DO VEICULO DA FROTA MUNICIPAL MODELO GOL PLACA HMN 7653 A SERVIÇO DA SECRETARIA MUNICPAL DE ADMINISTRAÇÃO DO DISTRITO DE ESTEIOS"** E AUTORIZO O EMPENHO DAS DESPESAS EM FAVOR DE: **ANTONIO SIMAO MENDES. FUNDAMENTO LEGAL**: ART. 24, II DA LEI Nº. 8.666/93. **VALOR GLOBAL:** R$ 4.609,25 (QUATRO MIL, SEISCENTOS E NOVE REAIS, VINTE E CINCO CENTAVOS). PUBLIQUE-SE. LUZ/MG, 27 DE FEVEREIRO DE 2012.

AGOSTINHO CARLOS DE OLIVEIRA.
Prefeito Municipal

Publicado por:
Lorena Paulinelli Raposo Oliveira
Código Identificador:CB82C102

SERVIÇO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PRC Nº. 00375/12. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 006/12

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZ – **PRC Nº. 00375/12. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 006/12** – COMO PREFEITO MUNICIPAL DE LUZ, EM CUMPRIMENTO AO QUE PRECEITUA O ARTIGO 26, "CAPUT" DA LEI FEDERAL 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES, **RATIFICO** O TERMO DE DISPENSA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO E COM RESPALDO NO **PARECER DE N.º 1390-A/12**, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2012, DA LAVRA CONSULTORIA JURÍDICA DO MUNICÍPIO DE LUZ, PARA **"AQUISIÇÃO DE PEÇAS AUTOMOTIVAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MECANICOS PARA MANUTENÇÃO DO VEICULO DA FROTA MUNICIPAL MODELO GOL PLACA GMM 8363 A SERVIÇO DA SECRETARIA MUNICPAL DE OBRAS PUBLICAS E TRANSPORTE"** E AUTORIZO O EMPENHO

DAS DESPESAS EM FAVOR DE: **ANTONIO SIMAO MENDES. FUNDAMENTO LEGAL**: ART. 24, II DA LEI Nº. 8.666/93. **VALOR GLOBAL:** R$ 4.109,00 (QUATRO MIL, CENTO E NOVE REAIS).

PUBLIQUE-SE. LUZ/MG, 24 DE FEVEREIRO DE 2012.

AGOSTINHO CARLOS DE OLIVEIRA.
Prefeito Municipal

Publicado por:
Lorena Paulinelli Raposo Oliveira
Código Identificador:408A0006

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIAS CARDOSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIAS CARDOSO
EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO - 2012
EXTRATO DE CONTRATOS 2012/JANEIRO. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MATIAS CARDOSO/MG, CNPJ: 25.209.115/0001-11; CONTRATADA: CONSTRUTORA GALLO LTDA TOTAL R$ 173.494,97 (CENTO E SETENTA E TRES MIL QUATROCENTOS E NOVENTA E QUATRO REAIS E NOVENTA E SETE CENTAVOS). CNPJ: 10.494.632/0001-02, FUNDAMENTO LEGAL: LICITAÇÃO, LEI 8.666/93. MODALIDADE: TOMADA DE PREÇO 005/2011. Nº DO PROCESSO: 0055/2011. OBJETO: REFORMA E AMPLIAÇÃO DA UNIDADE BÁSICA DE SAUDE DE RIO VERDE DE MINAS: 30/01/2012. VIGÊNCIA: 31/07/2012 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA CONVÊNIO COM O MINISTÉRIO DA SAÚDE, PAB VARIÁVEL.

MATIAS CARDOSO-MG

Publicado por:
Cristiano da Mota Souza Lima
Código Identificador:BE88F5CB

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MENDES PIMENTEL

SETOR DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL 005-2012 - SAÚDE

AVISO DE LICITAÇÃO – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE COM INTERVENIENCIA DO MUNICIPIO DE MENDES PIMENTEL - Pregão Presencial nº 007/2012 - Processo. nº. 005/2012 Objeto: *Aquisição de Produtos Enfermagem, com Entrega Fracionada, para atender a Secretaria Municipal de Saúde, Unidade Básica de Saúde E PSF's do Fundo Municipal de Saúde do Município de Mendes Pimentel/MG*. Menor preço por item. Abertura: **09/03/2012 às 09:00 hs**. Adquirir Edital de 08:00 às 16:00 hs de segunda a sexta. Tel. (33) 3246.1280 ou via e-mail licitacao@mendespimentel.mg.gov.br Mendes Pimentel, 27/02/2012.

(A) GENIVAN BATISTA DE AQUINO
Pregoeiro

Publicado por:
Maria Luísa Soares Araujo
Código Identificador:74BAC492

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS

CÂMARA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS
EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 05/2009

CONTRATADA: Ibtech Assessoria e Tecnologia da Informação Ltda. OBJETO: Acrescente-se ao conjunto de sistemas informatizados um novo módulo denominado como "Sistema Contábil com Módulo IBSICOM". Fica adicionado ao valor mensal a importância de R$100,00 (cem reais).

Pará de Minas, 07 de fevereiro de 2012.

VEREADOR MARCÍLIO MAGELA DE SOUZA
Presidente

Publicado por:
Euler Aparecido de Souza Garcia
Código Identificador:14F71D6F

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
TERMO DE RATIFICAÇÃO DISPENSA Nº 017/2012 PRC Nº 209/12

Tendo em vista o constante do processo n.º 017/2012, PRC nº 209/12, e, para efeito do art. 26, da Lei 8.666/93, ratifico a presente dispensa de Licitação, com fulcro no art. 24 inciso VIII da mesma Lei c/c os Princípios Constitucionais Norteadores da Administração Pública insculpidos no artigo 37 da Carta da República, para a contratação da empresa "Cemig Distribuição S.A" para prestação de serviços de modificação de rede de distribuição urbana (melhoria de rede nas ruas Cruzeiro e José Vicente Marinho, Bom Jesus do Pará, nesta cidade), conforme orçamentos e documentos anexos aos autos. O prazo da execução é de até 060 (sessenta) dias e o valor total da contratação é de R$ 14.339,17 (quatorze mil trezentos e trinta e nove reais e dezessete centavos). Publique-se para os efeitos de direito. Pará de Minas, 27 de fevereiro de 2012.

JOSÉ PORFÍRIO DE OLIVEIRA FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:A839D67D

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
TERMO DE RATIFICAÇÃO DISPENSA Nº 018/2012 PRC Nº 236/12

Tendo em vista o constante do processo n.º 018/2012, PRC nº 236/12, e, para efeito do art. 26, da Lei 8.666/93, ratifico a presente dispensa de Licitação, com fulcro no art. 24 inciso VIII da mesma Lei c/c os Princípios Constitucionais Norteadores da Administração Pública insculpidos no artigo 37 da Carta da República, para a contratação da empresa "Cemig Distribuição S.A" para prestação de serviços de modificação de rede de distribuição urbana (melhoria de rede nas ruas Diamantina e Niterói esquina com Av. Prof. Melo Cançado, nesta cidade), conforme orçamentos e documentos anexos aos autos. O prazo da execução é de até 060 (sessenta) dias e o valor total da contratação é de R$ 1.295,09 (um mil duzentos e noventa e cinco reais e nove centavos). Publique-se para os efeitos de direito.

Pará de Minas, 28 de fevereiro de 2012.

JOSÉ PORFÍRIO DE OLIVEIRA FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:C625A3B8

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
AVISO DE LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE REGISTRO DE PREÇOS 010/2012 - PREGÃO Nº 029/2012 - PRC Nº 079/12

(Secretaria Municipal de Saúde) Objeto: locação e manutenção preventiva e corretiva e periféricos de unidade para digitalização de imagens médicas para raios – x. Tipo: menor preço por item. Aquisição do edital: até às 07:30 horas do dia 19/03/12. Abertura: 19/03/12 às 08:00 horas. Pará de Minas, 28/02/12.

ANDERSON JOSÉ GUIMARÃES VIANA.
Pregoeiro.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:0062104E

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PERDÕES

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 3600/2012 - CAPITAL PAPELARIA

A Prefeitura Municipal de Perdões faz saber a celebração do seguinte instrumento:
Contrato Administrativo n° 3.600/2012, Pregão nº 04/2012, contratado (a) Capital Papelaria e Informática Ltda, CNPJ - nº 01.866.914/0001-00, objeto: registro de preço para aquisição de material escolar e de escritório, valor: R$50.489,00, Lei 8.666/93. Do Pagamento: o pagamento será realizado num prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais, mediante apresentação de nota fiscal e o visto da Secretaria requisitante, comprovando a entrega.

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:F7847F7A

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 3601/2012 - CARLOS DE AZEVEDO GROSSI - ME

A Prefeitura Municipal de Perdões faz saber a celebração do seguinte instrumento:
Contrato Administrativo n° 3.601/2012, Pregão nº 04/2012, contratado (a) João Carlos de Azevedo Grossi - ME, CNPJ - nº 12.163.117/0001-75, objeto: registro de preço para aquisição de material escolar e de escritório, valor: R$59.255,45, Lei 8.666/93. Do Pagamento: o pagamento será realizado num prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais, mediante apresentação de nota fiscal e o visto da Secretaria requisitante, comprovando a entrega.

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:44C8D1A3

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 3590/2012 - CASTRO SIMÃO ENGENHARIA LTDA

A Prefeitura Municipal de Perdões faz saber a celebração do seguinte instrumento:
Contrato Administrativo n° 3.590/2012, contratado (a) Castro Simão Engenharia Ltda, CNPJ - nº 66.292.301/0001-44, objeto: Construção de um Centro de Fisioterapia, valor: R$149.750,12, Lei 8.666/93. Do Pagamento: o pagamento será realizado mediante medições dos serviços realizados e com a apresentação das notas fiscais correspondentes e apresentação dos comprovantes dos recolhimentos previdenciários e do FGTS.

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:4604927B

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUARTEL GERAL

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PORTARIA 17/2012

"Nomeia provisoriamente, para o Cargo Comissionado, de recrutamento amplo"

O Prefeito Municipal de Quartel Geral, MG, no uso das atribuições de seu cargo, considerando o disposto na parte final, do inciso II, do artigo 37, da Constituição Federal;
Considerando ainda o disposto nos artigos 61, inciso IX, 68, 74, II, parte final e V e 84, "a", da Lei Orgânica do Município, resolve:
Art. 1º – Nomear provisoriamente, para o ***Cargo em Comissão de Superintendente do Fundoprev,*** Símbolo de Vencimento C-13 de recrutamento amplo, **Josiane Morais Mendes**, *CPF*: 044.358.966-64, nos termos da Lei Municipal nº 815/97 de 06.08.1997 e da Lei Municipal nº 1.048/2009, de 19.01.2009.
Art. 2º - Prestado o compromisso e assinado o termo de posse, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando disposições que a contrariem .
Publique-se, registre-se e cumpra-se.
Quartel Geral/MG, 27 de fevereiro de 2012.

GASPAR CARLOS FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cibele de Assis Campos
Código Identificador:56507DC7

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PORTARIA 16/2012

"Exonera Servidor ocupante de Cargo Comissionado a juízo da autoridade competente".

O Prefeito Municipal de Quartel Geral, MG, no uso das atribuições de seu cargo, considerando o disposto na parte final, do inciso II, do artigo 37, da Constituição Federal;
Considerando ainda o disposto nos artigos 61, inciso IX, 68, 74, II, parte final e V e 84, "a", da Lei Orgânica do Município;
RESOLVE:
Art. 1º - Exonerar **Cleyton José Lima**, *CPF*: 034.749.921-90, do Cargo em Comissão de Superintendente do Fundoprev**,** para a qual foi nomeado.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.
Publique-se, registre-se e cumpra-se.
Quartel Geral/MG, 23 de fevereiro de 2012

GASPAR CARLOS FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cibele de Assis Campos
Código Identificador:1B639E2E

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO LESTE

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO EXECUTIVO Nº 006 /2012

DECRETO EXECUTIVO nº 006 /2012

INSTITUI A NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA – NFS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SANTA BARBARA DO LESTE, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no art. 43 a 74 da Lei Municipal nº 04/98 de 09 de dezembro de 1998;

D E C R E T A:

TÍTULO I
DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA
CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica instituída a Nota Fiscal de Serviços Eletrônica – NFS-e.

Parágrafo único. Aplica-se à NFS-e as disposições gerais constantes da legislação tributária municipal, sem prejuízo das disposições específicas constantes deste Decreto.

Art. 2º A NFS-e conterá os dados de identificação do prestador, do tomador, do intermediário e da prestação do serviço, do órgão gerador e o detalhamento específico quando for o caso, conforme estabelecido neste Decreto.

Art. 3º A NFS-e é um documento fiscal exclusivamente digital utilizado para documentar as operações de prestação de serviços sujeitas à incidência do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, gerado pelo Executivo Municipal com base nos registros de prestação de serviços declarados pelo prestador.
§1º O acesso ao Sistema se dará através do cadastramento de usuário, *login* e senha, solicitado por meio do Sistema de Nota Fiscal de Serviços Eletrônica, disponível no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG.
§2º A legislação e os manuais poderão ser obtidos através de *download* no Portal do Município de Santa Bárbara do Leste/MG, disponível no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG.

Art. 4º O aplicativo para emissão da NFS-e e suas funcionalidades estarão disponíveis no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG, www.santabarbaradoleste.mg.gov.br no link e-nota.

CAPÍTULO II
DA COMPOSIÇÃO DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Art. 5º A NFS-e conterá:
I - o brasão do Município;
II - o nome "Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG";
III - o nome "Secretaria Municipal de Fazenda";
IV - o número do telefone e o endereço eletrônico para informações aos interessados;
V - o termo "Nota Fiscal de Serviço Eletrônica – NFS-e".

Art. 6º A NFS-e será numerada sequencialmente com 15 (quinze) campos numéricos no padrão da Associação Brasileira das Secretarias de Finanças das Capitais – ABRASF, sendo que, a numeração da NFS-e será gerada pelo sistema, e devera conter entre outras, as seguintes informações:
I - o brasão do Município de Santa Bárbara do Leste/MG ;
II - o nome "Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG";
III - o nome "Secretaria Municipal de Planejamento e Fazenda";
IV - o número e o código verificador da NFS-e;
V - a logomarca e os dados cadastrais do prestador de serviços;
VI - o número do telefone e o endereço eletrônico para informações aos interessados;
VII - a data da execução do serviço;
VIII - a data da geração da NFS-e, a natureza da operação e o Município onde o ISSQN é devido;
XI - os seguintes dados cadastrais do tomador do serviço:
a) CPF ou CNPJ
b) inscrição estadual, quando possuir Cadastro de Contribuinte Estadual;
c) inscrição municipal, quando possuir Cadastro de Contribuinte Municipal;
d) nome ou razão social;
e) nome fantasia, quando for o caso;
f) endereço, contendo no mínimo a identificação do logradouro, número, bairro, cidade, Estado e CEP;
g) telefone e e-mail;
X - intermediário do serviço, quando for o caso;
XI - identificação do(s) serviço(s) executado(s) contendo os seguintes dados:
a) quantidade, quando for o caso;
b) unidade de medida, quando for o caso;
c) subitem constante na lista de serviços da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003;
d) descrição do(s) serviço(s) executado(s);
e) valor total;
f) alíquota aplicada sobre a base de cálculo, ainda que o contribuinte seja optante pelo Simples Nacional de acordo com a legislação municipal ou do Simples Nacional;
g) valor do imposto;
h) indicação de retenção na fonte, quando for o caso.
XII - base de cálculo e valor do ISSQN das notas emitidas;
XIII - base de cálculo e valor do ISSQN das notas emitidas com retenção na fonte;
XIV - valor total do ISSQN;
XV - valor das deduções e/ou descontos incondicionados;
XVI - valor total da NFS-e e valor líquido da NFS-e;
XVII - informações adicionais:
a) Cadastro Específico no INSS – CEI;

Parágrafo único. Será permitido descrever vários serviços numa mesma NFS-e, desde que relacionados a um único item da lista, de mesma alíquota e para o mesmo tomador de serviços.

CAPÍTULO III
DO MÉTODO PARA O INGRESSO

Art. 7º Para o ingresso na metodologia de geração da NFS-e, os prestadores devem,
concomitantemente, exercer as atividades econômicas descritas lista de serviços da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003;
§1° O ingresso na nova metodologia, ainda que por opção do prestador, estará sujeita a análise e autorização da Administração Tributária, nos termos da legislação tributária municipal.
§2° Os contribuintes não obrigados e que fizeram opção, espontaneamente, pela geração da NFS-e, deverão executar os procedimentos administrativos necessários para o ingresso no novo método, na forma prevista nos artigos 13 e 14 deste Decreto.
4**Art. 8º** A solicitação de autorização para geração da NFS-e deve ser requerida mediante o preenchimento da solicitação de acesso ao Sistema de Nota Fiscal de Serviços Eletrônica, em conformidade com o estabelecido neste Decreto.
Art. 9 A solicitação prevista no art. 13 deste Decreto, uma vez deferida, será irretratável.
Parágrafo único. O prestador autorizado iniciará a geração da NFS-e imediatamente após o deferimento da solicitação.

CAPÍTULO IV

DOS CONTRIBUINTES OBRIGADOS

Art. 10 As pessoas jurídicas, prestadoras de serviços, contribuinte do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, independente da incidência do ISSQN sobre os serviços executados, inscritas no Cadastro de Contribuintes do Município de Santa Bárbara do Leste, emitirão a Nota Fiscal de Serviços Eletrônica – NFS-e, conforme o estabelecido neste Decreto.

Art. 11 Os contribuintes referidos no *caput* do artigo anterior são aqueles enquadrados nos subitens da lista de serviços, tributáveis pelo ISSQN, constantes na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, que estava enquadrado, no sistema de Nota Fiscal Eletrônica anterior a este Decreto, sujeito à incidência do ISSQN.

Parágrafo único – Os contribuintes não especificados no *caput* deste artigo poderão optar pela geração de NFS-e, de forma espontânea.

CAPÍTULO V
DA DISPENSA DA OBRIGAÇÃO DE GERAÇÃO DA NFS-E

Art. 12 Os contribuintes estão dispensados da geração da NFS-e nas seguintes hipóteses:
I – quando o lançamento é efetuado de ofício pela Autoridade Administrativa, nos termos do artigo 141, da Lei nº 04/98 de09/12/1998, Código Tributário do Município de Santa Bárbara do Leste/MG:
II – quando os serviços são executados sob a forma de trabalho pessoal do próprio contribuinte, mediante remuneração, sem deferi-los

a terceiros, nos termos do art.173 da Lei nº 04/98 de 09/12/1998, Código Tributário do Município de Santa Bárbara do Leste/MG.

CAPÍTULO VI
DA SOLICITAÇÃO DE ACESSO E DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA ANÁLISE

Art. 13 A autorização para geração da NFS-e deve ser requerida mediante o preenchimento da Solicitação de Acesso ao sistema da Nota Fiscal de Serviço Eletrônica.

Art. 14 Após o preenchimento, a solicitação de acesso deve ser impressa, anexados os seguintes documentos e protocolados na Central de Atendimento:
I – Cópia do Ato Constitutivo (Contrato Social) e última alteração, quando for o caso;
II – Cópia da Inscrição Estadual, quando for o caso;
III – Cópia do CPF e Identidade dos responsável e sócio;
IV – Cópia do Cartão do CNPJ;
V – Últimos talões de Notas Fiscais utilizados ou não pela empresa.
Parágrafo Único – A autoridade Administrativa analisará os documentos constantes nos incisos anteriores, atualizará o cadastro do contribuinte e fará o deferimento da solicitação conforme o caso.

Art. 15 A solicitação prevista no artigo 10 desse Decreto, uma vez deferida, será irretratável.
Parágrafo Único – Depois de deferida a solicitação e enviado de forma eletrônica o ato de autorização, o contribuinte autorizado iniciará a geração da NFS-e imediatamente.

CAPÍTULO VII
DA GERAÇÃO DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Art. 16 A geração da NFS-e, pelos contribuintes especificados nos artigos 10 e 11, por ocasião da prestação de serviços, é indispensável, seja para pessoas naturais ou pessoas jurídicas de direito privado ou público, interno ou externo, ainda que não haja incidência do ISSQN.
§ 1º O padrão de comunicação, *layout* e conteúdo do arquivo XML (*Extensible Markup Language*) a ser utilizado na integração dos sistemas administrativos, instalados nas dependências dos prestadores autorizados a gerar a NFSe, com os sistemas integrantes do ISSQN.
§ 2º A geração da NFS-e deverá ser feita para cada tomador de serviço, ainda que facultativa a sua identificação.

Art. 16 Todos os serviços executados deverão constar na geração da NFS-e, ainda que a prestação de serviço contemple mais de um subitem, não sendo permitido o agrupamento dos subitens.

Art. 17 Depois de gerada a NFS-e, não será permitida a sua alteração, mas somente o seu cancelamento ou a sua substituição.

CAPÍTULO VIII
DAS DEDUÇÕES DA BASE DE CÁLCULO DE ISSQN

Art. 18 Não comporão a base de cálculo do ISSQN, em conformidade com a Lei nº Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, devendo o valor a ser deduzido ser destacado no campo dedução durante a geração da NFS-e:

I – a base de cálculo do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza – ISSQN, relativa aos serviços incluídos nos sub itens 7- 7.1; 7.2; 7.3; 7.4; 7.5; 13.4 e 17.10, e item 14.04, relacionados na Lista de Serviços, desta Lei, será reduzida a 40% (quarenta por cento), para cálculo do imposto.
II – na prestação de serviços por hospitais, sanatórios, pronto-socorros, laboratórios, clínicas, casas de saúde e congêneres, a base de cálculo para o Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza será :
a) 50% (cinqüenta por cento) do valor quando o serviço for prestado através de convênios ou contratos celebrados com o INSS ou com o SUS;
b) 70% (setenta por cento nos demais casos).
III – a base de cálculo do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, relativa aos serviços incluídos nos sub-itens: 4.22 e 4.23, relacionados na Lista de Serviços, constante Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, fica reduzida a 15% (quinze por cento).

CAPÍTULO IX
DO CANCELAMENTO DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Art. 19 A NFS-e poderá ser cancelada no prazo de 03 (três) dias contados da sua emissão, por meio do Sistema da Nota Fiscal de Serviços Eletrônica, no caso do serviço não ter sido prestado, houver erro ou duplicidade na emissão do documento fiscal e desde que o imposto não tenha sido recolhido.
Parágrafo único. Expirado o prazo previsto no *caput* deste artigo, vencido ou pago o imposto, a NFS-e somente poderá ser cancelada por solicitação do prestador em processo administrativo.

Art. 20 Os procedimentos para cancelamento da NFS-e serão regulamentados por ato do chefe de seção de Tributação.

CAPÍTULO X
DA SUBSTITUIÇÃO DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Art. 21 A substituição da NFS-e com erro nos registros de prestação de serviços declarados deverá ser realizada obrigatoriamente por meio da função de substituição constante do aplicativo de geração de NFS-e, no prazo de 60 (sessenta) dias.
Parágrafo único. Expirado o prazo previsto no *caput* deste artigo, vencido ou pago o imposto, a NFS-e somente poderá ser substituída por solicitação do prestador em processo administrativo.

Art. 22 A NFS-e emitida poderá ser substituída por outra, quando houver erro no procedimento e o imposto correspondente à nota substituída já houver sido pago.
§1º O imposto pago na nota fiscal substituída será aproveitado para a nota fiscal emitida em substituição.
§2º Não será aceita a substituição de NFS-e para fins de alterar o tomador de serviço e/ou valor de serviço.

CAPÍTULO XI
DO PAGAMENTO DO IMPOSTO SOBRE SERVIÇOS DE QUALQUER NATUREZA

Art. 23 O recolhimento do ISSQN referente à NFS-e emitida deverá ser feito exclusivamente pela guia de recolhimento gerada através do sistema disponível no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Leste/MG, no link .

CAPÍTULO XII
DA ESCRITURAÇÃO FISCAL DA NOTA FISCAL DE SERVIÇOS ELETRÔNICA

Art. 24 As NFS-e serão escrituradas no sistema devendo o prestador, o tomador ou o intermediário do serviço, conforme o caso, fazer o fechamento do movimento, emissão da guia de recolhimento e efetuar o pagamento do imposto nos termos da legislação.

CAPÍTULO XIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25 As Notas Fiscais em uso, ainda não emitidas pelos prestadores de serviços, até o deferimento da autorização para utilização do sistema da NFS-e deverão ser apresentadas à Administração Tributária para serem canceladas e inutilizadas.

Art. 26 As NFS-e poderão ser consultadas no Sistema de Nota Fiscal de Serviços Eletrônica, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contados a partir da data de sua geração.

Art. 27 Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação e revoga as disposições em contrario.
Santa Bárbara do Leste/MG, 15 de fevereiro de 2012

JOSE GERALDO CORREA DE FARIA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Gilberto Henrique Vieira
Código Identificador:6AAF0B6F

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 025/2012, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 011/2012

EXTRATO DE CONTRATO - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 025/2012, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 011/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BARBARA DO LESTE/MG, PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 025/2012, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 011/2012, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE SHOWS MUSICAIS PARA A REALIZAÇÃO DAS FESTIVIDADES EM COMEMORAÇÃO AO 20º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA DO MUNICÍPIO DE SANTA BÁRBARA DO LESTE/MG DURANTE O EXERCÍCIO 2012. VALOR GLOBAL: R$ 241.600,00 (DUZENTOS E QUARENTA E UM MIL E SEISCENTOS REAIS), LICITANTE VENCEDOR: JOSE R NETTO, SANTA BÁRBARA DO LESTE/MG, 28 DE FEVEREIRO DE 2012.

JOSÉ GERALDO CORREA DE FARIA
Prefeito

Publicado por:
Gilberto Henrique Vieira
Código Identificador:3666E3A1

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PROC 029/2012 - DISPENSA 012/2012

Proc. 029/2012-Dispensa 012/2012-Aquisição de peças e componentes para tratores, em caráter de urgência, para entrega imediata-Sr. Prefeito Ratifica e Homologa a favor de Tratodos Tratores Peças e Serviços Ltda-ME-CNPJ 07.322.601/0001-60-Valor R$ 7.386,00-Data 27/02/2012.

Publicado por:
Dário Fabiano Borges
Código Identificador:06C05834

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PROC 029/2012 - DISPENSA 012/2012

Proc. 029/2012-Dispensa 012/2012-Aquisição de peças e componentes para tratores, em caráter de urgência, para entrega imediata-**CTR 024/2012**-Sigantários: Fabio Luiz Fernandes Cordeiro(prefeito) e Rubens Pereira Lima Filho p/ Tratodos Tratores Peças e Serviços Ltda-ME-CNPJ 07.322.601/0001-60-Valor R$ 7.386,00-Data 27/02/2012-Vigência 30 dias.

Publicado por:
Dário Fabiano Borges
Código Identificador:54CAA0FC

COMISSÃO PREGÃO E EQUIPE DE APOIO
PROC 018/2012 - PP 013/2012

Proc. 018/2012-Pregão Presencial 013/2012-Contratação de pessoa física ou jurídica para prestar serviços de transporte a passageiros em tratamento em outros Municípios, conforme Projeto Básico anexo, para atender à Secretaria Municipal de Saúde-**CTR 025/2012**-Sigantários: Fabio Luiz Fernandes Cordeiro(prefeito) e José Luiz Martins da Silva-CPF 554.909.216-68-Valor R$40.200,00-Data 27/02/2012-Vigência 12 meses.

Publicado por:
Dário Fabiano Borges
Código Identificador:FFBDAEEE

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LOURENÇO

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE ADJUDICAÇÃO

AVISO DE ADJUDICAÇÃO:
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, adjudica as empresas C M Silva Materiais e Peças EPP – CNPJ: 13.738.395/0001-76 – R$ 35.648,00 (trinta e cinco mil e seiscentos e quarenta e oito reais), Compact Power Máquinas Ltda – EPP – CNPJ: 11.496.215/0001-61 – R$ 6.100,00 (seis mil e cem reais), licitantes vencedora do processo licitatório nº 0010/2012, Pregão Eletrônico nº 004/2012. São Lourenço 22 de Fevereiro de 2012.

JOSÉ SACIDO BARCIA NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:388570CF

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO:
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, homologa o julgamento da Pregoeira ao processo licitatório nº 0010/2012, Pregão Eletrônico nº 004/2012, que tem como objeto: Aquisição de compactador de solo e gerador de energia. São Lourenço 22 de Fevereiro de 2012.

JOSÉ SACIDO BARCIA NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:29743979

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE ADJUDICAÇÃO

AVISO DE ADJUDICAÇÃO:
PREGÃO ELETRÔNICO 005/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, adjudica a empresa Megaprint Suprimentos de Informática Ltda – ME- CNPJ: 12.437.666/0001-90 – R$ 4.115,00 (quatro mil e cento e quinze reais), licitante vencedora do processo licitatório nº 0011/2012, Pregão Eletrônico nº 005/2012.

São Lourenço 23 de Fevereiro de 2012.

JOSÉ SACIDO BARCIA NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:DC4F0548

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO 005/2012

O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, homologa o julgamento da Pregoeira ao processo licitatório nº 0011/2012, Pregão Eletrônico nº 005/2012, que tem como objeto: Aquisição de arquivos de aço.

São Lourenço 23 de Fevereiro de 2012.

JOSÉ SACIDO BARCIA NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:4F107880

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
RATIFICAÇÃO DE LICITAÇÃO DESERTA PP 008/2012

RATIFICAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2012

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições, ratifica o julgamento da Pregoeira ao Processo 0036/2012 – Pregão Presencial 0008/2012, que declarou-o como LICITAÇÃO DESERTA.

São Lourenço 10 de Fevereiro de 2012.

JOSÉ SACIDO BARCIA NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:8A084961

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE ADJUDICAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL 015/2012

O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, adjudica a empresa Panificadora San Remo Ltda EPP - CNPJ: 20.703.641/0001-10 – R$ 5.955,00 (cinco mil e novecentos e cinqüenta e cinco reais), licitante vencedora do processo licitatório nº 0056/2012, Pregão Presencial nº 015/2012.

São Lourenço 16 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:BE44E8C3

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL 015/2012

O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, homologa o julgamento da Pregoeira ao processo licitatório nº 0056/2012, Pregão Presencial nº 015/2012, que tem como objeto: Registro de Preços para aquisição de lanches para funcionários da Prefeitura que estão em serviço.

São Lourenço 16 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:C8F67A82

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE ADJUDICAÇÃO

AVISO DE ADJUDICAÇÃO:
PREGÃO PRESENCIAL 014/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, adjudica a empresa Olga Maria Almeida Mota - CNPJ: 09.388.664/0001-44 – R$ 5.000,00 (cinco mil reais), licitante vencedora do processo licitatório nº 0053/2012, Pregão Presencial nº 014/2012.

São Lourenço 16 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:7F4121B0

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO:
PREGÃO PRESENCIAL 014/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, homologa o julgamento da Pregoeira ao processo licitatório nº 0053/2012, Pregão Presencial nº 014/2012, que tem como objeto: Contratação de empresa especializada para realizar o evento " Folia Infantil" durante o Carnaval de São Lourenço. São Lourenço 16 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:D5968445

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
AVISO DE HOMOLOGAÇÃO

AVISO DE HOMOLOGAÇÃO:
PREGÃO PRESENCIAL 013/2012
O Prefeito do Município de São Lourenço, no uso de suas atribuições, homologa o julgamento da Pregoeira ao processo licitatório nº 0052/2012, Pregão Presencial nº 01/2012, que tem como objeto: Contratação de empresa especializada para conserto de aparelhos eletrônicos.

São Lourenço 23 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:ADD156CB

SECRETARIO MUNICIPAL DE GABINETE
RATIFICAÇÃO LICITAÇÃO FRACASSADA

RATIFICAÇÃO DE LICITAÇÃO FRACASSADA
PREGÃO ELETRÔNICO 003/2012

O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições, ratifica o julgamento da Pregoeira ao Processo nº 009/2012 – Pregão Eletrônico 003/2012, que o declarou como LICITAÇÃO FRACASSADA.

São Lourenço 23 de Fevereiro de 2012.

Publicado por:
Maria Valéria Dantas Fernandes
Código Identificador:D1448D02

SERVIÇO AUTONOMO DE AGUA E ESGOTO
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2012

Aviso de Pregão Presencial nº. 002/2012, para aquisição de materiais hidráulicos diversos. Será realizado no dia 14/03/2012 às 13h:15min. Edital na íntegra disponível pelo tel. (35) 3332-3600 ramal 03, ou e-mail: licitacoes2@saaesaolourenco.com.br e no site www.saaesaolourenco.com.br

Publicado por:
Fabiana Aparecida de Castro Brito
Código Identificador:47684426

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
TERMO DE ALTERAÇÃO CONTRATUAL
INEXIGIBILIDADE Nº 003/2009

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Extrato de Termo de Alteração Contratual. Inexigibilidade Nº: 003/2009, Processo: 0678/2009, - Objeto: Credenciamento de cartório de Registro de Imóveis nesta comarca de São Sebastião do Paraíso, para prestação de serviços de Averbações, Indicações de Registros ou Averbações, Matrículas e Registros, por um período de 12 (doze) meses. Vigência: 02 de março de 2012 à 01 de março de 2013. DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS: Nos termos do artigo 55, inciso III, da Lei de Licitação nº 8.666/93 e suas posteriores alterações altera-se o contrato administrativo firmado mediante a Inexigibilidade nº 003/2009, em razão da alteração de preços dos serviços cartorários

de acordo com a tabela da "ASSOCIAÇÃO DOS SERVENTUÁRIOS DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MINAS GERAIS". Contratado: SÃO SEBASTIÃO CARTÓRIO REGISTRO DE IMÓVEIS. Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso/MG.

PEDRO HENRIQUE ZANIN JÚNIOR.
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Publicado por:
Rodrigo Augusto de Oliveira
Código Identificador:79E366CB

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EDITAL RESUMIDO PREGÃO PRESENCIAL Nº 153/2011

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso – MG. Processo de Licitação, modalidade Pregão Presencial n.º 153/2011, Processo n.º 04097/2011, Registro de Preços n.º 075/2011, Tipo Menor Valor Por Item Objeto: Contratação de pessoa jurídica, para prestação de serviços na locação de van, ônibus e micro ônibus, destinados a manutenção das atividades de diversas secretaria, por um período de 12 (doze) meses. A abertura será dia 15 de março de 2012, às 09:00 horas. O edital completo e as demais informações relativas a presente licitação encontram-se à disposição no site: www.ssparaiso.mg.gov.br e na Prefeitura Municipal, Gerência de Compras e Licitações, na Praça dos Imigrantes, n.º 20, Lagoinha, (Anexo I) nesta cidade, fone (0xx35) 3539-7000, ou fone/fax (0xx35) 3539-7015, diariamente das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas, onde poderão ser lidos, examinados e adquiridos. São Sebastião do Paraíso – MG, 28 de fevereiro de 2012.

RODRIGO AUGUSTO DE OLIVEIRA
Pregoeiro(a).

Publicado por:
Rodrigo Augusto de Oliveira
Código Identificador:94FC54CA

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EDITAL RESUMIDO CP 001/2012

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Processo de Licitação. Modalidade Concorrência Pública nº 001/2012. **OBJETO:** Alienação de imóvel público localizado na Rua Mariana Amaral, caracterizado pelos lotes 04, 05 e 06, com área total de 1.204,50 m² de terreno, constantes das matrículas no CRI de números 20.293, 20.294 e 20.295, de acordo com a Lei Municipal nº 3.254/2005 e Termo de Referência anexo ao processo, respeitando a Lei Municipal 3.930/10 de 02 de setembro de 2010, que autorizou a alienação, conforme Termo de Referência anexo ao processo. Abertura será dia 13 de abril de 2012, às 09:00 horas. O edital completo e as demais informações relativas à presente licitação encontram-se à disposição dos interessados nesta Prefeitura Municipal, Setor de Compras e Licitações, na Praça dos Imigrantes, nº 100, Lagoinha, nesta cidade, Fone (035) 3539-7000, diariamente das 11:00 às 16:30 horas, onde poderão ser lidos, examinados. São Sebastião do Paraíso – MG, 28 de fevereiro de 2012.

MARCOANTONIO MOSQUETTI DA SILVA
Presidente da Comissão Permanente de Licitações.

Publicado por:
Wellington Bonacini de Carvalho
Código Identificador:4D687D3D

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR CORTES

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 039/2.012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2.012

A Prefeitura Municipal de Senador Cortes, por sua Pregoeira Municipal, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei, em especial o contido na Lei Federal 8.666/93 c/c com a Lei Federal 10.520/2002 e nos termos da Lei Municipal 662/2009, torna público fará realizar licitação na modalidade de Pregão Presencial, cujo objeto é para contratação de empresa especializada em serviços de provedor de internet para manutenção dos serviços e do convenio firmado com a Polícia Militar do Estado de Minas Gerais. O Edital será fornecido ao custo de R$ 36,13 (Trinta e seis reais e treze centavos) – Inciso III, Art. 5º da Lei Federal 10.520/2002 e gratuitamente no site www.senadorcortes.mg.gov.br.

Senador Cortes, 24 de fevereiro de 2.012.

PEDRO HENRIQUE LEITE FERREIRA
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Pedro Henrique Leite Ferreira
Código Identificador:6D8D5C8E

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 042/2012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2012

A Prefeitura Municipal de Senador Cortes, por seu Pregoeiro Municipal, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei, em especial o contido na Lei Federal 8.666/93 c/c com a Lei Federal 10.520/2002 e nos termos da Lei Municipal 662/2009, torna público fará realizar licitação na modalidade de Pregão Presencial, cujo objeto é aquisição de Peças para manutenção de veículos, máquinas pesadas e implementos agrícolas, (Peças genuínas ou originais de 1ª linha, para aplicação na manutenção preventiva e corretiva dos veículos da Prefeitura Municipal de Senador Cortes, sendo os veículos da fabricante Fiat, Mercedes Bens e Volkswagen e máquinas pesadas dos fabricantes Valtra, Massey Ferguson, Caterpillar e Michigan) e dos veículos da Polícia Militar do Estado de Minas. O Edital será fornecido ao custo de R$ 36,13 (Trinta e seis reais e treze centavos) – Inciso III, Art. 5º da Lei Federal 10.520/2002 e gratuitamente no site www.senadorcortes.mg.gov.br.

Senador Cortes, 24 de fevereiro de 2012.

PEDRO HENRIQUE LEITE FERREIRA
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Pedro Henrique Leite Ferreira
Código Identificador:0987E382

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 040/2012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 023/2012

A Prefeitura Municipal de Senador Cortes, por seu Pregoeiro Municipal, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei, em especial o contido na Lei Federal 8.666/93 c/c com a Lei Federal 10.520/2002 e nos termos da Lei Municipal 662/2009, torna público fará realizar licitação na modalidade de Pregão Presencial, cujo objeto é para contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de material de construção para o programa casa nova vida nova da Prefeitura Municipal de Senador Cortes. Edital será fornecido ao custo de R$ 36,13 (Trinta e seis reais e treze centavos) – Inciso III, Art. 5º da Lei Federal 10.520/2002. As informações poderão ser obtidas através do telefone: 0xx32.3287-1153 e no endereço eletrônico: licitacao@senadorcortes.mg.gov.br.

Senador Cortes, 24 de fevereiro de 2012.

PEDRO HENRIQUE LEITE FERREIRA
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Pedro Henrique Leite Ferreira
Código Identificador:DE87DCA7

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 041/2012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2012

A Prefeitura Municipal de Senador Cortes, por seu Pregoeiro Municipal, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei, em especial o contido na Lei Federal 8.666/93 c/c com a Lei Federal 10.520/2002 e nos termos da Lei Municipal 662/2009, torna público fará realizar licitação na modalidade de Pregão Presencial, cujo objeto é para contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de material de construção para o programa cesta de material de construção da Prefeitura Municipal de Senador Cortes. Edital será fornecido ao custo de R$ 36,13 (Trinta e seis reais e treze centavos) – Inciso III, Art. 5º da Lei Federal 10.520/2002. As informações poderão ser obtidas através do telefone: 0xx32.3287-1153 e no endereço eletrônico: licitacao@senadorcortes.mg.gov.br.

Senador Cortes, 24 de fevereiro de 2012.

PEDRO HENRIQUE LEITE FERREIRA
Pregoeiro Municipal

Publicado por:
Pedro Henrique Leite Ferreira
Código Identificador:771CCCC9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA AZUL DE MINAS

COMPRAS E LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 031/2011. PARTES: Município de Serra Azul de Minas e a empresa IVECO LATIN AMERICA LTDA. OBJETO: Aquisição de veiculo de transporte escolar diário de alunos da educação básica, para atender ao Programa Caminho da Escola. Valor do contrato: R$ 132.000,00 (cento e trinta e dois mil reais). ASSINATURA: 30/12/2011. VIGÊNCIA: 16/12/2012

Serra Azul de Minas, 30 de dezembro de 2011.

LEONARDO DO CARMO COELHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Walney Antonio Luz
Código Identificador:804F152F

COMPRAS E LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 012/2012 - Processo Licitatório n.º 012/2012 – Tomada de Preço n.º 001/2012. PARTES: Município de Serra Azul de Minas e a empresa IM Construtora Civil Ltda. OBJETO: Construção de 35 módulos sanitários, modelo SEDRU/MG – dimensões internas 1,40m x 1,70m, em diversas casas no Município de Serra Azul de Minas/MG. Valor do contrato: R$ 168.820,25 (cento e sessenta e oito mil oitocentos e vinte reais e vinte e cinco centavos). ASSINATURA: 28/02/2012. VIGÊNCIA: 28/07/2012.
Serra Azul de Minas, 28 de fevereiro de 2012.

LEONARDO DO CARMO COELHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Walney Antonio Luz
Código Identificador:423ADFB7

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVEIRÂNIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DE PORTARIA Nº 352/2012.

O MUNICÍPIO DE SILVEIRÂNIA/MG torna público para conhecimentos de todos: Portaria nº352 de 02 de janeiro de 2012, cujo objetivo "Exonera servidor efetivo Honório de Oliveira Mota".

Silveirânia, 02 de janeiro de 2012.

JÂNIO DAVID LAMAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Vanda Maria Maciel Neves
Código Identificador:5466DA09

SERVIÇO DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DE CHAMADA PUBLICA Nº 01/2012 - (REPETIÇÃO)

A Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura Municipal de Silveirânia torna pública a realização de (Repetição) de CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2012 - PROCESSO Nº 08/2012, cujo objeto é aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Data de abertura: dia 19 de março do ano de dois mil e doze as 10h00min (dez horas), na sede da Prefeitura Municipal de Silveirânia, localizada a Rua Araújo Ferreira, nº 15, Centro. O edital devera ser retirado somente na sede da Prefeitura. Maiores informações pelo telefone (32) 3572 – 1122 o pelo email: pmsilveirania@hotmail.com.

Silveirânia, 28 de fevereiro de 2012.

THIAGO FERREIRA ROCHA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jonnefer Gonçalves Coelho
Código Identificador:76AB0056

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS CORAÇÕES

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
AVISO PREGÃO PRESENCIAL 020_2012

Departamento de Compras e Licitação
Divisão de Licitação

AVISO DE PREGÃO Nº 00020/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS CORAÇÕES-MG. – AVISA – Torna pública a abertura de procedimento licitatório na PREGÃO Nº 00020/2012 cujo objeto é Aquisição de bolsa em nylon para compor o Kit para o Curso de Formação para Professores/Profissionais de Serviço e Apoio do Programa de Educação Inclusiva - Convênio nº 657537/2009. PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Entrega dos envelopes:13/03/2012 às 14:00 horas.
Abertura dos envelopes: 13/03/2012 às 14:00 horas.
Cópia deste instrumento convocatório estará disponivel na Divisão de Licitação da Prefeitura de Três Corações, ao custo de R$ 0,20(vinte centavos) por folha, a serem recolhidos ao cofre público através de guia de arrecadação que será fornecida pela Divisão de Arrecadação, das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00 horas, até o último dia útil que anteceder a data do certame.
Cópia deste instrumento convocatório estará disponivel gratuitamente no site: www.trescoracoes.mg.gov.br

TRÊS CORAÇÕES, 28 de fevereiro de 2012

SÁLUA NEDER BORGES
Chefe Divisão de Licitação

Publicado por:
Sálua Neder Borges
Código Identificador:78AE17E8

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL DE REGISTRO DE PREÇOS 008/2012

PREGÃO PRESENCIAL DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2012 - Edital de Licitação nº 008/2012. A Prefeitura Municipal de Três Marias-MG, através do Pregoeiro, torna público a abertura de procedimento licitatório, do tipo Menor Preço Lote, para FORNECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS, LUBRIFICANTES, FILTROS E MATERIAIS DE CONSUMO para abastecimentos dos veículos da Prefeitura Municipal de Três Marias durante o ano de 2012, conforme especificações e quantitativos do Anexo I – Termo de Referência e Minuta da Ata de Registro de Preços, que integram o Edital. Julgamento: 13/03/12, às 12:30 horas. O Edital completo está disponível no site: www.tresmarias.mg.gov.br ou ser adquirido, junto ao Setor de Licitação da Prefeitura Municipal, no endereço: Praça Castelo Branco, nº 03 – Centro, em Três Marias, a partir da data da publicação deste aviso, no horário de 12h às 18h. Maiores informações pelo Telefax.: (38) 3754-5338. Três Marias, 28 de fevereiro de 2012.

RAMON LÚCIO PIRES
Pregoeiro.

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:751BDA3E

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPACIGUARA

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
RESULTADO JULGAMENTO PROPOSTA TP 002-2012

O Município de Tupaciguara, através da Comissão Permanente de Licitação torna público que a proposta apresentada pela empresa Araguaia Engenharia Ltda foi desclassificada por estar acima do valor orçado. A Comissão com base no art. 48,§3º da Lei nº. 8.666/93 abre prazo de oito dias úteis para a empresa apresentar nova proposta.

VICTOR GOMES RIBEIRO
Presidente da CPL.

Publicado por:
Victor Gomes Ribeiro
Código Identificador:769FB3E5

DEPARTAMENTO JURÍDICO
AVISO DE EDITAL N. 001/2012 - PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA

RESULTADO FINAL

A Prefeitura Municipal de Tupaciguara/MG, através da Comissão Especial de Avaliação do Processo Seletivo, nomeada pela Portaria nº. 2.340/2012, torna público para conhecimento de todos quantos possam se interessar**, o resultado final do Processo Seletivo Simplificado** para contratação temporária, para preenchimento de 03(três) vagas de Advogado para atuar na assistência municipal gratuita. Considerando os resultados, após a realização da prova objetiva ocorrida no dia 25.02.2012 torna público que **não houve nenhum candidato aprovado no referido processo seletivo.**

Tupaciguara, 28 de fevereiro de 2012 – Ano do Centenário.

RENATO JOSÉ DO NASCIMENTO
Oab/mg 98.959
Presidente da Comissão Especial Processo Seletivo

Publicado por:
Kely Rozeti Oliveira
Código Identificador:4B77DD3C

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VARZELÂNDIA

SECRETARIA DE GOVERNO
EXTRATO DE CONTRATO

PREFEITURA MUNICIPAL DE VARZELÂNDIA – Extrato de Contrato – Carta Convite nº 001/2012 : Contratante: Município de Varzelândia – Contratada: Brasil Light Promoções e Eventos Ltda - Objeto: Contratação de empresa especializada para locação de estruturas profissional para realização do 49º aniversário político-administrativo de Varzelândia - Valor R$ 70.629,00 (setenta mil seiscentos e vinte e nove reais) - Vigência: 25/02/2012 à 30/04/2012– Varzelândia, 25 de fevereiro de 2012.

CARLOS ANTUNES DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Solange Mendes de Almeida
Código Identificador:687804B5

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PUBLICAÇÃO DA ATA FINAL DO CONVITE Nº 001/2012

ATA DA REUNIÃO PARA RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES E ANÁLISE E JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO NO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2012 – CARTA CONVITE Nº 001/2012.

Ás quatorze horas do dia dezesseis do mês de fevereiro de 2012, na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Vespasiano - MG, situada na Av. Prefeito Sebastião Fernandes n.º 479, Centro, realizou-se a reunião da Comissão Permanente de Licitação, nomeada pela Portaria nº 001 de 02/01/2012, com presença da membro eventual Walderez Magela Menezes Ramos, em substituição a membro secretária Eriete Leles Fonseca Aires, ausente por estar em gozo de férias regulamentares, para recebimento, abertura dos envelopes e análise e julgamento dos Documentos de Habilitação ao Processo Licitatório Nº 007/2012, Licitação Modalidade Carta Convite nº 001/2012, que tem por objeto a Contratação de serviços com fornecimento de materiais, para manutenção hidro sanitária nas escolas do município. Foram convidadas as empresas: CONSTRUTORA VERSÁTIL LTDA, CATALUNHA ENGENHARIA LTDA E BRASCOEMP BRASIL CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA, que protocolaram os envelopes de documentos de Habilitação e de Proposta de Preços. Abertos os trabalhos, recebidos os envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preços, na presença dos senhores ANDRÉIA MARIA RODRIGUES, JOSÉ LINO GONÇALVES JÚNIOR e ROBERTO GOMES POLATSCHECK, representantes respectivamente das empresas participantes, passou-se a abertura dos envelopes de documentos de Habilitação, constatando que todas as empresas convidadas atenderam as exigências do Edital e foram declaradas Habilitadas a continuar no certame. Os representantes das empresas participantes, apresentaram requerimento nos termos do Art. 43 do Inciso III, c/c com o Art. 109 § 1º da 8.666/93, para desistir do prazo recursal e requerer a abertura dos envelopes de Proposta de Preços no presente convite, nesta mesma reunião, o que a Comissão aceitou de pronto, passando a abertura dos envelopes de proposta de preços, constatando que: a CONSTRUTORA VERSÁTIL LTDA apresentou proposta com o valor total de R$ 149.442,00, (Cento e quarenta e nove mil e quatrocentos e quarenta e dois reais), a CATALUNHA ENGENHARIA LTDA, apresentou proposta com o valor total de R$ 148.983,20, (Cento e quarenta e oito mil e novecentos e oitenta e três reais e vinte centavos) e a BRASCOEMP BRASIL CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA, apresentou proposta com o valor

total de R$ 149.202,93, (Cento e quarenta e nove mil e duzentos e dois reais e noventa e três centavos) A Comissão, após análise das propostas apresentadas, considerou-as compatíveis com os preços praticados no mercado e com a estimativa de custos elaborada pela Secretaria Municipal de Obras, verificando que a CATALUNHA ENGENHARIA LTDA, apresentou a proposta de melhor preço, decidindo por adjudicá-la como vencedora do certame. O Presidente determinou que fosse afixado no quadro de avisos da Prefeitura, o resultado desta reunião para conhecimento dos licitantes e do público em geral e que fosse encaminhado este processo a Procuradoria Geral do Município para oferecimento do parecer final e em seguida ao Prefeito Municipal para homologação do procedimento. Nada mais havendo a tratar e para constar, lavrou-se a presente ata que após lida e achada conforme, vai assinada pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes presentes.

FERNANDO PAULO DRUMOND
Presidente

WALDEREZ MAGELA MENEZES RAMOS
Membro Eventual/Secretária

MIRIAM MARA DA SILVA
Vogal

DANIÉL LOPES VALADARES
Vogal

PEDRO DIONÍSIO FONSECA
Vogal

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:231F21C5

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2012 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 009/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – MG – PUBLICAÇÕES NOS TERMOS DA LEI

O Município de Vespasiano torna público o seguinte Processo Licitatório:

CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 001/2012; **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 009/2012**; **TIPO: MENOR PREÇO**; **OBJETO:** Contratação de empresa para construção do Prédio da escola para EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA, na rua Ilvo Marani, esquina com rua Luiz Teixeira da Costa, no bairro Parque Jardim Itaú, município de Vespasiano, com fornecimento de mão de obra, materiais e equipamentos e demais insumos necessários, conforme Projetos Básico, arquitetônico, estrutural, de instalações e complementares, planilhas de quantitativos, de custos e orçamentárias e cronograma físico financeiro em anexo, cuja obra será executada sob o regime de Empreitada Integral, pago por medição, para atender a requisição da Secretaria Municipal de Obras, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal da Educação, vinculado a contrato por um período de 12 (doze) meses; **DATA DA VISITA TÉCNICA:** dia 30/03/2012, as 14 (quatorze) horas; **ENTREGA DOS ENVELOPES (DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇO):** Até às 14:00 horas do dia 16/04/2012; **VALOR DO EDITAL**: R$ 50,00 (cinqüenta reais).

O (s) Edital (is) acima e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados para aquisição, na Divisão de Materiais e Patrimônio da Prefeitura de Vespasiano, à Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479 – Centro, em dias úteis, no horário de 12:00 às 17:00. Informações através do telefone (031) 3621-1000 – Ramal: 204–SETOR DE LICITAÇÕES.

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:86AFC241

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2012 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 019/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – PUBLICAÇÕES NOS TERMOS DA LEI

O Município de Vespasiano torna publico que fará realizar o (s) seguinte (s) Processo (s) Licitatório (s):

PREGÃO PRESENCIAL N.º: 008/2012; **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 019/2012-TIPO:** Menor preço por ITEM; **OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE FRALDAS DESCARTÁVEIS INFANTIS E GERIÁTRICAS PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL,** vinculado a contrato; **DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** 14/03/2012 às 13:00 horas; **VALOR DO EDITAL**: R$ 10,00 (dez reais).

O (s) Edital (is) acima e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados para aquisição, na Divisão de Materiais e Patrimônio da Prefeitura de Vespasiano, à Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479 – Centro, em dias úteis, no horário de 12:00 às 17:00.

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:114C262A

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2012 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 016/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – PUBLICAÇÕES NOS TERMOS DA LEI

O Município de Vespasiano torna publico que fará realizar o (s) seguinte (s) Processo (s) Licitatório (s):

PREGÃO PRESENCIAL N.º: 007/2012; **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 016/2012-TIPO:** Menor preço por ITEM; **OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PARA USO NO LABORATÓRIO MUNICIPAL, PARA ATENDER AS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE, POLICLÍNICAS, PSF'S E URGÊNCIAS, DESTINADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE,** vinculado a contrato; **DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** 13/03/2012 às 13:30 horas; **VALOR DO EDITAL**: R$ 10,00 (dez reais).

O (s) Edital (is) acima e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados para aquisição, na Divisão de Materiais e Patrimônio da Prefeitura de Vespasiano, à Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479 – Centro, em dias úteis, no horário de 12:00 às 17:00.

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:67451EF3

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL TIPO REGISTRO DE PREÇO Nº 003/2012 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2012

PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – PUBLICAÇÕES NOS TERMOS DA LEI

O Município de Vespasiano torna publico que fará realizar o (s) seguinte (s) Processo (s) Licitatório (s):

PREGÃO PRESENCIAL TIPO REGISTRO DE PREÇO N.º: 003/2012; **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2012-TIPO:** Menor preço por LOTE; **OBJETO: AQUISIÇÃO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO PARA VEÍCULOS DA LINHA LEVE (AUTOMÓVEIS), PARA O PERÍODO DE 2012, EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE,**

vinculado a contrato; **DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** 15/03/2012 às 09:00 horas; **VALOR DO EDITAL**: R$ 10,00 (dez reais).

O (s) Edital (is) acima e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados para aquisição, na Divisão de Materiais e Patrimônio da Prefeitura de Vespasiano, à Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479 – Centro, em dias úteis, no horário de 12:00 às 17:00.

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:A871E47F

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 035/2012

CONTRATO Nº: 035/2012; **REFERÊNCIA**: Pregão Presencial nº 138/2011. **Empresa : RCA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE MEDICAMENTOS PRODUTOS HOSPITALARES E PERFUMARIA LTDA**.**CNPJ Nº 11.655.531/0001-39.Motivo**: aquisição de medicamentos não padronizados a serem adquiridos através de receitas médicas.**VIGÊNCIA:** até 31/12/2012 **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; Valor: R$ 120.000,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:E0E86BEE

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 036/2012

CONTRATO Nº: 036/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório Nº 001/2012 – Tomada de Preços nº 001/2012. **Empresa : MILIONE ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA**.**CNPJ Nº 01.490.353/0001-80.Motivo**: execução de serviços, com fornecimento de materiais, para URBANIZAÇÃO NA ÁREA DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA).**VIGÊNCIA:** 06 MESES **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 620.868,58.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:D36CFA1A

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 037/2012

CONTRATO Nº: 037/2012; **REFERÊNCIA**: Registro de Preço - Pregão Presencial nº 0084/2012-, através do Processo Licitatório nº 018/2012 Adesão nº 001/2012. **Empresa : CAPITAL PAPELARIA E INFORMÁTICA LTDA**.**CNPJ Nº 01.866.914/0001-00.Motivo**: AQUISIÇÃO DE KITS ESCOLARES PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO **VIGÊNCIA:** 12 MESES **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 2.702.475,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:5F5CDAE0

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 038/2012

CONTRATO Nº: 038/2012; **REFERÊNCIA**: Pregão Presencial para Registro de Preço nº004/2012. **Empresa : OX-GENIUM EQUIPAMENTOS MÉDICOS HOSPITALARES LTDA**.**CNPJ Nº 06.025.158/0001-00.Motivo**: aquisição e instalação de centrais de ar comprimido e a vácuo clinico para a UPA – Unidade de Pronto Atendimento. **VIGÊNCIA:** 12 MESES **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 94.000,00

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:0F8710E7

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 039/2012

CONTRATO Nº: 039/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 013/2012 – Dispensa de Licitação nº 002/2012. **Empresa : JK EMPREENDIMENTOS E LOCAÇÕES LTDA**.**CNPJ Nº 06.025.158/0001-00.Motivo**: Contratação de serviços, com fornecimento de materiais para construção de MURO DE CONTENÇÃO na rua "18" no Bairro Nova Pampulha **VIGÊNCIA:** 150 DIAS **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 150.919,90.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:70D693A4

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 041/2012

CONTRATO Nº: 041/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : CISABRASILE LTDA** .**CNPJ Nº 05.120.289/0001-04. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 102.886,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:E64E3AA5

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 042/2012

CONTRATO Nº: 042/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : THIAGO MOREIRA TISO-EPP** .**CNPJ Nº 01.405.834/0001-40. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 15.500,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:7603B534

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 043/2012

CONTRATO Nº: 043/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : GE HEALTHCARE DO BRASIL COMÉRCIO E SERVIÇOS PARA EQUIPAMENTO MÉDICO-HOSPITALARES LTDA**.**CNPJ Nº 00.029.372/0002-21. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 292.000,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:4C982756

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 044/2012

CONTRATO Nº: 044/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : INDUMED COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS MÉDICOS LTDA**.**CNPJ Nº 01.985.366/0001-20. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto

Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO**

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:CF9F8CE3

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 040/2012

CONTRATO Nº: 040/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : ÀREA II HOSPITALAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA .CNPJ Nº 05.755.454/0001-96.Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 236.000,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:F423F820

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 045/2012

CONTRATO Nº: 045/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : DRAGËR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.CNPJ Nº 02.535.707/0001-28. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 275.350,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:888894F3

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 046/2012

CONTRATO Nº: 046/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : EMIGÊ MATERIAIS ODONTOLÓGICOS LTDA CNPJ Nº 71.505.564/0001-24. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 8.443,00.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:B9036CA8

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO CONTRATO 047/2012

CONTRATO Nº: 047/2012; **REFERÊNCIA**: Processo Licitatório nº 020/2012 – Adesão nº 002/2012. **Empresa : TOLIFE IMPORTAÇÃO, EXPORTAÇÃO E COMÉRCIO DE PRODUTOS MÉDICOS S/A CNPJ Nº 11.267.250/0001-09. Motivo**: Equipamentos Médicos – Hospitalares e Odontológicos Materiais para Laboratório, Mobiliários, Instrumental e Eletroeletrônico, destinado à Implantação da Unidade de Pronto Atendimento – **UPA porte III – PROGRAMA URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**, no Município de **VESPASIANO VIGÊNCIA:** 12(doze) meses. **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **VALOR**: R$ 42.179,85.

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:80EC7D39

COMPRAS E LICITAÇÕES
EXTRATO ADITIVO 002 CONTRATO 026/2010

TERMO ADITIVO Nº: 002; **REFERÊNCIA**: **CONTRATO Nº 026/2010**; **EMPRESA: CONSTRUTORA SCALZO CARDOSO LTDA – EPP** prestação de serviços de locação de máquinas e caminhões, em atendimento á Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Serviços Urbanos **MOTIVO:** prorrogação do contrato **DOTAÇÃO (ÕES) ORÇAMENTÁRIA (S):** Dotação do Orçamento Vigente; **PRAZO:** 12 meses

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:26349A6A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGEM DA LAPA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CONTRATAÇÃO DE VEICULO PARA O TRANSPORTE ESCOLAR

O MUNICÍPIO DE VIRGEM DA LAPA, por intermédio de sua **CPL**, torna público que realizará PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO 23/2012, PREGÃO 021/2012, Objeto: Contratação de veículo para o transporte escolar, abertura **dia 13 de Março de 2012 às 09hs** na Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro

Maiores esclarecimentos serão prestados no setor de compras e licitações da Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro, de 2a a 6a feira, de 07:30 às 12:00 e das 14 horas às 17:00 horas- Fone: (0XX33) 3736 – 1260 , onde o Edital e todos os seus anexos poderão ser adquiridos.

Publicado por:
Janine Amaral Costa
Código Identificador:7036E239

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA PESADA (ITENS DESERTOS)

O MUNICÍPIO DE VIRGEM DA LAPA, por intermédio de sua **CPL**, torna público que realizará PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO 024/2012, PREGÃO 022/2012, Objeto: Aquisição de material de limpeza pesada (itens desertos), abertura **dia 14 de Março de 2012 às 09hs** na Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro

Maiores esclarecimentos serão prestados no setor de compras e licitações da Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro, de 2a a 6a feira, de 07:30 às 12:00 e das 14 horas às 17:00 horas- Fone: (0XX33) 3736 – 1260 , onde o Edital e todos os seus anexos poderão ser adquiridos.

Publicado por:
Janine Amaral Costa
Código Identificador:34D9AF1C

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
REFEIÇÃO E HOSPEDAGEM

O MUNICÍPIO DE VIRGEM DA LAPA, por intermédio de sua **CPL**, torna público que realizará PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO 025/2012, PREGÃO 023/2012, Objeto: Refeição e Hospedagem, abertura **dia 15 de Março de 2012 às 09hs** na Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro

Maiores esclarecimentos serão prestados no setor de compras e licitações da Prefeitura Municipal, situada na Rua Governador Valadares, 72, Centro, de 2a a 6a feira, de 07:30 às 12:00 e das 14 horas às 17:00 horas- Fone: (0XX33) 3736 – 1260 , onde o Edital e todos os seus anexos poderão ser adquiridos.

Publicado por:
Janine Amaral Costa
Código Identificador:8CE258F9

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PUBLICAÇÃO DE CONVÊNIO AÇÃO SOCIAL

O município de Virgem da Lapa torna público que celebrou convênio com AÇÃO SOCIAL SANTO ANTÔNIO, CNPJ 16.986.952/0001-66, sediada no município de Araçuaí, para proteção e abrigo de crianças do município de Virgem da Lapa, em situação de vulnerabilidade social, com valor anual de RS 7.464,00 (sete mil quatrocentos e sessenta e quatro reais).

Virgem da Lapa, 28 de Fevereiro de 2012

Publicado por:
Janine Amaral Costa
Código Identificador:DC064679

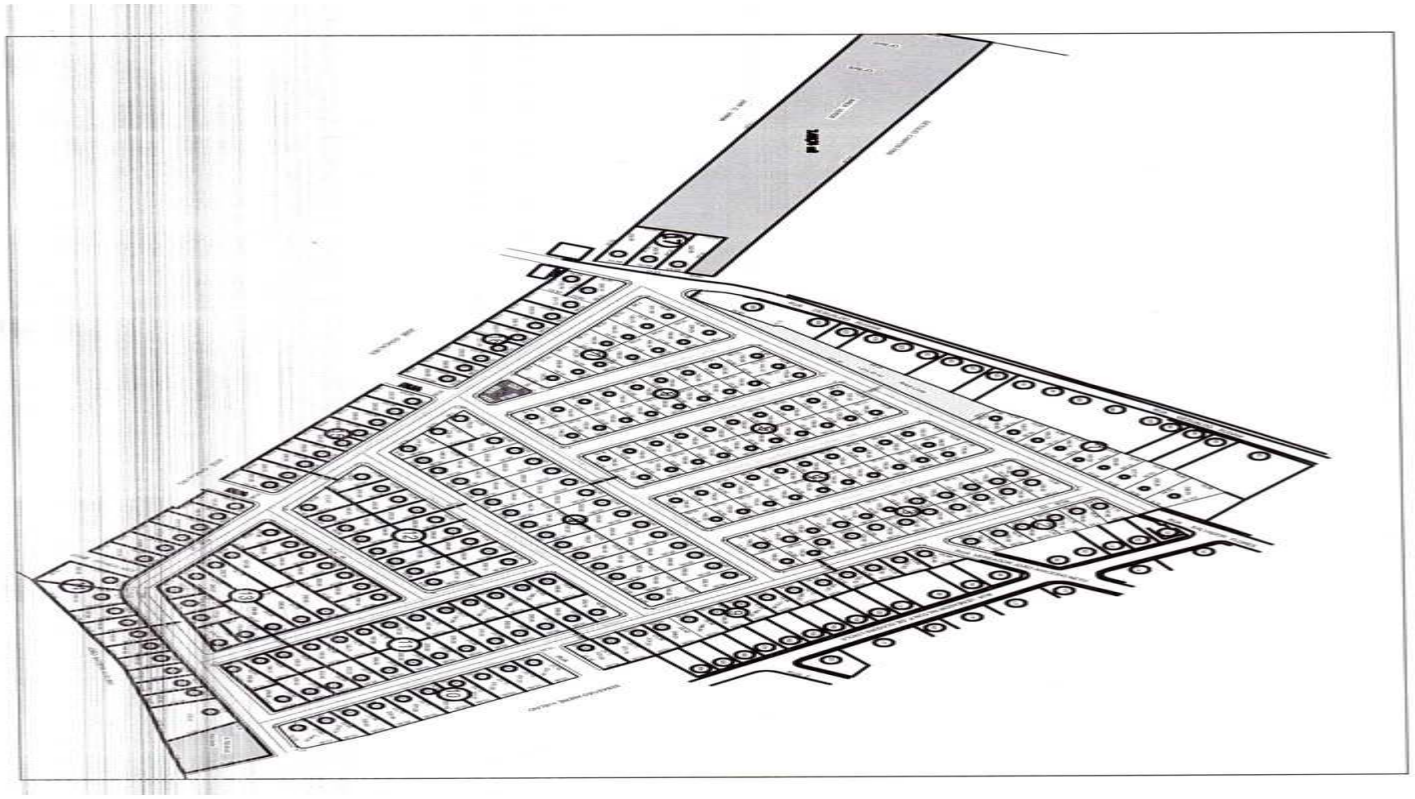
ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE

COMPRAS E LICITAÇÕES
EDITAL DE LOTEAMENTO SERVIÇO REGISTRAL IMOBILIÁRIO DA COMARCA DE CAMPESTRE. ESTADO DE MINAS GERAIS

ROBERTO JOSÉ PERLATO CAPOBIANCO, Oficial do Registro de Imóveis da Comarca de Campestre,.Estado de Minas Gerais, na forma da lei etc..

Faz público, para ciência dos interessados, em cumprimento ao disposto no artigo 19, § 3a, da Lei n. 6.766, de 19-12-1979, que pelos proprietários J.L.D.IMÓVEIS LTDA, com sede jurídica nesta cidade na rua Izaltino Virgilio Franco, s/nº, portadora do CNPJ nº 19.688.373/0001-25, neste ato representado pelo gerente administrativo Adenauer José do Lago, brasileiro, casado, engenheiro civil, portador do CPF nº 653.034.656/15 e da CI nº M-2.340.957/MG, residente e domiciliado nesta cidade; Getulio Campos Fins Junior, casado, CPF nº ; Flavio Felicori Fins, separado, CPF nº ; Mauricio Felicori Fins, casado, CPF nº ; Sergio Felicori Fins, casado, CPF nº ; Francisco de Paula Victor Muniz, casado, CPF nº 026.054.736-00; Alvim Alves Vieira, casado, CPF nº 059.646.366-00; Helio Jose Lopes, casado, CPF nº 026.186.486-00; Lourença Rosa do Lago, viúva, CPF nº 853.127.546-68; Antonio Lucio Loiola, casado, CPF nº 069.830.256-79; Danuza Loyola Lourenço dias, casada, CPF nº 396.236.026-34; Denize Maria Loyola Soares, casada, CPF nº 369.235.996-68; Francisco Garcia Ramos, viúvo, CPF nº 026.155.506-59; Delma Maria Garcia Zenun, casada, CPF nº 033.929.608-84; Divelena Silva Garcia Rosa, casada, CPF nº 821.031.516-15; Danusa de Cássia Garcia, casada, CPF nº 640.077.316-91; Dulcemara Silva Garcia, divorciada, CPF nº 992.216.836-72; Douglas Jose Borges Garcia, solteiro, CPF nº 489.647.356-68; Thanus Luiz Nogueira Zenun Messias, solteiro, CPF nº 008.582.286-88; Vânia Elisabeth Dias dos Reis, casada, CPF nº 145.876.451-68; Wilma Dias dos Reis, casada, CPF nº 583.692.361-20; Elizete de Almeida Ribeiro Loyola, viúva, CPF nº 662.773.296-34; Fabio Heleno Almeida Loyola, solteiro, CPF nº 047.068.536-05; Liandro de Almeida Loyola, casado, CPF nº 043.706.106-05; Gilberto Jayme do Lago, casado, CPF nº 452.098.806-30; Luiz Rogério Teixeira da Fonseca Junior, solteiro, CPF nº 073.853.147-24; Tatiana Eny Toturella Jambo da Fonseca, solteira, CPF nº 090.873.077-21; todos brasileiros, residentes e domiciliados nesta cidade, depositou neste cartório, à rua Cônego Arthur Occhiuzzo, 277, o projeto e demais documentos relativos ao imóvel de sua propriedade, situado no perímetro urbano deste município de Campestre-MG, no lugar denominado "CHACARA IRMÃOS RUGANI", loteado com a de¬nominação de "GESUALDO RUGANI FILHO", compreendendo 263 lotes com a área de 51.211,70m², área verde total de 8.201,29m²; área das ruas de 17.987,70m², totalizando 77.440,00m²; conforme ato de aprovação da Prefeitura Municipal de Campestre, 08 de novembro de 2.011.
Havendo impugnações, estas deverão ser apresentadas dentro do prazo de 15 dias, contados da última publicação deste no jornal "DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS/AMM", neste Cartó¬rio, durante o expediente.
Dado e passado nesta cidade e Comarca de Campestre, Estado de Minas Gerais, aos sete de janeiro de 2012.

O Oficial substituto: Rinaldo José Perlato Capobianco.



NIVALDO DONIZETE MUNIZ
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luana Kristina de Paiva
Código Identificador:F09ACBCD

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RESULTADO DE PROCESSO LICITATÓRIO 37/2012

Prefeitura Municipal de Divinópolis
Secretaria Municipal de Saúde
RESULTADO DE PROCESSO LICITATÓRIO
Processo Licitatório: 037/2012
Modalidade: PREGÃO - ATA DE REGIS
Número da Licitação: 014/2012
Aquisição de: Materiais
Página: 1

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público o resultado do Processo Licitatório Nº 037/2012 na modalidade PREGÃO - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 014/2012, objeto: AQUISIÇÃO DE MEDiCAMENTOS P/ ATENDER MANDADOS JUDICIAIS, na forma que segue:

Não Ofertados					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
3	UN	180,00000		0,00	AGULHA BD ULTRAFINE® SHORT PEN NEEDLE LENGTH NEEDLE 8 MM (31G X 5/16)
56	UN	1.440,00000		0,00	RUTOSÍDEO 300 MG + CASTANHA DA ÍNDIA 100 MG + MIROTON 150UC DRÁGEA
57	UN	360,00000		0,00	SERINGA CRONO 10 ML 19 G x 1 1/2" 1.10 x 40 MM SYRINGE CRONO®
58	UN	15,00000		0,00	SOMATROPINA 15MG /1,5ML AMPOLA
64	UN	1.440,00000		0,00	VERAPAMIL 240 MG COMPRIMIDO
Total para Este Fornecedor:					0,00

ATIVA COMERCIAL HOSPITALAR LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
31	UN	7.200,00000	0,24000	1.728,00	LOSARTAN 100 MG COMPRIMIDO - PRATI
37	UN	2.016,00000	1,40000	2.822,40	MIRTAZAPINA 45 MG COMPRIMIDO - SANDOZ
39	UN	1.080,00000	0,20000	216,00	NIMODIPINO 30 MILIGRAMAS COMPRIMIDO - CIFARMA
40	UN	120,00000	2,20000	264,00	OLEO MINERAL USO ORAL FRASCO 100 ML - NATULAB
42	UN	120,00000	21,40000	2.568,00	OXCARBAZEPINA 6% SUSPENSAO ORAL FRASCO 100 ML - UNIAO QUIMICA
46	UN	1.080,00000	2,90000	3.132,00	PIOGLITAZONA 30 MG COMPRIMIDO - NOVA QUIMICA
61	UN	1.440,00000	0,98000	1.411,20	TRAZODONA 100 MG COMPRIMIDO - APSEN
63	UN	720,00000	1,74000	1.252,80	VERAPAMIL 120MG COMPRIMIDO REVESTIDO LIBERAÇÃO RETARD - ABBOTT
65	UN	3.600,00000	0,05000	180,00	VERAPAMIL 80 MG COMPRIMIDO - PRATI
25	UN	2.160,00000	2,69000	5.810,40	GLICOSAMINA SULFATO 1,5 GRAMAS SACHE - ACHE
5	UN	2.160,00000	0,09000	194,40	AMILORIDA 5 MG + HIDROCLOROTIAZIDA 50 MG COMPRIMIDO - VITAPAN
14	UN	1.440,00000	0,57500	828,00	CIPROFIBRATO 100 MG COMPRIMIDO - UCI
18	UN	7.200,00000	0,03500	252,00	DIPIRONA SODICA 500 MG COMPRIMIDO - PRATI
27	FR	120,00000	27,18000	3.261,60	IPRATROPIO 200 MCG/50 MCL + 120 MCG/50 MCL - AEROSOL FRASCO 10 ML - BOEHRINGER
26	UN	80,00000	28,60000	2.288,00	HIDROGEL BISNAGA 85 GRS HIDROGEL COM ALGINATO - HELIANTO
Total para Este Fornecedor:					26.208,80

COMERCIAL CIRURGICA RIOCLARENCE LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
28	UN	1.000,00000	0,56000	560,00	IPRATROPIO BROMETO 0,025% SOLUCAO INALATORIA FRASCO 20 ML - TEUTO
47	UN	30,00000	14,00000	420,00	PIPOTIAZINA 25 MG/ML AMPOLA 4 ML - SANOFI
20	UN	1.440,00000	0,37000	532,80	DOXAZOSINA MESILATO 2 MG COMPRIMIDO
Total para Este Fornecedor:					1.512,80

DROGARIA FERNANDES DE AZEVEDO LTDA.					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
54	UN	80,00000	116,50000	9.320,00	PROTETOR CUTÂNEO KELO COTE® - FARMOQUIMICA
23	UN	1.200,00000	0,10000	120,00	FLUNARIZINA 10 MG COMPRIMIDO - NEO QIMICA
19	UN	360,00000	15,55000	5.598,00	DORZOLAMIDA 2% + TIMOLOL MALEATO 0,5% SOLUCAO OFTALMICA FRASCO 5ML - TEUTO
43	UN	120,00000	9,03000	1.083,60	OXIBUTININA 1MG/ML XAROPE FRASCO 120 ML - EMS
48	UN	1.440,00000	0,65000	936,00	POLICARBOFILA CALCICA 625 MG COMPRIMIDO - MEDLEY
50	UN	1.440,00000	0,50000	720,00	POLIVITAMINICO COMPLEXO B + C RENAL-VIT® - NUTROVIT
51	UN	2.880,00000	1,10000	3.168,00	POLIVITAMINICOS + POLIMINERAIS COMPRIMIDO CENTRUM® - WYETH
8	UN	2.160,00000	1,15000	2.484,00	BETANECOL CLORETO 10 MG. COMPRIMIDO - APSEN
32	UN	1.440,00000	0,39000	561,60	LOSARTAN 50MG + HIDROCLOROTIAZIDA 12,5 MG COMPRIMIDO - EURO FARMA
33	UN	1.080,00000	1,79000	1.933,20	LUTEINA 10 MG CAPSULA - EURO FARMA
35	UN	1.080,00000	0,55000	594,00	METADONA 5 MG COMPRIMIDO - CRISTALIA
17	UN	720,00000	2,60000	1.872,00	DIOSMINA 900 MG + HESPERIDINA 100 MG SACHE - ACHE
12	UN	14.400,00000	0,15000	2.160,00	CARBONATO DE CALCIO 500 MG COMPRIMIDO - VITAMED
Total para Este Fornecedor:					30.550,40

ELI LILLY DO BRASIL LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
21	UN	3.024,00000	2,77000	8.376,48	DULOXETINA 30 MG COMPRIMIDO - LILLY
Total para Este Fornecedor:					8.376,48

EXPRESSA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
36	UN	7.920,00000	7,43000	58.845,60	METILFENIDATO 36 MG COMPRIMIDO - JANSSEN
62	UN	2.016,00000	2,47000	4.979,52	VALSARTANA 320 MG + ANLODIPINO 10MG COMPRIMIDO - NOVARTIS
Total para Este Fornecedor:					63.825,12

FARMACIA RENATO SÉRGIO DE FARIA LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
4	UN	480,00000	72,00000	34.560,00	AGULHA CURTA Nº 6 NOVOFINE® (0,3 MM X 6 MM) CAIXA COM 100 UNIDADES - NOVO NORDISK
11	UN	1.440,00000	1,15000	1.656,00	BUSPIRONA 10 MG COMPRIMIDO - BMS
44	UN	1.440,00000	1,50000	2.160,00	PANAX GINSENG 200MG +ASSOCIAÇÕES COMPRIMIDO REVESTIDO - GERIATON
38	UN	768,00000	1,55000	1.190,40	NARATRIPTANO CLORIDRATO 2,5 MG COMPRIMIDO - EMS
16	UN	1.080,00000	0,45000	486,00	COMPLEXO OSSEINA-HIDROXIPATITA 200 MG DRÁGEA - DARROW
Total para Este Fornecedor:					40.052,40

HELP FARMA PROD. FARMACEUTICOS LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
15	UN	1.680,00000	3,59000	6.031,20	CODERGOCRINA 6 MG COMPRIMIDO - NOVARTIS
13	UN	1.440,00000	2,00100	2.881,44	CELECOXIBE 200 MG COMPRIMIDO - PFIZER
1	UN	7.200,00000	0,27000	1.944,00	ADIFENINA 10 MG + PROMETAZINA 5 MG + DIPIRONA 500 MG COMPRIMIDO - EMS
6	UN	1.200,00000	2,21000	2.652,00	AZATIOPRINA 50 MG COMPRIMIDO IMURAN®- GLAXO
60	UN	1.440,00000	4,50000	6.480,00	TOLTERODINA 2 MG COMPRIMIDO - PFIZER
30	UN	20,00000	6,20000	124,00	LACTULOSE 667 MG/ML XROPE FRASCO 120 ML - EMS
34	UN	9.000,00000	0,97000	8.730,00	MEBEVERINA 200 MG COMPRIMIDO - ABBOTT
45	UN	1.440,00000	0,27000	388,80	PERICIAZINA 10 MG COMPRIMIDO - SANOFI
7	UN	4.320,00000	1,60000	6.912,00	BAMIFILINA CLORIDRATO 600 MG DRAGEA - CHIESE
59	UN	600,00000	210,00000	126.000,00	TIOTROPIO BROMETO 2,5 MCG/DOSE SOLUCAO INALATORIA FRASCO 4 ML 60 DOSES + INALADOR - BOEHRINGER
55	UN	1.440,00000	0,98000	1.411,20	REPAGLINIDA 2 MG COMPRIMIDO - EMS
22	UN	2.160,00000	4,57000	9.871,20	DUTASTERIDA 0,5 MG COMPRIMIDO - GLAXO
24	UN	1.440,00000	0,18000	259,20	FLUNITRAZEPAM 1 MG COMPRIMIDO - EMS
Total para Este Fornecedor:					173.685,04

HOSPFAR IND. COM. PRODUTOS HOSPITALARES LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
2	UN	2.688,00000	4,72920	12.712,09	AGOMELATINA 25 MG COMPRIMIDO - SERVIER
53	UN	8.448,00000	1,76950	14.948,74	PREGABALINA 75 MG COMPRIMIDO - PFIZER
29	UN	2.688,00000	1,65250	4.441,92	IVABRADINA 7,5 MG COMPRIMIDO - SERVIER
10	UN	80,00000	18,68570	1.494,86	BRIMONIDINA TARTARATO 0,10% SOLUÇÃO OFTÁLMICA FRASCO 5 ML - ALLERGAN
52	UN	8.064,00000	2,71390	21.884,89	PREGABALINA 150 MG COMPRIMIDO - PFIZER
49	UN	2.520,00000	0,71060	1.790,71	POLIVITAMINICO + POLIMINERAIS CAPSULA MATERNA® - WYETH
Total para Este Fornecedor:					57.273,20

MAIS MEDICAMENTOS LTDA					
Item	**Unidade**	**Qtde**	**V. Unit.**	**V. Total**	**Descrição**
41	UN	1.440,00000	1,13500	1.634,40	OTILONIO BROMETO 40 MG COMPRIMIDO - APSEN
9	UN	24,00000	57,68000	1.384,32	BIMATOPROSTA 0,01% SOLUCAO OFTALMICA FRASCO 3 ML - ALERGAN
Total para Este Fornecedor:					3.018,72

Homologação: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Condições: Conforme Ata de Julgamento.

Divinópolis, em 27 de fevereiro de 2012

GIULIANO ANTÔNIO DA SILVA
Pregoeiro da Pregoeiro e Equipe de Apoio - Sem

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:8F188C01

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
EDITAL N° 002/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO
EDITAL N° 002/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE , através da Secretaria Municipal de Educação, no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital do PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, destinado a selecionar candidatos para preenchimento temporário das vagas de Professor para a

Prefeitura Municipal de JOÃO MONLEVADE, conforme o Convênio Nº 01/2010, firmado entre o Município de JOÃO MONLEVADE e o IFMG - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - IFMG – Campus Ouro Preto, conforme o que se segue:

1. DISCIPLINAS/HABILITAÇÕES/VAGAS/CARGAS HORÁRIAS

DISCIPLINAS	HABILITAÇÃO	VAGAS	CARGA HORÁRIA
- SEGURANÇA DO TRABALHO; - HIGIENE OCUPACIONAL; - PTI – PRINCÍPIO DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL; - ESTATÍSTICA; - LINGUAGEM GRÁFICA NO TRABALHO; - PROTEÇÃO AMBIENTAL; - LEGISLAÇÃO APLICADA; - PREVENÇÃO E CONTROLE DE PERDAS; - TECNOLOGIA, PREVENÇÃO E COMBATE A SINISTROS; -CONTEÚDOS AFINS E PROJETOS;	- Engenharia com especialização em Segurança do Trabalho ou - Arquitetura com especialização em Segurança do Trabalho	02	25 horas

2. REGIME DE TRABALHO

São 25 (vinte horas) horas semanais. Esta carga horária será distribuída para atendimento às aulas do curso Técnico em Segurança do Trabalho, com um limite de 50% de horas em sala de aula e o restante da carga horária para atividades inerentes à função. O horário de aula será definido pela coordenação do curso, com aulas de Segunda-feira a Sexta-feira de 19:00hs às 22:30hs, nas instalações do SESI, no bairro José de Alencar em João Monlevade.

3 REMUNERAÇÃO MENSAL

3.1- Contrato de 25 horas

Vencimento
Graduação: R$1.585,76
Especialização: R$1.779,75

4. INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições poderão ser feitas nos dias 27/02 a 29/02, de 13:00 às 17:00 horas.

4.2. Local: Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade
Avenida Getúlio Vargas, 4798 – 2º Andar
Bairro Carneirinhos - João Monlevade – MG

5. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

A validade de participação no Processo Seletivo está condicionada ao atendimento, à época da inscrição, dos requisitos:
a. Comprovante da habilitação exigida
b. Prova de quitação com a Justiça Eleitoral e com o Serviço Militar (quando couber).

6. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

No ato da inscrição ao Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá:

6.1. Entregar:

a. documento oficial de identidade e CPF (original e cópia);
b. 1 (uma) fotografia 3x4, recente;
c. comprovante da habilitação exigida (documento original e cópia).
d. “Curriculum vitae”
Obs.: Foi desconsiderada a taxa de inscrição.

6.2. Declarar possuir os seguintes documentos:

- prova de quitação com o Serviço Militar, quando couber;
- prova de quitação com a Justiça Eleitoral.

6.3. Preencher o formulário de inscrição, sem emendas, rasuras ou omissões.

6.3.1. A inscrição poderá ser efetuada por procuração particular, com firma reconhecida, acompanhada de cópia legível de documento de identidade do candidato e de seu procurador, assumindo o candidato total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador e arcando com as conseqüências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do formulário e no pagamento da inscrição.

6.4. Cumprir todo o cronograma estabelecido, inclusive comparecer aos locais, nas datas e horários fixados neste Edital.
Observação:
- Não será aceita inscrição condicionada, nem por correspondência.

7. PROCESSO SELETIVO

7.1. O Processo Seletivo será - no que se refere à elaboração, aplicação, avaliação da prova de desempenho didático e de títulos, e classificação dos candidatos, desenvolvido por uma Banca Examinadora, Instituída por Ato do DIRETOR do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO, sob coordenação da Gerência de Gestão de Pessoas.

7.2. O Processo Seletivo será constituído dos tipos de avaliação que se seguem, nas datas e horários indicados:

ÁREA DE CONHECIMENTO	TIPO DE AVALIAÇÃO	DATA	HORÁRIO INICIAL
- SEGURANÇA DO TRABALHO; - HIGIENE OCUPACIONAL; - PTI – PRINCÍPIO DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL; - ESTATÍSTICA; - LINGUAGEM GRÁFICA NO TRABALHO; - PROTEÇÃO AMBIENTAL; - LEGISLAÇÃO APLICADA; - PREVENÇÃO E CONTROLE DE PERDAS; - TECNOLOGIA, PREVENÇÃO E COMBATE A SINISTROS; -CONTEÚDOS AFINS E PROJETOS;	-Prova de Desempenho Didático -Prova de Títulos	07/03/2012	A partir das 14h

7.3. **Provas de Desempenho Didático**

7.3.1. **Prova de Desempenho Didático de Segurança do Trabalho; Higiene Ocupacional;PTI – Princípio de Tecnologia Industrial, Estatística; Linguagem Gráfica no Trabalho; Proteção Ambiental; Legislação Aplicada; Prevenção e Controle de Perdas; Tecnologia, Prevenção e Combate a Sinistros; Conteúdos Afins e Projetos;**

7.3.1.1. A Prova de desempenho didático será constituída de uma aula com duração de 45 (quarenta e cinco) minutos, com tolerância de 5 minutos para mais ou para menos, ministrada perante a Banca Examinadora e será valorizada em 100 (cem) pontos. O tema da Prova de Desempenho Didático é :

“SEGURANÇA DO TRABALHO X HIGIENE OCUPACIONAL”.

7.3.2 No início da prova de desempenho didático, cada candidato deverá entregar à banca examinadora o plano de aula que irá integrar a avaliação, de acordo com item 01 do Anexo I.

7.3.3 Não será permitida, durante a prova de desempenho didático, realizada pelo candidato, a presença dos demais concorrentes, nem de pessoas além das previstas no item 7.1.

7.3.4 Na avaliação da prova de desempenho didático serão considerados os critérios especificados no Anexo I do presente Edital.

7.3.5 Ao término da prova de desempenho didático, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0(zero) a 100(cem).

7.3.6 A nota final da prova de desempenho didático será a média aritmética das notas conferidas pelos examinadores. Antes de calcular tal nota - e quando for o caso - a Banca Examinadora deverá adotar medidas, no sentido de evitar que notas discrepantes, em relação às dadas pela maioria dos avaliadores, contribuam para a aprovação ou reprovação do candidato.

7.3.7 Será aprovado nessa prova o candidato que obtiver o mínimo de 60 (sessenta) pontos.

7.4. **A Prova de Títulos**

7.4.1. Só serão avaliados os títulos dos candidatos aprovados na prova de desempenho didático.

7.4.2. A avaliação dos títulos será feita pela respectiva Banca Examinadora.

7.4.3. Na avaliação de títulos, serão considerados:

I.Formação Universitária: Até 50 (cinquenta) pontos, sendo considerado somente o título maior do candidato.

1.GRAU DE DOUTOR, livre docência, em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento objeto do concurso ..... 50 pontos
2.GRAU DE MESTRE em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso ..... 40 pontos

3.CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso,com duração mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas com a avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....20 pontos

4.CURSO DE APERFEIÇOAMENTO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso, com duração mínima de 180 (cento e oitenta) horas com avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....10 pontos

II.ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou à área de conhecimento, objeto do concurso: até 25 (vinte e cinco) pontos.

1.Experiência superior a 5 (cinco) anos ..... 25 pontos
2.Experiência de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 20 pontos
3.Experiência de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 15 pontos

III.TRABALHOS PUBLICADOS, devidamente comprovados e relacionados com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso .....até 15 pontos

1. LIVRO EDITADO ..... 09 pontos

2. PUBLICAÇÕES em revistas especializadas .....até 06 pontos
(1,0 ponto por publicação)

IV.EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL além da ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso.....até 10 pontos

1.EXPERIÊNCIA superior a 5 (cinco) anos ..... 10 pontos

2.EXPERIÊNCIA de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 07 pontos

3.EXPERIÊNCIA de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 04 pontos

7.4.4. Os títulos, bem como o *curriculum vitae* deverão ser entregues, pelo candidato, à Banca Examinadora, momentos antes da realização da prova de desempenho didático.

7.4.5. A documentação mencionada deverá ser entregue em duas vias (uma original e outra cópia) em envelope identificado com o nome do candidato e nº do presente edital.

7.5.6.A documentação acima mencionada será conferida e assinada por um membro da Banca Examinadora. Os originais serão devolvidos ao candidato, após conferência.

8. REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

8.1. Nos dias das provas, o candidato deverá comparecer ao SESI, situado à Rua Vereador Alvoni de Castro s/nº, Bairro José de Alencar - João Monlevade com antecedência de 30 minutos, munido do cartão de inscrição (INDISPENSÁVEL) e documento oficial de identidade (INDISPENSÁVEL).

8.2. A ordem e o horário para apresentação dos candidatos, nas provas de desempenho didático, serão em função da ordem de inscrição ao processo seletivo e será afixada na Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade.

9. RESULTADO

9.1 – **Para todas as disciplinas**

9.1.1 A classificação final dos candidatos será obtida pela média ponderada das notas obtidas nas Provas de Desempenho Didático e de Títulos, com pesos 6 e 4
respectivamente.
9.2 A nota final do candidato será divulgada no quadro de avisos da Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.3 A classificação final do candidato dar-se-á por ordem decrescente de pontos obtidos, após aplicação dos critérios de desempate, se necessário conforme item 9.5 deste edital.

9.4 A classificação final do candidato no Processo Seletivo Simplificado, após homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade, será publicada nos quadros de avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.5. Em caso de igualdade de pontos, terá preferência, para efeito de CLASSIFICAÇÃO FINAL, sucessivamente, o candidato que:
a. for casado;
b. for o de maior idade.

10. VALIDADE

O presente Processo Seletivo Simplificado terá validade de 1 (um) ano, prorrogável por igual período se necessário for, a contar da data de sua homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11. APROVEITAMENTO DE CANDIDATO

11.1. O candidato aprovado neste Processo Seletivo Simplificado poderá ser contratado como PROFESSOR SUBSTITUTO.

11.2. A contratação mencionada obedecerá à ordem de classificação final obtida e será feita, após homologação do resultado do Processo Seletivo, pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11.3.Para firmar o contrato como Professor Substituto, o candidato deverá apresentar e/ ou entregar à Diretoria de Gestão de Pessoas todos os documentos a ele solicitados e necessários à perfeita observação da legislação vigente.

12.DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A inexatidão de afirmativas ou a falsidade de documentos, ainda que verificadas posteriormente à realização do Processo Seletivo Simplificado, implicará na eliminação sumária do candidato. Serão declaradas nulas, de pleno direito, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo de eventuais sanções de caráter judicial.

12.2.Será excluído do Processo Seletivo Simplificado, por ato do Presidente da Comissão Organizadora, o candidato que se tornar culpado de incorreções ou descortesia para com algum dos examinadores, executores, seus auxiliares e autoridades presentes, durante a realização do Processo Seletivo.

12.3.A Classificação no Processo Seletivo Simplificado não assegura ao candidato o direito ao contrato imediato, mas apenas a expectativa de ser contratado. A concretização deste ato fica condicionada à observância das disposições legais pertinentes, observados os interesses da administração.

12.4. O candidato classificado será convocado por telegrama, enviado para o endereço constante da Ficha de Inscrição, obrigando-se a declarar, por escrito, caso não queira ser contratado. O não pronunciamento do candidato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após sua convocação, permitirá a Prefeitura Municipal de João Monlevade convocar o próximo candidato.

12.5. O candidato convocado que não aceitar sua contratação poderá, uma única vez, ser incluído ao final da relação dos classificados, desde que requeira esse reposicionamento durante o prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado.

12.6.O candidato será o único responsável pelo correto preenchimento da Ficha de Inscrição. Uma vez feita a inscrição, não serão permitidas alterações.

12.7.Não será fornecido qualquer documento comprobatório de aprovação e classificação no Processo Seletivo Simplificado valendo, para esse fim, a homologação publicada nos Quadros de Avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade.

12.8.A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica, desde logo, o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e seus Anexos, parte integrante do mesmo, expediente do qual não poderá alegar desconhecimento.

12.9.A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica na aceitação dos horários de aulas estabelecidos pela coordenação do curso.

12.10.Os casos omissos serão decididos pela Diretoria de Gestão de Pessoas, com participação da respectiva Banca Examinadora do processo Seletivo Simplificado.

João Monlevade, 14 de fevereiro de 2012.

FABRÍCIO NEREU BRANDÃO
Secretário Municipal de Educação

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 002/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO I

Data: _____/_____/_____
Local: _____
Área Avaliada / Disciplina: _____
Nome do Candidato: _____

ITENS PARA AVALIAÇÃO DA AULA

ITEM		VALOR	NOTA
01. Planejamento		5,00	
02. Incentivação da aula		5,00	
03. Correção da linguagem		5,00	
04. Facilidade e clareza de expressão e comunicação		10,00	
05. Capacidade de síntese		15,00	
06. Adequação do conteúdo ao nível de ensino		5,00	
07. Relação da teoria com a prática		5,00	
08. Expressão	Contato visual	2,00	
	Gesticulação	2,00	
	Postura	2,00	
	Movimentação	2,00	
	Voz	2,00	
09. Escrita Legível		5,00	
10. Utilização de recursos didáticos		5,00	
11. Recursos adequados ao conteúdo		5,00	
12. Domínio do conteúdo e ordem de exposição		25,00	
TOTAL		**100,00**	

OBSERVAÇÕES:

No Item 8	**Expressão** – no aspecto VOZ, considerar: intensidade, timbre, ritmo e inflexões.

Assinatura do avaliador: _____

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:1C359595

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
EDITAL N° 003/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

EDITAL N° 003/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE , através da Secretaria Municipal de Educação, no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital do PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, destinado a selecionar candidatos para preenchimento temporário das vagas de Professor para a Prefeitura Municipal de JOÃO MONLEVADE, conforme o Convênio Nº 01/2010, firmado entre o Município de JOÃO MONLEVADE e o IFMG - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - IFMG – Campus Ouro Preto, conforme o que se segue:

1. DISCIPLINAS/HABILITAÇÕES/VAGAS/CARGAS HORÁRIAS

DISCIPLINAS	HABILITAÇÃO	VAGAS	CARGA HORÁRIA
Psicologia do Trabalho	-Graduação em Psicologia	0 1	20 horas

2. REGIME DE TRABALHO

São 20 (vinte horas) horas semanais. Esta carga horária será distribuída para atendimento às aulas do curso Técnico em Segurança do Trabalho, com um limite de 50% de horas em sala de aula e o restante da carga horária para atividades inerentes à função. O horário de aula será definido pela coordenação do curso, com aulas de Segunda-feira a Sexta-feira de 19:00hs às 22:30hs, nas instalações do SESI, no bairro José de Alencar em João Monlevade.

3. REMUNERAÇÃO MENSAL

3.1- Contrato de 20 horas

Vencimento:
Graduação: R$1.263,00
Especialização: R$1.417,50

4. INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições poderão ser feitas nos dias 27/02 a 29/02, de 13:00 às 17:00 horas.

4.2. Local: Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade
Avenida Getúlio Vargas, 4798 – 2º Andar
Bairro Carneirinhos - João Monlevade – MG

5. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

A validade de participação no Processo Seletivo está condicionada ao atendimento, à época da inscrição, dos requisitos:
a. Comprovante da habilitação exigida
b. Prova de quitação com a Justiça Eleitoral e com o Serviço Militar (quando couber).

6. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
No ato da inscrição ao Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá:

6.1. Entregar:

a. documento oficial de identidade e CPF (original e cópia);
b. 1 (uma) fotografia 3x4, recente;
c. comprovante da habilitação exigida (documento original e cópia).
d. “Curriculum vitae”

6.2. Declarar possuir os seguintes documentos:

- prova de quitação com o Serviço Militar, quando couber;
- prova de quitação com a Justiça Eleitoral.

6.3. Preencher o formulário de inscrição, sem emendas, rasuras ou omissões.

6.3.1. A inscrição poderá ser efetuada por procuração particular, com firma reconhecida, acompanhada de cópia legível de documento de identidade do candidato e de seu procurador, assumindo o candidato total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador e arcando com as conseqüências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do formulário e no pagamento da inscrição.

6.4. Cumprir todo o cronograma estabelecido, inclusive comparecer aos locais, nas datas e horários fixados neste Edital.
Observação:
- Não será aceita inscrição condicionada, nem por correspondência.

7. PROCESSO SELETIVO

7.1. O Processo Seletivo será - no que se refere à elaboração, aplicação, avaliação da prova de desempenho didático e de títulos, e classificação dos candidatos, desenvolvido por uma Banca Examinadora, Instituída por Ato do DIRETOR do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO, sob coordenação da Gerência de Gestão de Pessoas.

7.2. O Processo Seletivo será constituído dos tipos de avaliação que se seguem, nas datas e horários indicados:

DISCIPLINAS	TIPO DE AVALIAÇÃO	A PARTIR DE	HORÁRIO INICIAL
Psicologia do Trabalho	-Prova de desempenho didático - prova de títulos	08/03/2012 08/03/2012	20 horas

08/03/2012
08/03/2012
7.3. **Provas de Desempenho Didático**

7.3.1. **Prova de Desempenho Didático da Disciplina Psicologia do Trabalho:**
7.3.1.1. A Prova de desempenho didático será constituída de uma aula com duração de 45 (quarenta e cinco) minutos, com tolerância de 5 minutos para mais ou para menos, ministrada perante a Banca Examinadora e será valorizada em 100 (cem) pontos. O tema da Prova de Desempenho Didático é :

- ***Saúde mental e trabalho – sofrimento e prazer no trabalho / psicodinâmica do trabalho***

7.3.2 No início da prova de desempenho didático, cada candidato deverá entregar à banca examinadora o plano de aula que irá integrar a avaliação, de acordo com item 01 do Anexo I.

7.3.3 Não será permitida, durante a prova de desempenho didático, realizada pelo candidato, a presença dos demais concorrentes, nem de pessoas além das previstas no item 7.1.

7.3.4 Na avaliação da prova de desempenho didático serão considerados os critérios especificados no Anexo I do presente Edital.

7.3.5 Ao término da prova de desempenho didático, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0(zero) a 100(cem).

7.3.6 A nota final da prova de desempenho didático será a média aritmética das notas conferidas pelos examinadores. Antes de calcular tal nota - e quando for o caso - a Banca Examinadora deverá adotar medidas, no sentido de evitar que notas discrepantes, em relação às dadas pela maioria dos avaliadores, contribuam para a aprovação ou reprovação do candidato.

7.3.7 Será aprovado nessa prova o candidato que obtiver o mínimo de 60 (sessenta) pontos.

7.4. **A Prova de Títulos**

7.4.1. Só serão avaliados os títulos dos candidatos aprovados na prova de desempenho didático.

7.4.2. A avaliação dos títulos será feita pela respectiva Banca Examinadora.
7.4.3. Na avaliação de títulos, serão considerados:

I.Formação Universitária: Até 50 (cinquenta) pontos, sendo considerado somente o título maior do candidato.

1.GRAU DE DOUTOR, livre docência, em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento objeto do concurso ..... 50 pontos
2.GRAU DE MESTRE em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso ..... 40 pontos

3.CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso,com duração mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas com a avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....20 pontos

4.CURSO DE APERFEIÇOAMENTO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso, com duração mínima de 180 (cento e oitenta) horas com avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....10 pontos

II.ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou à área de conhecimento, objeto do concurso: até 25 (vinte e cinco) pontos.

1.Experiência superior a 5 (cinco) anos ..... 25 pontos
2.Experiência de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 20 pontos
3.Experiência de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 15 pontos

III.TRABALHOS PUBLICADOS, devidamente comprovados e relacionados com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso .....até 15 pontos

1. LIVRO EDITADO ..... 09 pontos

2. PUBLICAÇÕES em revistas especializadas .....até 06 pontos
(1,0 ponto por publicação)

IV.EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL além da ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso.....até 10 pontos

1.EXPERIÊNCIA superior a 5 (cinco) anos ..... 10 pontos

2.EXPERIÊNCIA de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 07 pontos

3.EXPERIÊNCIA de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 04 pontos

7.4.4. Os títulos, bem como o *curriculum vitae* deverão ser entregues, pelo candidato, à Banca Examinadora, momentos antes da realização da prova de desempenho didático.

7.4.5. A documentação mencionada deverá ser entregue em duas vias (uma original e outra cópia) em envelope identificado com o nome do candidato e nº do presente edital.

7.5.6.A documentação acima mencionada será conferida e assinada por um membro da Banca Examinadora. Os originais serão devolvidos ao candidato, após conferência.

8. REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

8.1. Nos dias das provas, o candidato deverá comparecer ao SESI, situado à Rua Vereador Alvoni de Castro, s/nº - Bairro José de Alencar - João Monlevade com antecedência de 30 minutos, munido do cartão de inscrição (INDISPENSÁVEL) e documento oficial de identidade (INDISPENSÁVEL).

8.2. A ordem e o horário para apresentação dos candidatos, nas provas de desempenho didático, serão em função da ordem de inscrição ao processo seletivo e será afixada na Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade.

9. RESULTADO

9.1 – **Para todas as disciplinas**

9.1.1 A classificação final dos candidatos será obtida pela média ponderada das notas obtidas nas Provas de Desempenho Didático e de Títulos, com pesos 6 e 4 respectivamente.
9.2 A nota final do candidato será divulgada no quadro de avisos da Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.3 A classificação final do candidato dar-se-á por ordem decrescente de pontos obtidos, após aplicação dos critérios de desempate, se necessário conforme item 9.5 deste edital.

9.4 A classificação final do candidato no Processo Seletivo Simplificado, após homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade, será publicada nos quadros de avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.5. Em caso de igualdade de pontos, terá preferência, para efeito de CLASSIFICAÇÃO FINAL, sucessivamente, o candidato que:
a. for casado;
b. for o de maior idade.

10. VALIDADE

O presente Processo Seletivo Simplificado terá validade de 1 (um) ano, prorrogável por igual período se necessário for, a contar da data de sua homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11. APROVEITAMENTO DE CANDIDATO

11.1. O candidato aprovado neste Processo Seletivo Simplificado poderá ser contratado como PROFESSOR SUBSTITUTO.

11.2. A contratação mencionada obedecerá à ordem de classificação final obtida e será feita, após homologação do resultado do Processo Seletivo, pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11.3. Para firmar o contrato como Professor Substituto, o candidato deverá apresentar e/ ou entregar à Diretoria de Gestão de Pessoas todos os documentos a ele solicitados e necessários à perfeita observação da legislação vigente.

12.DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A inexatidão de afirmativas ou a falsidade de documentos, ainda que verificadas posteriormente à realização do Processo Seletivo Simplificado, implicará na eliminação sumária do candidato. Serão declaradas nulas, de pleno direito, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo de eventuais sanções de caráter judicial.

12.2.Será excluído do Processo Seletivo Simplificado, por ato do Presidente da Comissão Organizadora, o candidato que se tornar culpado de incorreções ou descortesia para com algum dos examinadores, executores, seus auxiliares e autoridades presentes, durante a realização do Processo Seletivo.

12.3.A Classificação no Processo Seletivo Simplificado não assegura ao candidato o direito ao contrato imediato, mas apenas a expectativa de ser contratado. A concretização deste ato fica condicionada à observância das disposições legais pertinentes, observados os interesses da administração.

12.4. O candidato classificado será convocado por telegrama, enviado para o endereço constante da Ficha de Inscrição, obrigando-se a declarar, por escrito, caso não queira ser contratado. O não pronunciamento do candidato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após sua convocação, permitirá a Prefeitura Municipal de João Monlevade convocar o próximo candidato.

12.5. O candidato convocado que não aceitar sua contratação poderá, uma única vez, ser incluído ao final da relação dos classificados, desde que requeira esse reposicionamento durante o prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado.

12.6.O candidato será o único responsável pelo correto preenchimento da Ficha de Inscrição. Uma vez feita a inscrição, não serão permitidas alterações.

12.7.Não será fornecido qualquer documento comprobatório de aprovação e classificação no Processo Seletivo Simplificado valendo, para esse fim, a homologação publicada nos Quadros de Avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura Municipal de João Monlevade.

12.8. A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica, desde logo, o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e seus Anexos, parte integrante do mesmo, expediente do qual não poderá alegar desconhecimento.

12.9. A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica na aceitação dos horários de aulas estabelecidos pela coordenação do curso.

12.10. Os casos omissos serão decididos pela Diretoria de Gestão de Pessoas, com participação da respectiva Banca Examinadora do processo Seletivo Simplificado.

João Monlevade, 14 de fevereiro de 2012.

FABRÍCIO NEREU BRANDÃO
Secretário Municipal de Educação

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 003/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO I

Data: _____/_____/_____
Local: _____ _____
Área Avaliada / Disciplina: _____
Nome do Candidato: _____

ITENS PARA AVALIAÇÃO DA AULA

ITEM		VALOR	NOTA
01. Planejamento		5,00	
02. Incentivação da aula		5,00	
03. Correção da linguagem		5,00	
04. Facilidade e clareza de expressão e comunicação		10,00	
05. Capacidade de síntese		15,00	
06. Adequação do conteúdo ao nível de ensino		5,00	
07. Relação da teoria com a prática		5,00	
08. Expressão	Contato visual	2,00	
	Gesticulação	2,00	
	Postura	2,00	
	Movimentação	2,00	
	Voz	2,00	
09. Escrita Legível		5,00	
10. Utilização de recursos didáticos		5,00	
11. Recursos adequados ao conteúdo		5,00	
12. Domínio do conteúdo e ordem de exposição		25,00	
TOTAL		**100,00**	

OBSERVAÇÕES:

No Item 8	**Expressão** – no aspecto VOZ, considerar: intensidade, timbre, ritmo e inflexões.

Assinatura do avaliador: _____

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:3419A0EE

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE
EDITAL N° 004/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

EDITAL N° 004/2012, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2012

O MUNICÍPIO DE JOÃO MONLEVADE , através da Secretaria Municipal de Educação, no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital do PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, destinado a selecionar candidatos para preenchimento temporário das vagas de Professor para a Prefeitura Municipal de JOÃO MONLEVADE, conforme o Convênio Nº 01/2010, firmado entre o Município de JOÃO MONLEVADE e o IFMG - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - IFMG – Campus Ouro Preto, conforme o que se segue:

1. DISCIPLINAS/HABILITAÇÕES/VAGAS/CARGAS HORÁRIAS

DISCIPLINAS	HABILITAÇÃO	VAGAS	CARGA HORÁRIA
Informática ICC, Elementos de Administração; Conteúdos afins e projetos	- Graduação em Administração	0 1	25 horas

2. REGIME DE TRABALHO

São 25 (vinte horas) horas semanais. Esta carga horária será distribuída para atendimento às aulas do curso Técnico em Segurança do Trabalho, com um limite de 50% de horas em sala de aula e o restante da carga horária para atividades inerentes à função. O horário de aula será definido pela coordenação do curso de segunda-feira a sexta-feira de 19:00hs às 22:30hs, nas instalações do SESI, no bairro José de Alencar em João Monlevade.

3. REMUNERAÇÃO MENSAL

3.1- Contrato de 25 horas

Vencimento:
Graduação: **R$ 1.587,76**
Especialização: **R$ 1.779,75**

4. INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições poderão ser feitas nos dias 27/02 a 29/02, de 13:00 às 17:00 horas.

4.2. Local: Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade
Avenida Getúlio Vargas, 4798 – 2º Andar
Bairro Carneirinhos - João Monlevade – MG

5. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

A validade de participação no Processo Seletivo está condicionada ao atendimento, à época da inscrição, dos requisitos:
a. Comprovante da habilitação exigida
b. Prova de quitação com a Justiça Eleitoral e com o Serviço Militar (quando couber).

6. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA
No ato da inscrição ao Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá:

6.1. Entregar:

a. documento oficial de identidade e CPF (original e cópia);
b. 1 (uma) fotografia 3x4, recente;
c. comprovante da habilitação exigida (documento original e cópia).
d. “Curriculum vitae”

6.2. Declarar possuir os seguintes documentos:

- prova de quitação com o Serviço Militar, quando couber;
- prova de quitação com a Justiça Eleitoral.

6.3. Preencher o formulário de inscrição, sem emendas, rasuras ou omissões.

6.3.1. A inscrição poderá ser efetuada por procuração particular, com firma reconhecida, acompanhada de cópia legível de documento de identidade do candidato e de seu procurador, assumindo o candidato total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador e arcando com as conseqüências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do formulário e no pagamento da inscrição.

6.4. Cumprir todo o cronograma estabelecido, inclusive comparecer aos locais, nas datas e horários fixados neste Edital.
Observações:
- Não será aceita inscrição condicionada, nem por correspondência.

7. PROCESSO SELETIVO

7.1. O Processo Seletivo será - no que se refere à elaboração, aplicação, avaliação da prova escrita, prova de desempenho didático, de títulos, e a classificação dos candidatos, desenvolvido por uma Banca Examinadora, Instituída por Ato do DIRETOR do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO, sob coordenação da Gerência de Gestão de Pessoas.

7.2. O Processo Seletivo será constituído dos tipos de avaliação que se seguem, nas datas e horários indicados:

DISCIPLINAS	TIPO DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	A PARTIR DE	HORÁRIO INICIAL

Informática ICC, Elementos de Administração; Conteúdos afins e projetos	- Prova escrita	Eliminatória	04/03/2012	09:00
	- Prova de desempenho didático	Eliminatória	10/03/2012	09:00
	- Prova de títulos	Classificatória	10/03/2012	---

7.3 Prova Escrita

7.3.1. Prova Escrita de Organização do Trabalho; Administração; Relações Humanas no Trabalho; Gestão; Elementos de Administração; Conteúdos Afins e Projetos.

7.3.2. Esta prova escrita será realizada no dia 04/03/2012 (domingo), às 09 horas, no SESI, situado à rua Alvoni de Castro, s/nº, bairro José de Alencar.

7.3.3. A prova escrita compreenderá questões objetivas e/ou discursivas sobre os conteúdos do programa (Anexo II) e terá duração máxima de 03 horas improrrogáveis tendo um valor de 100 (cem) pontos.

7.3.4. Será aprovado, nessa prova, o candidato que obtiver, no mínimo, 50 (cinqüenta) pontos.

7.3.5. O resultado da Prova Escrita será divulgado até as 17 horas do dia 07/03/2012 no quadro de avisos da Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

7.3.6. Não será concedida vista da prova. Facultar-se-á, entretanto, ao candidato apresentar, ao presidente da Comissão Organizadora do Concurso, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do horário da divulgação do resultado, um único recurso, devidamente fundamentado e protocolado na portaria da Secretaria Municipal de Educação **Prova Escrita**

7.3.7 A prova derá ser feita a tinta, portanto o candidato deverá levar caneta esferográfica azul ou preta, lápis e borracha. Estes materiais não serão fornecidos pela coordenação do concurso.

7.4. **Provas de Desempenho Didático**

7.4.2. **Prova de Desempenho Didático de Informática ICC I, Informática ICC II e Elementos de Administração, Conteúdos afins e projetos.**

7.4.2.1. A Prova de desempenho didático será constituída de uma aula com duração de 50 (cinquenta) minutos, com tolerância de 5 minutos para mais ou para menos, ministrada perante a Banca Examinadora e será valorizada em 100 (cem) pontos.

7.4.2.2. O tema da Prova de Desempenho Didático será sorteado, antes do início da prova escrita, por um membro da coordenação do concurso ou da banca examinadora.

7.4.2.3. Os temas para sorteio, a que se refere o item 7.4.2.2, constam no Anexo II deste edital e será sorteado um tema entre os itens de 1 a 5 do Anexo II.

7.4.3 No início da prova de desempenho didático, cada candidato deverá entregar à banca examinadora o plano de aula que irá integrar a avaliação, de acordo com item 01 do Anexo I.

7.4.4 Não será permitida, durante a prova de desempenho didático, realizada pelo candidato, a presença dos demais concorrentes, nem de pessoas além das previstas no item 7.1.

7.4.5 Na avaliação da prova de desempenho didático serão considerados os critérios especificados no Anexo I do presente Edital.

7.3.6 Ao término da prova de desempenho didático, cada membro da Banca Examinadora atribuirá ao candidato uma nota de 0(zero) a 100(cem).

7.3.7 A nota final da prova de desempenho didático será a média aritmética das notas conferidas pelos examinadores. Antes de calcular tal nota - e quando for o caso - a Banca Examinadora deverá adotar medidas, no sentido de evitar que notas discrepantes, em relação às dadas pela maioria dos avaliadores, contribuam para a aprovação ou reprovação do candidato.

7.3.8 Será aprovado nessa prova o candidato que obtiver o mínimo de 60 (sessenta) pontos.

7.4. **A Prova de Títulos**

7.4.1. Só serão avaliados os títulos dos candidatos aprovados na prova escrita e na prova de desempenho didático.

7.4.2. A avaliação dos títulos será feita pela respectiva Banca Examinadora.

7.4.3. Na avaliação de títulos, serão considerados:

I.Formação Universitária: Até 50 (cinquenta) pontos, sendo considerado somente o título maior do candidato.

1.GRAU DE DOUTOR, livre docência, em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento objeto do concurso ..... 50 pontos
2.GRAU DE MESTRE em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso ..... 40 pontos

3.CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso,com duração mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas com a avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....20 pontos

4.CURSO DE APERFEIÇOAMENTO em campo diretamente relacionado com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso, com duração mínima de 180 (cento e oitenta) horas com avaliação final, ministrado por Instituição de Ensino Superior .....10 pontos

II.ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou à área de conhecimento, objeto do concurso: até 25 (vinte e cinco) pontos.

1.Experiência superior a 5 (cinco) anos ..... 25 pontos
2.Experiência de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 20 pontos
3.Experiência de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 15 pontos

III.TRABALHOS PUBLICADOS, devidamente comprovados e relacionados com a disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso .....até 15 pontos

1. LIVRO EDITADO ..... 09 pontos

2. PUBLICAÇÕES em revistas especializadas.....até 06 pontos
(1,0 ponto por publicação)

IV.EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL além da ATIVIDADE DOCENTE, devidamente comprovada e relacionada à disciplina ou área de conhecimento, objeto do concurso.....até 10 pontos

1.EXPERIÊNCIA superior a 5 (cinco) anos ..... 10 pontos

2.EXPERIÊNCIA de 3 (três) a 5 (cinco) anos ..... 07 pontos

3.EXPERIÊNCIA de 1 (um) ano e inferior a 3 (três) anos ..... 04 pontos

7.4.4. Os títulos, bem como o *curriculum vitae* deverão ser entregues, pelo candidato, à Banca Examinadora, momentos antes da realização da prova de desempenho didático.

7.4.5. A documentação mencionada deverá ser entregue em duas vias (uma original e outra cópia) em envelope identificado com o nome do candidato e nº do presente edital.

7.5.6.A documentação acima mencionada será conferida e assinada por um membro da Banca Examinadora. Os originais serão devolvidos ao candidato, após conferência.

8. REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

8.1. Nos dias das provas, o candidato deverá comparecer ao SESI, situado à Rua alvoni de Castro, s/nº, bairro José de Alencar - João Monlevade com antecedência de 30 minutos, munido do cartão de inscrição (INDISPENSÁVEL) e documento oficial de identidade (INDISPENSÁVEL).

8.2. A ordem e o horário para apresentação dos candidatos, na prova de desempenho didático, serão em função da ordem de inscrição ao processo seletivo e será afixada na Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade.

9. RESULTADO

9.1 – **Para todas as disciplinas**

9.1.1 A classificação final dos candidatos será obtida pela média ponderada das notas obtidas nas Provas Escrita, de Desempenho Didático e de Títulos, com pesos 3, 5 e 2 respectivamente.

9.2 A nota final do candidato será divulgada no quadro de avisos da Secretaria Municipal de Educação de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.3 A classificação final do candidato dar-se-á por ordem decrescente de pontos obtidos, após aplicação dos critérios de desempate, se necessário conforme item 9.5 deste edital.

9.4 A classificação final do candidato no Processo Seletivo Simplificado, após homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade, será publicada nos quadros de avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura do Município de João Monlevade e pelo site www.cefetop.edu.br .

9.5. Em caso de igualdade de pontos, terá preferência, para efeito de CLASSIFICAÇÃO FINAL, sucessivamente, o candidato que:
a. for casado;
b. for o de maior idade.

10. VALIDADE

O presente Processo Seletivo Simplificado terá validade de 1 (um) ano, prorrogável por igual período se necessário for, a contar da data de sua homologação pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11. APROVEITAMENTO DE CANDIDATO

11.1. O candidato aprovado neste Processo Seletivo Simplificado poderá ser contratado como PROFESSOR SUBSTITUTO.

11.2. A contratação mencionada obedecerá à ordem de classificação final obtida e será feita, após homologação do resultado do Processo Seletivo, pelo Prefeito Municipal e pelo Secretário de Educação do Município de João Monlevade.

11.3. Para firmar o contrato como Professor Substituto, o candidato deverá apresentar e/ ou entregar à Diretoria de Gestão de Pessoas todos os documentos a ele solicitados e necessários à perfeita observação da legislação vigente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A inexatidão de afirmativas ou a falsidade de documentos, ainda que verificadas posteriormente à realização do Processo Seletivo Simplificado, implicará na eliminação sumária do candidato. Serão declaradas nulas, de pleno direito, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo de eventuais sanções de caráter judicial.

12.2. Será excluído do Processo Seletivo Simplificado, por ato do Presidente da Comissão Organizadora, o candidato que se tornar culpado de incorreções ou descortesia para com algum dos examinadores, executores, seus auxiliares e autoridades presentes, durante a realização do Processo Seletivo.

12.3. A Classificação no Processo Seletivo Simplificado não assegura ao candidato o direito ao contrato imediato, mas apenas a expectativa de ser contratado. A concretização deste ato fica condicionada à observância das disposições legais pertinentes, observados os interesses da administração.

12.4. O candidato classificado será convocado por telegrama, enviado para o endereço constante da Ficha de Inscrição, obrigando-se a declarar, por escrito, caso não queira ser contratado. O não pronunciamento do candidato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após sua convocação, permitirá a Prefeitura Municipal de João Monlevade convocar o próximo candidato.

12.5. O candidato convocado que não aceitar sua contratação poderá, uma única vez, ser incluído ao final da relação dos classificados, desde que requeira esse reposicionamento durante o prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado.

12.6. O candidato será o único responsável pelo correto preenchimento da Ficha de Inscrição. Uma vez feita a inscrição, não serão permitidas alterações.

12.7. Não será fornecido qualquer documento comprobatório de aprovação e classificação no Processo Seletivo Simplificado valendo, para esse fim, a homologação publicada nos Quadros de Avisos da Secretaria Municipal de Educação e na Prefeitura Municipal de João Monlevade.

12.8. A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica, desde logo, o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e seus Anexos, parte integrante do mesmo, expediente do qual não poderá alegar desconhecimento.

12.9. A inscrição neste Processo Seletivo Simplificado implica na aceitação dos horários de aulas estabelecidos pela coordenação do curso.

12.10. Os casos omissos serão decididos pela Diretoria de Gestão de Pessoas, com participação da respectiva Banca Examinadora do processo Seletivo Simplificado.

João Monlevade, 14 de fevereiro de 2012.

FABRÍCIO NEREU BRANDÃO
Secretário Municipal de Educação

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 004/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO I

Data: _____/_____/_____
Local: _____ _____
Área Avaliada / Disciplina: _____
Nome do Candidato: _____

ITENS PARA AVALIAÇÃO DA AULA

ITEM		VALOR	NOTA
01. Planejamento		5,00	
02. Incentivação da aula		5,00	
03. Correção da linguagem		5,00	
04. Facilidade e clareza de expressão e comunicação		10,00	
05. Capacidade de síntese		15,00	
06. Adequação do conteúdo ao nível de ensino		5,00	
07. Relação da teoria com a prática		5,00	
08. Expressão	Contato visual	2,00	
	Gesticulação	2,00	
	Postura	2,00	
	Movimentação	2,00	
	Voz	2,00	
09. Escrita Legível		5,00	
10. Utilização de recursos didáticos		5,00	
11. Recursos adequados ao conteúdo		5,00	
12. Domínio do conteúdo e ordem de exposição		25,00	
TOTAL		**100,00**	

OBSERVAÇÕES:

No Item 8	**Expressão** – no aspecto VOZ, considerar: intensidade, timbre, ritmo e inflexões.

Assinatura do avaliador: _____

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 004/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO II

ÁREA DE CONHECIMENTO: Organização do Trabalho; Administração; Relações Humanas no Trabalho; Gestão; Elementos de Administração; Conteúdos Afins e Projetos.

PROVA ESCRITA
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 – As Organizações: conceitos, Características, Objetivos, Tipos, Interesses;

2 – A Empresa: Conceito, Ambiente, O Contexto onde operam, Objetivos, Classificação, Os Recursos Empresariais e seus resultados, Níveis Hierárquicos, Estruturas Organizacionais, Constituição Legal;

3 – O Modelo Taylorista-Fordista de Produção;

4 –Teoria das Relações Humanas, Teoria Neoclássica da Administração, Teoria Estruturalista, Teoria de Sistemas, Teoria da Contingência, Exigências Atuais;

5 – Planejamento da Ação Empresarial: Planejamento Estratégico, Planejamento Tático e Planejamento Operacional;

6 – Organização da Ação Empresarial; Estruturas Organizacionais, Cargos e Tarefas; Direção da Ação Empresarial: Estilos de Direção, Sistemas de Administração, Meios de Direção, Gerência e Supervisão; Controle da Ação Empresarial : Controle Organizacional, Controles Táticos e Controles Operacionais;

7 – A Gerência da Qualidade Total : Histórico, Filosofia, Conceitos Fundamentais, Ciclo PDCA, Metodologia de Solução de Problemas; Sistema Integrado de Gestão : Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), Sistema de Gestão Ambiental (SGA) e Sistema de Gestão da Segurança e Saúde Ocupacional (SGSSO), Padrões de eficiência e eficácia, Modelos Normativos ISO Série 9000 e Série 14000 e OHSAS 18001.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL 004/2012

PROFESSOR SUBSTITUTO

ANEXO III

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

MAXIMILIANO, A.C. Introdução à Administração – 8ª edição. São Paulo: Ed. Atlas, 2011.

CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração – 8ª Edição. São Paulo: Ed. Campus. 2011.

CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: Uma Abordagem Contingencial. São Paulo: Mc Graw Hill, 1994.

CHIAVENATO, I. Iniciação à Administração Geral. São Paulo: MC Graw Hill, 1989.

CHIAVENATO, I. Iniciação à Administração de Pessoal. São Paulo : Mc Graw Hill, 1990.

CHIAVENATO, I. Iniciação à Organização e Controle. São Paulo: Mc Graw Hill, 1989.

TAVARES, M.C. Gestão Estratégica – 3ª edição. São Paulo: Ed. Atlas, 2010.

DRUCKER, Peter. Desafios Gerenciais para s Séc. XXI. São Paulo: Pioneira, 1989.

PARK, K.H. Introdução ao Estudo da Administração.São Paulo: Pioneira, 1997.

Publicado por:
Andresa Liliam Gomes
Código Identificador:644F8DE2