SIGPUB - Sistema Gerenciador de Publicações Legais

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS MINEIROS

AMM ASSOCIAÇÃO MINEIRA DE MUNICÍPIOS

Minas Gerais , 17 de Julho de 2012 • Diário Oficial dos Municípios Mineiros • ANO IV | Nº 0782

ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO VALE DO PARANAÍBA - AMVAP

SETOR DE LICITAÇÕES
CIS/AMVAP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 02/2012

CIS/AMVAP - Ata de Registro de Preços nº 002/2012, Pregão Presencial 018/2012. Ficam registrados os seguintes preços visando a manutenção preventiva e corretiva dos micro-ônibus do CIS/AMVAP: Valor Homem/Hora: R$45,00; Percentual de Desconto sobre a tabela de peças dos fabricantes: 15%. Contratada: Casa da Transmissão Motores e Peças Ltda., CNPJ 02.933.193/0001-69. V3.933.193/0001-69alor estimado do contrato: R$35.000,00 (trinta e cinco mil reais). Vencimento da Ata: 23/07/2013. Informações detalhadas de todos os elementos da Ata encontram-se no site www.amvapmg.org.br. Uberlândia, 23 de julho de 2012.

ÚLTIMO BITENCOURT DE FREITAS
Presidente.

Publicado por:
Erondina Ipólito de Sousa Fernandes
Código Identificador:BE08B6CF

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVORADA DE MINAS

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

Processo Licitatório 0073/2012, Pregão Presencial n.º 0025/2012. Partes Município de Alvorada de Minas e LOOK VISION PRODUÇÃO E ESTRUTURAS LTDA. **Valor do Contrato: R$ 36.058,00 (trinta e seis mil e cinquenta e oito reais).** Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA O FORNECIMENTO DE ESTRUTURA (PALCO, SOM, ILUMINAÇÃO, ETC.) PARA FESTAS DO ROSÁRIO NO DISTRITO DE ITAPANHOACANGA, DIAS 13 A 15 DE JULHO, E NA SEDE DO MUNICIPIO, DIAS 20 A 22 DE JULHO DE 2012. Assinatura: Vigência: 10/07/2012 até 10/08/2012

VALTER ANTÔNIO COSTA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Tiago Fonseca Carvalhais
Código Identificador:7F91CD50

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 ARAÚJOS

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE
ADENDO DE LICITAÇÃO

ADENDO AO EDITAL Nº 033/2012
PROCESSO LICITATÓRIO 051/2012

A Prefeitura Municipal de Araújos, através de sua Pregoeira e Equipe de Apoio, nomeados por força das disposições contidas na **Portaria N.º 007/2012,** torna público aos interessados referente ao **PREGÃO Nº. 033/2012,** formalizado através do **PROCESSO Nº.: 051/2012,** cujo objeto é a aquisição de dois veículos zero km, 1.0, 04 Portas, FLEX, modelo/ano 2012/2013 BASICO BRANCO que no Extrato de Publicação onde se lê 25 de maio de 2012 é 25 de julho de 2012.

Publicado por:
Sandra de Fátima Nascimento
Código Identificador:533BFEDD

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BERILO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BERILO
PRORROGAÇÃO DA ABERTURA DO PREGÃO PRESENCIAL 037/2012 – EDITAL 044/2012

O **MUNICÍPIO DE BERILO - MG**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o N.º 17.700.758/0001-35, torna público **PRORROGAÇÃO** da abertura do **Pregão Presencial 037/2012 – Edital 044/2012,** menor preço por item, destinado a **Aquisição de equipamentos, materiais construção e outros para manutenção do Sistema de Abastecimento de Água das Comunidades Rurais e manutenção das Estradas Municipais, no município de Berilo**. A abertura será no dia **01/08/2012, às 14:00 horas**. O edital completo e maiores informações poderão ser obtidos na sede da Prefeitura Municipal de Berilo: Pç Dr. Antônio Carlos, 85, Centro, CEP 39.640-000, pelo Fone/fax (33) 3737-1172.

Publicado por:
Ailza Aparecida de Souza
Código Identificador:E80C3AED

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DO CONVÊNIO N.º 007/2012

O Município de Cachoeira de Minas torna público o Convênio n.º 007/12:
Concedente: *MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DE MINAS*, com sede na Praça da Bandeira, n.º 276, inscrita no CNPJ sob o n.º 18.675.959/0001-92, representada pelo Prefeito Municipal Sr. Carlos Augusto Tenório Dionísio, portador do RG n.º MG-4.494.751 SSP/MG.
Convenente: *ASSOCIAÇÃO PARA VALORIZAÇÃO AMBIENTAL E SOCIAL CACHOEIRENSE - AVASC*, com sede na Rua Padre Gregório, n.º 386, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º 07.315.142/0001-97, representada por seu Presidente Sr. Rafael Oliveira Eugênio, portador do RG n.º MG-13.910.705 SSP/MG.
Objeto: Repasse de recursos financeiros para defesa e preservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável, promoção do desenvolvimento econômico e social e combate à pobreza; promoção da cultura, defesa e conservação do patrimônio

histórico e artístico; desenvolvimento de estudos e pesquisas de tecnologias alternativas, a produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos que digam respeito às atividades supramencionadas.
Vigência: 14/05/2012 a 31/12/2012.
Valor: R$ 5.350,00 (Cinco mil, trezentos e cinquenta reais).
Dotação Orçamentária: 02.07.03.18.541.1801.0.017.335041-336.
Fund. Legal: Lei Municipal n.º 2.255/2011.
Cachoeira de Minas, 14 de maio de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:3DDBFCA4

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DE CONTRATO N.º 105/12

O Município de Cachoeira de Minas torna público o Contrato n.º 105/12:
Partes: *Prefeitura Municipal de Cachoeira de Minas X SAPRO SACOLAS PROMOCIONAIS LTDA.*
Objeto: Fornecimento de sacolas personalizadas atendendo as atividades do Projeto Viva Melhor, Farmácia da Unidade Básica de Saúde e Laboratório do Município.
Processo: Pregão n.º 029/12.
Vigência: 11/07/2012 a 31/12/2012.
Valor: R$ 19.920,00 (Dezenove mil, novecentos e vinte reais).
Dotações Orçamentárias: *02.05.02.10.301.1002.2.051.339030-194; e 02.05.05.10.305.1009.2.093.339030-226.*
Cachoeira de Minas, 11 de julho de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:FCAEE1F3

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO – PROCESSO LICITATÓRIO N.º 125/12

O Município de Cachoeira de Minas/MG, CNPJ n.º 18.675.959/0001-92; torna público o Extrato de Homologação – Processo Licitatório n.° 125/2012 – Tomada de Preços n.° 009/2012. O Processo de Licitação em epígrafe objetivou a seleção da melhor proposta para *manutenção da Creche e reforma das Escolas do Município, sem fornecimento de materiais*. 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 da **Tomada de Preços n.º 009/2012** a empresa: ***CONSTRUTORA RODRIGUES HIRATA LTDA***, inscrita no CNPJ sob o n.° 09.646.756/0001-87; no valor total de R$ 152.616,23 (Cento e cinquenta e dois mil, seiscentos e dezesseis reais e vinte e três centavos); vencedora desse certame nos termos da Ata da Sessão de Julgamento de 09 (Nove) de julho de 2012 (Dois mil e doze).
Cachoeira de Minas, 16 de julho de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:94B80C10

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DE MINAS
RESULTADO DE LICITAÇÃO – PROCESSO LICITATÓRIO N.º 047/12

O Município de Cachoeira de Minas/MG, CNPJ n.º 18.675.959/0001-92; no uso de suas atribuições torna público o Resultado da Licitação – Processo Licitatório n. º 047/2012 – Tomada de Preços n.º 008/2012. Cujo objeto é a contratação de empresa *para serviços de pavimentação asfáltica no Bairro Abertão e Rua Projetada I no Bairro Alto das Cruzes, zona rural deste Município*. Dentro do prazo concedido pela CPL de 05 (Cinco) dias úteis para interposição de recursos conforme preceitua a Lei Federal n.º 8.666/93, a empresa *FENIX CONSTRUTURA E LOTEADORA LTDA ME*, protocolizou sob o n.º 6356-02 o documento que trata de sua interposição de recurso. A Comissão Permanente de Licitação, no uso de suas atribuições, encaminha tal documento à empresa licitante ***MELO MACHADO CONSTRUTORA LTDA*** para sua manifestação.
Cachoeira de Minas, 16 de julho de 2012.

CARLOS AUGUSTO TENÓRIO DIONÍSIO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Edimara Ribeiro de Faria
Código Identificador:E4102DD4

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO ENÉAS

PREFEITURA MUNICIPAL
EXTRATO 4º ADITIVO AO CONTRATO 033/2010- TP 001/2012

Capitão Enéas/MG-Proc. 010/2010-TP 001/2010-objeto: Const. Escola Ensino Infantil-Conv: 656654/2009-FNDE-4º Aditivo-acresce serviços ao CTR 033/2010- Signatários: Reinaldo Landulfo Teixeira(Prefeito) e Fábio Ferreira Durães p/ Retromáquinas Terrapl. Const. Ltda-ME-CNPJ 08.946.891/0001-85-valor do aditivo R$124.664,26-Assinatura- 10/07/2012-Mª Conceição P. Cruz-Sec. CPL(38)3235-1001.

Publicado por:
Maria da Conceição Paz da Cruz
Código Identificador:269E9D6B

PREFEITURA MUNICIPAL
EXTRATO PRORROGAÇÃO PP028/2012

Capitão Enéas/MG-Proc. 061/2012-PP 028/2012-Objeto: Aquisição de 02(duas) ambulancias simples remoção para atender a Secretaria Municipal de Saúde, conforme Convênio 965/2012 firmado entre a SES e o Municipio de Capitão Enéas. **CREDENCIAMENTO PRORROGADO** PARA 31/07/2012 -08:30

MARIA DA CONCEIÇÃO PAZ DA CRUZ
Pregoeira

Publicado por:
Maria da Conceição Paz da Cruz
Código Identificador:81F4F232

PREFEITURA MUNICIPAL
EXTRATO REVOGAÇÃO PP027/2012

Capitão Enéas/MG-Proc. 060/2012-PP 027/2012-Objeto: Aquisição de Microonibus para transporte de estudantes carentes conforme Convênio 1161/2011, firmado entre o Municipio de Capitão Enéas e a SEDESE-**REVOGADO** por ausência de interessados em concorrer ao certame

MARIA DA CONCEIÇÃO PAZ DA CRUZ
Pregoeira.

Publicado por:
Maria da Conceição Paz da Cruz
Código Identificador:69EF897C

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARNEIRINHO

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
EDITAL FM001/2012 CONSOLIDADO

O Fundo Municipal de Saúde do Município de Carneirinho através da CKM Serviços Ltda faz saber as inscrições deferidas:

INSCRIÇÃO	NOME	CÓDIGO	CARGO
910114	ADEMILTON MAXIMIANO DE PAULA JUNIOR	003	Enfermeiro
910310	ADILSON TIAGO FERREIRA	001	Motorista
910232	ADRIANA FERNANDES DE BARROS	002	Técnico em Radiologia
910162	ADRIANA ROCHA COSTA	003	Enfermeiro
910032	AGDA MARIA DE OLIVEIRA	004	Atendente de Saúde
910184	ALANA ARANTES SANTOS GONCALVES	003	Enfermeiro
910257	ALDOELIS PEREIRA PAULA	002	Técnico em Radiologia
910056	ALECI ANASTACIO	005	Técnico em Enfermagem
910101	ALEX TIAGO DO PRADO	002	Técnico em Radiologia
013017	ALINA NOBRE DOS SANTOS TORRES	005	Técnico em Enfermagem
910260	ALINE SILVA ARAUJO	005	Técnico em Enfermagem
910247	AMANDA RODRIGUES COELHO	003	Enfermeiro
910297	ANA CAROLINE DE MOURA GARCIA	003	Enfermeiro
910202	ANA LUCIA DE CASTRO OLIVEIRA	002	Técnico em Radiologia
910326	ANA MAIRA TONIOLI	002	Técnico em Radiologia
910139	ANA PATRICIA MARTINS FROIS	002	Técnico em Radiologia
910281	ANAEZIO BENTO DE OLIVEIRA	001	Motorista
910225	ANDERSON ABILIO	002	Técnico em Radiologia
910116	ANDRE FERNANDO PEREIRA DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
910182	ANDREA RODRIGUES DE SOUZA	006	Auxiliar de Enfermagem
013019	ANDREIA DOS SANTOS SOUZA	005	Técnico em Enfermagem
910221	ANDREIA LIMA DOS SANTOS BORGES	002	Técnico em Radiologia
910122	ANDRESSA CRISTINA DOS SANTOS PICCOLI	003	Enfermeiro
013018	ANGELA CARLA ZANOLA	005	Técnico em Enfermagem
910109	ANGELICA SOUSA FERREIRA VON ANCKEN	003	Enfermeiro
910227	ANIRUASE CAMILO DE OLIVEIRA	002	Técnico em Radiologia
910306	ANTONIO JOSE DA SILVA JUNIOR	003	Enfermeiro
910126	ANTONIO MARCOS DINIZ	003	Enfermeiro
910034	APARECIDA ALINE DE OLIVEIRA	003	Enfermeiro
910255	APARECIDA MERINO	005	Técnico em Enfermagem
910169	BRUNO CESAR FERREIRA NUNES	005	Técnico em Enfermagem
910292	BRUNO ROSA DOS REIS	002	Técnico em Radiologia
910019	CAMILA RODRIGUES FERRAZ	003	Enfermeiro
910268	CARLOS AUGUSTO DE ALMEIDA MENDES	002	Técnico em Radiologia
910296	CASSIA DE BRITO QUIRINO	002	Técnico em Radiologia
013004	CASSIO SANTOS DE ARAUJO	002	Técnico em Radiologia
910195	CELIA MARIA FARIA DE ALMEIDA	005	Técnico em Enfermagem
910061	CELINA APARECIDA DA SILVEIRA	003	Enfermeiro
910091	CHARLES XAVIER DE SOUZA	002	Técnico em Radiologia
910121	CINTIA MARIA FERREIRA SILVA	003	Enfermeiro
910219	CLAUDIA ROCHA VIEIRA DA SILVA	003	Enfermeiro
910112	CLEBER SILVA RODRIGUES	002	Técnico em Radiologia
016020	CLEITON LUCAS MARTINS	001	Motorista
910230	CLEONICE PEDRO DE QUEIROZ	005	Técnico em Enfermagem
016010	CLEUSA RIBEIRO DA SILVEIRA	007	Auxiliar de Serviços
910055	CREIDIMAR APARECIDA DE MORAIS	005	Técnico em Enfermagem
016039	CRISLEY ROBERTA MENDES	004	Atendente de Saúde
910249	CRISTIANE SILVA NUNES	003	Enfermeiro
910123	DAIANE APARECIDA BERALDO MEIRA	003	Enfermeiro
910253	DAISY COSTA AZEVEDO	003	Enfermeiro
910264	DANIELA DA MATA QUEIROZ	003	Enfermeiro
910077	DANIELLE CHRISTINA DOS SANTOS TORREIRO MOREIRA	003	Enfermeiro
910155	DAYANE ABADIA SILVEIRA	003	Enfermeiro
910320	DAYANE DA SILVA BIRIBILI	002	Técnico em Radiologia
016038	DEBORA DAIANE LISBOA DOS SANTOS	004	Atendente de Saúde
910100	DENISE DIAS BERNARDO DA SILVA	004	Atendente de Saúde
910118	DEYBE POLIANE GANACIN FARIA	003	Enfermeiro
016016	DIEGO BARBOSA TERTULIANO DOS ANJOS	001	Motorista
910064	DIEGO DIAS SANTOS	002	Técnico em Radiologia
910010	DILMA FERNANDA FERREIRA SANTOS	003	Enfermeiro
910067	DINA NUNES DA SILVA	005	Técnico em Enfermagem
016006	EDRIANA JESUS DA COSTA	004	Atendente de Saúde
910140	EFIGENIA DA SILVA REIS	002	Técnico em Radiologia
910228	ELAINE SILVA RODRIGUES	005	Técnico em Enfermagem
016018	ELIO TERTULIANO DOS ANJOS	001	Motorista
910151	ELIZABETH MENEZES MAIA	003	Enfermeiro
910093	ELLEN CARLA CARLETO	003	Enfermeiro
910298	ELOIZA APARECIDA SILVA SOUSA	003	Enfermeiro
910263	ERICA CRISTINA SEVERINO ARAUJO	005	Técnico em Enfermagem
910307	EULINA LUCIA DIAS	005	Técnico em Enfermagem
910303	EVERTON RODRIGUES DE MELO	002	Técnico em Radiologia
910069	EXPEDITO RICARDO RODRIGUES LOPES	003	Enfermeiro
010001	FABIANA ALVES DE VASCONCELOS CARNEIRO LEAO	003	Enfermeiro
910168	FABIANA DE PAULA LIMA	003	Enfermeiro
016012	FABIANE ROSA DE LIMA DE VECCHI	004	Atendente de Saúde
910295	FABIOLA CARDOSO CLEMENTE	003	Enfermeiro
910040	FABRICIO LARA NOGUEIRA	002	Técnico em Radiologia
910014	FERNANDA APARECIDA DE OLIVEIRA	005	Técnico em Enfermagem
016005	FERNANDA DE CARVALHO ROCHA	007	Auxiliar de Serviços
910319	FERNANDA QUEIROZ BARBOSA	003	Enfermeiro
910211	FERNANDA SILVA ASSUNCAO	003	Enfermeiro
910084	FLAVIA CRISTINA PADUA ROSA	003	Enfermeiro
910175	FLAVIANA DOS SANTOS BRENTAN	003	Enfermeiro
910311	FRANCIELY FERREIRA DE OLIVEIRA	002	Técnico em Radiologia
910178	FRANCISCO RAFAEL DE SOUSA SILVA	007	Auxiliar de Serviços
910286	FRANCOISE VERONICA GIACOMETI CARVALHO	002	Técnico em Radiologia
910017	GEISIANE SILVA CASTRO FREITAS	003	Enfermeiro
910302	GEOVANE MARCOS FERREIRA	003	Enfermeiro
910301	GILDO RAMOS DE ALCANTARA	002	Técnico em Radiologia
016013	GIRLENE APARECIDA ROMUALDO DA COSTA	004	Atendente de Saúde
910124	GISLAINE ALVARENGA DE MATOS	003	Enfermeiro
910117	GISLAINE COSTA PEREIRA DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
010003	GISLANE GONCALVES DE SOUSA	003	Enfermeiro
910222	GLAUCIA ALVES LEAL	003	Enfermeiro
910272	GLEICE RIBEIRO DOS SANTOS	003	Enfermeiro
910205	GRAZIELE DE FREITAS	003	Enfermeiro
910266	HELENA LELIS CARVALHO	005	Técnico em Enfermagem
910163	HELIO ROBERTO NUNES	003	Enfermeiro
910164	HELIO ROBERTO NUNES	005	Técnico em Enfermagem
016007	HELUIZA TENORIO SANTINI	006	Auxiliar de Enfermagem
910009	INES DE FATIMA ANDRE ABILIO	003	Enfermeiro
910200	IOZANE FREITAS DOMINGUES	003	Enfermeiro
910243	IRACI ALVINA DE BARROS TOLEDO	007	Auxiliar de Serviços
910167	JACQUELLINE RIBEIRO TOMAZ	007	Auxiliar de Serviços
910008	JANAINA COVRE DA SILVA	003	Enfermeiro
910199	JANE CRISTINA ROCHA	003	Enfermeiro
910287	JESSICA MENEZES DE SOUZA	003	Enfermeiro
910115	JOANA DARC ALMEIDA DE SOUZA	004	Atendente de Saúde
910089	JOAO BATISTA DOS SANTOS	002	Técnico em Radiologia
910275	JOAO BOSCO DE AGUIAR	002	Técnico em Radiologia
910015	JOAO PAULO DE FARIAS CRUVINEL	002	Técnico em Radiologia
016008	JOAO REGINALDO COVIZZI DA SILVA	001	Motorista
910206	JOSE ANTONIO SGOTTI AGOSTINI	003	Enfermeiro
910006	JOSE PEREIRA DE SOUSA NETO	002	Técnico em Radiologia
910087	JOSELAINE APARECIDA DA SILVA FARIA	005	Técnico em Enfermagem
910144	JOSIANE GONZAGA DE QUEIROZ	003	Enfermeiro
910166	JOYCE CRISTINA GARCIA DE FREITAS	003	Enfermeiro
910128	JULIANA ANDRESSA SCARPIN	003	Enfermeiro
910045	JULIANA BEATRIZ DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
013020	JULIANA LOPES ASSUNCAO VILELA	005	Técnico em Enfermagem
910273	JULIANA MARTINS CARACA	005	Técnico em Enfermagem
910300	JUSSARA AGRELLI FERREIRA	003	Enfermeiro
016011	KARINA PERPETUA DA CRUZ NASCIMENTO COSTA	004	Atendente de Saúde
910131	KATIANA BELISIARIO GOULART	002	Técnico em Radiologia
910023	KENIA ABADIA CARVALHO	002	Técnico em Radiologia
910048	LAIS VIVIANE LIMA TORRES	003	Enfermeiro
910073	LARA NUNES FAUSTINO	003	Enfermeiro
910209	LARISSA FONTES LOPES	003	Enfermeiro
910159	LARISSA VILELA PERRONI SILVA SOLER	003	Enfermeiro
910323	LEANDRO JORGE DE ALMEIDA	002	Técnico em Radiologia
910106	LEANDRO SANTOS DA COSTA	002	Técnico em Radiologia
910186	LEIDE DAIANE OLIVEIRA QUEIROZ	003	Enfermeiro
910187	LEIDIANE OLIVEIRA QUEIROZ	003	Enfermeiro
013001	LEIDY DAYANY ASSUNCAO DE OLIVEIRA	005	Técnico em Enfermagem
013016	LEILA DOMETILIA DUARTE MACHADO	005	Técnico em Enfermagem
910324	LEOMIRO PEDRO MAIA	001	Motorista
910246	LEONAN CARNEIRO SILVA	002	Técnico em Radiologia
016004	LESLIE KATIUSCIA GONCALVES ROSA	004	Atendente de Saúde
910294	LETICIA SOARES FERREIRA	003	Enfermeiro
910132	LINDETE DOMINGOS DA SILVA	003	Enfermeiro
910278	LIOMARIA ALVES DA SILVA RIBEIRO	005	Técnico em Enfermagem
910138	LORRAINE FERNANDES DA CUNHA	003	Enfermeiro
910244	LORRAINE MACEDO DE SOUZA	002	Técnico em Radiologia
910274	LUANA VIEIRA MAIA	003	Enfermeiro
910165	LUCAS FARIA MARQUES SOUZA	003	Enfermeiro

910092	LUCELIA LIRA ALVES	002	Técnico em Radiologia
910314	LUIZ CARLOS DE FREITAS JUNIOR	005	Técnico em Enfermagem
910192	LUIZ FERNANDO MENDES CUNHA	002	Técnico em Radiologia
910149	LUIZ LOURO DE OLIVEIRA	003	Enfermeiro
910031	MAILDA SEBASTINA PEREIRA	006	Auxiliar de Enfermagem
910079	MARCELIO BORGES DE ANDRADE	002	Técnico em Radiologia
013003	MARCI ANA FRANCISCA VILELA	002	Técnico em Radiologia
910220	MARCIA ALVES DE MATOS	003	Enfermeiro
910204	MARCIA GONCALVES DOS SANTOS	002	Técnico em Radiologia
910291	MARCOS TADEU DA SILVA JUNIOR	002	Técnico em Radiologia
910143	MAREIDE APARECIDA DA CUNHA BARBOSA	003	Enfermeiro
910261	MARIA APARECIDA LOPES	002	Técnico em Radiologia
910137	MARIA APARECIDA RODRIGUES DA SILVA	005	Técnico em Enfermagem
910315	MARIA EDUARDA RODRIGUES CORDEIRO	003	Enfermeiro
910145	MARIA SILVA DE SOCORRO	005	Técnico em Enfermagem
910293	MARLY DA SILVA DIAS	003	Enfermeiro
910290	MATILDE APARECIDA SILVA	003	Enfermeiro
910289	MEIRE TERESINHA FLORIAN	005	Técnico em Enfermagem
013022	MICHELI DE OLIVEIRA FREITAS	005	Técnico em Enfermagem
910150	MILENA MACHADO AGOSTINI	003	Enfermeiro
910066	MIRLEY DIAS DOS SANTOS	002	Técnico em Radiologia
910318	MOEMA QUEIROZ BARBOSA	003	Enfermeiro
910234	NABIA FREITAS DE LIMA	003	Enfermeiro
910044	NADIA SUELI TACON	002	Técnico em Radiologia
910236	NAIARA BRUZON OLIVEIRA	003	Enfermeiro
910288	NATHYELE SOUZA RAMOS	003	Enfermeiro
910231	NEILA SOARES BARBOSA SILVEIRA	003	Enfermeiro
910216	NEIRANDES LEAL DE URZEDO	004	Atendente de Saúde
910245	NIELE FERNANDA DE BARROS TOLEDO	004	Atendente de Saúde
910259	NILDO QUEIROZ DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
910271	NILZA NUNES SILVA	005	Técnico em Enfermagem
910317	ODEAN SOCORRO DA SILVA	001	Motorista
910098	ODETE ALVES DE MATTOS	005	Técnico em Enfermagem
910146	ONICE TAGINO DE LIMA SILVA	003	Enfermeiro
910028	OSMAILDA DE MELO RIBEIRO	002	Técnico em Radiologia
910170	PATRICIA ARAUJO CYRINO	003	Enfermeiro
910007	PATRICIA BORGES DA SILVA	003	Enfermeiro
910250	PATRICIA LAGE AMBROSIO	003	Enfermeiro
910016	PAULA CARDINALLE DE QUEIROZ ROMAO	003	Enfermeiro
910312	PAULA CARINA PEDRO	004	Atendente de Saúde
910279	PAULA QUEIROZ DE PAULA	003	Enfermeiro
910177	PAULO GILBERTO DE LIRA	001	Motorista
910242	PAULO HENRIQUE SCATENA PINHEIRO	003	Enfermeiro
910071	PLINIO MARCOS BASILIO GARCIA	003	Enfermeiro
910051	PRISCILA ALMEIDA ROCHA FIRMINO	003	Enfermeiro
910020	PRISCILA ALVARES	003	Enfermeiro
910110	PRISCILA DAIANE BARBOSA	003	Enfermeiro
010002	PRISCILLA MAIA	003	Enfermeiro
910030	PRISCILLA MARA DA SILVA	003	Enfermeiro
910240	QUELSON ALVES SILVEIRA	002	Técnico em Radiologia
910269	RAFAELA FERREIRA SOUSA	003	Enfermeiro
910046	RAQUEL ASSUNCAO GASPAR	003	Enfermeiro
910004	RAUER FERREIRA FRANCO	005	Técnico em Enfermagem
910036	RAUL FRANCISCO DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
910258	RAYANE KAROLLINA SOUZA SEVERINO	003	Enfermeiro
910197	REGINA ALVES DA SILVA	007	Auxiliar de Serviços
910012	RENATO DE AVILA OLIVEIRA	002	Técnico em Radiologia
910095	RHAISSA VASCONCELOS MELO	003	Enfermeiro
910103	RICARDO BALTAZAR DOS SANTOS	003	Enfermeiro
910256	RIVANA FERREIRA MELO	003	Enfermeiro
910097	ROMILDO RODRIGUES DE SOUZA	002	Técnico em Radiologia
910270	RONICREI APARECIDO DA SILVA	001	Motorista
910277	ROSA HELENA VENTURA SANTOS	003	Enfermeiro
016019	ROSANA APARECIDA DA SILVA	004	Atendente de Saúde
910108	ROSELI FARIA BARBOZA	005	Técnico em Enfermagem
910280	ROSIMAR APARECIDA DE PAULA SOUZA CUNHA	004	Atendente de Saúde
910033	RUBIANE MARQUES STEIN	003	Enfermeiro
910062	SIDNEI LOPES DE AMORIM	002	Técnico em Radiologia
910181	SILMA REGINA DE SOUZA SENE	005	Técnico em Enfermagem
910196	SILVA RODRIGUES DE SOUZA MENEZES	005	Técnico em Enfermagem
910208	SILVANE APARECIDA DE SOUZA	005	Técnico em Enfermagem
910191	SILVIA MARIA GERMANO	003	Enfermeiro
910262	SILZETI SOUBHIA GARCIA DOS SANTOS	003	Enfermeiro
910313	STANIA LOPES VIEIRA	003	Enfermeiro
016003	SUELY SOLDERA	007	Auxiliar de Serviços
910085	TAMARA ARAUJO CAETANO	002	Técnico em Radiologia
910173	THAUGY FURTADO DA SILVA	003	Enfermeiro
910193	THIARLEY ANTUNES MOREIRA DA SILVA	002	Técnico em Radiologia
016009	VAGNER VENTURA DA SILVA	001	Motorista
013002	VALDEIA PIRES BUENO GONCALVES	006	Auxiliar de Enfermagem
910276	VALTER RIBEIRO DA SILVA JUNIOR	002	Técnico em Radiologia
910229	VANESSA DE CAIRES CANDIDO	003	Enfermeiro
910076	VANESSA NEVES	006	Auxiliar de Enfermagem
910235	VAULEMIR ANTONIO MACEDO	001	Motorista
910299	VERA LUCIA ROSSINI DE LIMA	005	Técnico em Enfermagem
910037	VIVIAN KARINE TSUTSUI DE OLIVEIRA SANTOS	003	Enfermeiro
910021	WALDECY DA GRACA FREITAS	003	Enfermeiro
910308	WELEM DIEYMA FERREIRA BARBOSA	007	Auxiliar de Serviços
910105	WILKSON PEREIRA DOS SANTOS	002	Técnico em Radiologia
910113	WILLIAM LACERDA GOMES	002	Técnico em Radiologia
910003	WILSIMAR VITORIA DE MATOS	001	Motorista

Para que não se alegue ignorância, o Fundo Municipal de Saúde do Município de Carneirinho faz baixar o presente Edital, que será publicado na Imprensa Oficial do Município, site www.makiyama.com.br e afixado no local de costume.
Carneirinho, 11 de Julho de 2012.

JUSSARA SOLER DE QUEIROZ

Publicado por:
Dalva Maria de Queiroz Tiago
Código Identificador:682DE3B5

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
EDITAL N° 001PM/2012

A Prefeitura Municipal de Carneirinho através da CKM Serviços Ltda faz saber as inscrições deferidas:

INSCRIÇÃO	NOME	CÓDIGO	CARGO
600092	ADILSON ANTONIO ZAVATIN DOS SANTOS	008	Auxiliar de Secretaria
006025	ADINEUSA NELI APARECIDA PEREIRA DA SILVA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006044	ADMILTON MANOEL	012	Tratorista
600309	ADRIANA APARECIDA BARRETO	005	Professor I
003076	ADRIANA CARVALHO DA CUNHA	008	Auxiliar de Secretaria
006002	ADRIANA JESUS DO CARMO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600266	ADRIANA OLIVEIRA DE QUEIROZ	002	Psicólogo
600115	ADRIANA RIBEIRO DE VASCONCELOS	005	Professor I
600040	ADRIELE ALVES SILVA	008	Auxiliar de Secretaria
003078	ADVALMA APARECIDA DE SOUZA DAME	005	Professor I
600125	ALESSANDRA CRISTINA LEZO	005	Professor I
600311	ALESSANDRA GONZAGA PEREIRA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600382	ALESSANDRA SOUZA LOPES	008	Auxiliar de Secretaria
600035	ALEX BERALDINO DA SILVA	006	Professor II
000003	ALEXANDRO ANTONIO DOS SANTOS	006	Professor II
006030	ALINE ALVES ALVARENGA	010	Auxiliar de Creche
600065	ALINE APARECIDA NAZARE FRANCISCO	005	Professor I
600070	ALINE DE LIMA OLIVEIRA	010	Auxiliar de Creche
600006	ALINE DE PAULA SOUZA	008	Auxiliar de Secretaria
600278	ALINE ELAINE TORROGROSA	005	Professor I
600279	ALINE ELAINE TORROGROSA	003	Supervisor Escolar
600225	ALINE JACOB TRIVELLATO	002	Psicólogo
600085	ALINE OLIVEIRA DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600333	ALINY DE LIMA ARAUJO	008	Auxiliar de Secretaria
600146	ANA CAROLINA LAVES MACHADO	010	Auxiliar de Creche
600312	ANA CAROLINA TEIXEIRA DE ARRUDA	002	Psicólogo
600349	ANA CLAUDIA CORDEIRO DA SILVA LEAL	004	Orientador Escolar
600346	ANA MARIA FRANCISCA DE SOUZA	005	Professor I
600324	ANA PAULA FARIAS BASILIO	002	Psicólogo
600272	ANDERSON JOSE DE PAULA	004	Orientador Escolar
600321	ANDRAS REGINA ALVES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600032	ANDRE LUIZ FILHO	002	Psicólogo
003072	ANDREA GONCALVES DE ALMEIDA	008	Auxiliar de Secretaria
003041	ANDREIA LUZIA DE FREITAS ASSUNCAO	008	Auxiliar de Secretaria
003042	ANDREIA LUZIA DE FREITAS ASSUNCAO	009	Inspetor de Alunos
600106	ANDRYNNE FEREIRA	005	Professor I
003031	ANGELA CARLA ZANOLA	008	Auxiliar de Secretaria
600362	ANGELICA SILVA DINIZ	010	Auxiliar de Creche
600228	ANTONIA AVANDECE MOTA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600248	APARECIDA BARBOSA DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600366	APARECIDA FRANCISCA DA SILVA	005	Professor I

003003	APARECIDA QUIRINO DE JESUS COVIZZI	005	Professor I
006052	APARECIDA QUIRINO DE JESUS COVIZZI	010	Auxiliar de Creche
600331	AUDENICE FERREIRA DA SILVA	002	Psicólogo
600302	AUDREY WELISNA DE QUEIROZ E BARBOSA	003	Supervisor Escolar
600378	BEATRIZ APARECIDA RUFINO DE QUEIROZ	010	Auxiliar de Creche
600379	BEATRIZ COSTA DE ALMEIDA	008	Auxiliar de Secretaria
600212	BRUNO AFONSO DOS SANTOS PAVANI	008	Auxiliar de Secretaria
600213	BRUNO AFONSO DOS SANTOS PAVANI	009	Inspetor de Alunos
600285	BRUNO ANTONIO MAIA	010	Auxiliar de Creche
600287	BRUNO ANTONIO MAIA	008	Auxiliar de Secretaria
006034	CAMILA TEIXEIRA LOZON	007	Auxiliar de Serviços Gerais
000009	CARLA REGINA ROSSINI DE LIMA	003	Supervisor Escolar
000013	CARLA REGINA ROSSINI DE LIMA	004	Orientador Escolar
003008	CATIUSSI CASSIA DA SILVA QUEIROZ	008	Auxiliar de Secretaria
600325	CECILIA MARIA DOS SANTOS	005	Professor I
600127	CLAUDIA HELENA VILLA SOUZA	005	Professor I
006062	CLAUDIA RODRIGUES PEREIRA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600242	CLEDIONE JACINTO DE FREITAS	002	Psicólogo
600374	CLEIDE DE OLIVEIRA BARROS	010	Auxiliar de Creche
600188	CLEINI MARIA DE LIMA VIEIRA	002	Psicólogo
003004	CLEONICE ROMUALDO DA COSTA SANTOS	009	Inspetor de Alunos
006064	CLEUSA RIBEIRO DA SILVEIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600209	CLEUZA MASSOLA ALVARENGA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600134	CRISTIANE APARECIDA POLINARI	009	Inspetor de Alunos
600051	CRISTIANE LEAL DE MENEZES	005	Professor I
600233	CRISTIANE RIBEIRO DOS SANTOS	004	Orientador Escolar
600077	CRISTIANI GONCALVES BARBOSA	010	Auxiliar de Creche
003065	CRISTINA PADUA VILELA ASSUNCAO	008	Auxiliar de Secretaria
003066	CRISTINA PADUA VILELA ASSUNCAO	009	Inspetor de Alunos
006021	DANIEL LISBOA DOS SANTOS JUNIOR	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600166	DANIELA APARECIDA QUEIROZ BRITO	005	Professor I
600297	DANIELA FERREIRA RODRIGUES	002	Psicólogo
600270	DANIELLE PRICILLA DE OLIVEIRA SANTOS	002	Psicólogo
600314	DANILO RODRIGUES CERQUEIRA	002	Psicólogo
600014	DAVID LUIZ DOS ANJOS	008	Auxiliar de Secretaria
600081	DEBORA NEVES DIAS	002	Psicólogo
003012	DEISE GABRIELA DA SILVA	009	Inspetor de Alunos
600177	DELMA DE OLIVEIRA SOUSA MOISES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006003	DENIR ANTUNES PEREIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
009004	DENISE CRISTINA AMARAL	010	Auxiliar de Creche
006085	DENIZ LEMES DA SILVA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600041	DEUSANGELA ADELAIDE DE SOUZA	004	Orientador Escolar
600116	DEVANILDA PAULA DOS SANTOS SILVA	005	Professor I
003018	DIANA PAULA DE ALMEIDA SANTOS	008	Auxiliar de Secretaria
006087	DIEGO BARBOSA TERTULIANO DOS ANJOS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600370	DIEGO DE SOUZA OLIVEIRA	005	Professor I
600265	DIEGO SILVA MAIA	005	Professor I
600219	DILCILENE MAXIMIANO ALVES MAGALHAES	010	Auxiliar de Creche
600347	DIVINA FERREIRA DE QUEIROZ COVIZZI	003	Supervisor Escolar
600091	EDERA CRISTINA BARBOSA	005	Professor I
600293	EDILAMAR RIOS DE BRITO JUNIOR	009	Inspetor de Alunos
003032	EDRIANA JESUS DA COSTA	009	Inspetor de Alunos
600335	EDSON PEREIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006043	EDUARDO DAVID BOTELHO FEIJO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600234	EDUARDO HENRIQUE BATISTA	009	Inspetor de Alunos
000015	ELAINE APARECIDA LONGO	006	Professor II
600163	ELAINE CRISTINA SPADA TAVARES	005	Professor I
600383	ELIAMAR ALVES NETO CARDOSO	002	Psicólogo
600284	ELIANA APARECIDA AMARANTE	003	Supervisor Escolar
006016	ELIANA DA SILVA ALMEIDA BOMFIM	010	Auxiliar de Creche
600072	ELIANE DUARTE MACHADO	003	Supervisor Escolar
000014	ELIANE RODRIGUES OLIVEIRA SILVA	003	Supervisor Escolar
600269	ELIO TERTULIANO DOS ANJOS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003045	ELISANGELA EMIKO NOZAKI CARMELO	005	Professor I
003060	ELISANGELA NEVES PEREIRA	005	Professor I
600191	ELITON FRANCISCO NEVES	006	Professor II
003074	ELIZABETE DE OLIVEIRA ALVES	005	Professor I
600326	ELIZABETE LOPES DA COSTA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
003035	ELIZABETE SOUZA SILVA	005	Professor I
003089	ELIZANGELA APARECIDA DE JESUS	009	Inspetor de Alunos
003053	ELIZETE DE SOUZA SILVA	005	Professor I
600089	ELLEN WHITE DE OLIVEIRA NEVES	002	Psicólogo
003056	ESMERALDA FABRICIA DE ARAUJO VIEIRA	005	Professor I
600343	EUNICE VON ANCKEN PEREIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600028	EUSLETE MACHADO QUEIROZ LUIZ	009	Inspetor de Alunos
600350	FABIANA FEREIRA DE SIQUEIRA	006	Professor II
003069	FABIANE ROSA DE LIMA DE VECCHI	009	Inspetor de Alunos
006011	FABIO MAGALHAES DA SILVA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006106	FAGNER BATISTA DE OLIVEIRA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
003020	FATIMA ELIZABETE GONCALVES	005	Professor I
006040	FERNANDA DE CARVALHO ROCHA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600243	FERNANDA OLIVEIRA ALVES	010	Auxiliar de Creche
600185	FERNANDO RODRIGUES FERREIRA	006	Professor II
003015	FLAVIA OLIVEIRA DA SILVA	005	Professor I
000019	FLAVIA ROSA DE LIMA	002	Psicólogo
600300	FLAVIANA PEREIRA LEMES	005	Professor I
006010	FLAVIO BENTO CORREA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600144	FRANCIELE APARECIDA PROCOPIO	003	Supervisor Escolar
600121	FRANCIELE VIEIRA DE LIMA	010	Auxiliar de Creche
600169	FRANCISCO RAFAEL DE SOUSA SILVA	009	Inspetor de Alunos
600261	FRANKER APARECIDO DA SILVA	003	Supervisor Escolar
003024	GABRIELA FERNANDA ALVES VILELA VAQUEIRO	008	Auxiliar de Secretaria
003026	GABRIELA FERNANDA ALVES VILELA VAQUEIRO	009	Inspetor de Alunos
600103	GABRIELA NUNES	008	Auxiliar de Secretaria
003028	GEICIGLI NICOLAU DA SILVA	008	Auxiliar de Secretaria
600031	GESIELLY SOUZA ARANTES MENDONCA	002	Psicólogo
600307	GILCIMARA REGINA LAURINDO DE MENEZES	005	Professor I
003029	GILCINEIA APARECIDA DE OLIVEIRA	005	Professor I
000031	GILMA APARECIDA DA SILVA	003	Supervisor Escolar
600363	GILVANIA QUEIROZ DE OLIVEIRA	003	Supervisor Escolar
600305	GIRLANE GONCALVES LEANDRO	008	Auxiliar de Secretaria
600181	GIVANILDO CURCINO DOS SANTOS	006	Professor II
600066	GRACE ELLEN DE SOUZA TEIXEIRA	008	Auxiliar de Secretaria
600016	GRAZIELI CECILIO GUARNIERI	002	Psicólogo
003067	GRAZIELI CHAGAS DE ALMEIDA	005	Professor I
600230	GUILHERME GOMES	010	Auxiliar de Creche
600083	HERCULES ANTONIO PEREIRA JUNIOR	006	Professor II
600253	HUMBERTO MARCONNY RIBEIRO MOTA	002	Psicólogo
600296	ILKA REQUIAO LEMOS	006	Professor II
600295	IONICE APARECIDA LEAL RIBEIRO	008	Auxiliar de Secretaria
600254	IRACI ALVINA DE BARROS TOLEDO	010	Auxiliar de Creche
600377	IRANI LIMA FERREIRA SOUSA	005	Professor I
600235	IRENE ALVES RODRIGUES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600184	ISABEL SIMPLICIO CLAUDIO DE SOUZA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600356	IVALDETE RODRIGUES DE SOUZA	004	Orientador Escolar
600357	IVALDETE RODRIGUES DE SOUZA	003	Supervisor Escolar
006048	IVANILDA CIRINO LEITE	010	Auxiliar de Creche
006017	IVANILDO CIRINO LEITE	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
006080	IVANIR CIRINA LEITE ROSSI	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600071	JAQUELINE DE LIMA OLIVEIRA	005	Professor I
600375	JAQUELINE LOPES DE OLIVEIRA	008	Auxiliar de Secretaria
600368	JEAN ALVES DE OLIVEIRA	009	Inspetor de Alunos
600004	JEFFERSON DOUGLAS PASCOALOTO	003	Supervisor Escolar
600043	JEFFERSON DOUGLAS PASCOALOTO JUNIOR	008	Auxiliar de Secretaria
006088	JENAILDES RODRIGUES DE SOUZA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006090	JENAILDES RODRIGUES DE SOUZA	010	Auxiliar de Creche
003077	JESSICA CRISTINA FIGUEIREDO	010	Auxiliar de Creche
600239	JESSIKA SEVERINO MALTA	005	Professor I
006091	JOAO FERNANDES FRANCISCO CARDOSO	014	Vigia
003062	JOAO GONZAGA DE ALMEIDA	009	Inspetor de Alunos
600320	JONAS MURILO DOS SANTOS BELUCCI	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
006060	JOSE SEVERINO DE SALES	001	Motorista
600258	JOSEANE COSTA DE ALMEIDA	005	Professor I
600133	JOSELAINE TEIXEIRA DE AGUIAR	010	Auxiliar de Creche
006083	JOSI CRISTINA FRANCISCO CARDOSO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006019	JOSIANE BUENO GONCALVES	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
006107	JOSIANE BUENO GONCALVES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003033	JOSIANE CARLA DE ARRUDA	005	Professor I

003051	JOSINEIDE SANTANA DA MOTA	005	Professor I
600358	JOSINEIDE TEREZA DOS SANTOS	010	Auxiliar de Creche
600224	JOSY CARLA CASTILHO DA SILVA	006	Professor II
006045	JOVAIR LOPES DE CASTRO	012	Tratorista
600162	JULIA GLASIELA BERALDA MEIRA	010	Auxiliar de Creche
600249	JULIANA CRISTINA ALVES	008	Auxiliar de Secretaria
600036	JULIANA LELIS VICENTE ROQUE	002	Psicólogo
006001	JULIANA MARIA DE JESUS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600113	JULIANE VILLA PACHECO PESSOA	005	Professor I
600290	JULIO CEZAR BERALDO MEIRA	015	Jardineiro
600102	JUSSARACRISTINA DE SOUZA	005	Professor I
600327	KARINA APARECIDA ESPERANCA FERREIRA	003	Supervisor Escolar
600074	KARINA DE OLIVEIRA CUNHA SILVA	004	Orientador Escolar
006082	KARINA PERPETUA DA CRUZ NASCIMENTO COSTA	001	Motorista
600229	KARINE CRISTIANE DOS SANTOS	002	Psicólogo
003019	KARLA MARIANA SILVA CORREIA	009	Inspetor de Alunos
600198	KATIANI VIEIRA QUIRINO	010	Auxiliar de Creche
006051	KEILA SEVERINO MARTINS	010	Auxiliar de Creche
003061	KEILA TIAGO ARANTES	005	Professor I
600168	KELCILENE APARECIDA DE OLIVEIRA	003	Supervisor Escolar
600104	KELLEY APARECIDA ALVES	006	Professor II
600171	KELLY FERNANDA DANATS ALVES	002	Psicólogo
600152	LAIS ALVES FREITAS	002	Psicólogo
600078	LAUDICE DA SILVA RODRIGUES	002	Psicólogo
600286	LEANDRO DA SILVA SOUZA	001	Motorista
006004	LEANDRO DOS SANTOS DE OLIVEIRA	012	Tratorista
003005	LEDA DOS REYS PEREIRA	005	Professor I
600204	LEIA PATRICIA BASAGLIA HEREDIA CALDATO	003	Supervisor Escolar
600148	LEIA REGINA DA SILVA	003	Supervisor Escolar
006037	LEILA MAR DOS SANTOS VERDE	010	Auxiliar de Creche
003043	LELIA MARIA BARBOSA	005	Professor I
600175	LENI JESUS FREITAS ALVES	004	Orientador Escolar
600241	LENYS MAIRA MARQUES DA SILVA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600170	LEONARDO REIS DE OLIVEIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003037	LETICIA MORAES DE MELO	009	Inspetor de Alunos
006076	LETICIA MORAES DE MELO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003083	LIDIANE DE SOUZA RIBEIRO	008	Auxiliar de Secretaria
006038	LIDIANE LIMA FERREIRA	010	Auxiliar de Creche
006073	LILIA CILEIDE DE LIMA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600075	LILIAN ANGELICA SILVA	005	Professor I
006056	LILIANE MACHADO DE LIMA	010	Auxiliar de Creche
006067	LINDALVA MARIA DOMINGUES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006068	LINDALVA MARIA DOMINGUES	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600315	LIVIA CARLA QUEIROZ DA SILVA	008	Auxiliar de Secretaria
600385	LUANA APARECIDA DO PRADO	009	Inspetor de Alunos
600215	LUANA CARLA DE MORAES OLIVEIRA	010	Auxiliar de Creche
006033	LUCI TEREZA DA MATA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600005	LUCIA CRISTINA DIAS DE SOUSA	002	Psicólogo
000004	LUCIANA APARECIDA DE OLIVEIRA	003	Supervisor Escolar
000005	LUCIANA APARECIDA DE OLIVEIRA	004	Orientador Escolar
600088	LUCIANA DE FATIMA OLIVEIRA	006	Professor II
006041	LUCIANA MENDES DE OLIVEIRA MORAIS	010	Auxiliar de Creche
006066	LUCIANA TEIXEIRA DE OLIVEIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600194	LUCIANE ELISA MOREIRA	003	Supervisor Escolar
003063	LUCIENE ALVES DE MENEZES	005	Professor I
600172	LUCINEIA APARECIDA DIAS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600165	LUIZ CLAUDIO DE MELLO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600259	LUIZ EGIDIO TASCA TUSSI	004	Orientador Escolar
006027	LUIZ SEMARQUES LAZARO DA COSTA	011	Operador de Máquina
003048	LUZIA ALVES DA SILVA MIAN	005	Professor I
600371	LUZIA DIAS OLIVEIRA	005	Professor I
600376	LUZIA DIAS OLIVEIRA	004	Orientador Escolar
600298	LYRIS MERUVIA PINTO	002	Psicólogo
600354	MADALENA CAMPOS FERREIRA	010	Auxiliar de Creche
003070	MAIARA CRISTINA VIEIRA PIRES	005	Professor I
003050	MAIRA DOS SANTOS TORRES	009	Inspetor de Alunos
600322	MARCIA APARECIDA DE QUEIROZ	007	Auxiliar de Serviços Gerais
000017	MARCIA APARECIDA LONGO SILVA SOUZA	003	Supervisor Escolar
003064	MARCIA APARECIDA LONGO SILVA SOUZA	005	Professor I
003022	MARIA APARECIDA CARVALHO	005	Professor I
000018	MARIA APARECIDA DE JESUS ALMEIDA	003	Supervisor Escolar
003038	MARIA APARECIDA DE JESUS ALMEIDA	005	Professor I
003055	MARIA APARECIDA DOS SANTOS	005	Professor I
006035	MARIA DALVINA LEANDRO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600256	MARIA DAS GRACAS SOUZA DA CRUZ	010	Auxiliar de Creche
600179	MARIA DE FATIMA SAVAZI	003	Supervisor Escolar
003006	MARIA ELENA DE MENEZES RODRIGUES	008	Auxiliar de Secretaria
000011	MARIA ELOISA VILELA CARNEIRO LEAO DE TOLEDO	002	Psicólogo
600097	MARIA INES CANDIDA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600262	MARIA JACIRA DA COSTA	005	Professor I
006108	MARIA JOSE GONCALVES BARBOZA	010	Auxiliar de Creche
006092	MARIA MADALENA COSTA	010	Auxiliar de Creche
006072	MARIA SANDRA GALDINO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003079	MARIA SOLANGE DE QUEIROZ	005	Professor I
003081	MARIA SOLANGE DE QUEIROZ	009	Inspetor de Alunos
600207	MARIA TEREZINHA GONCALVES BARBOSA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006015	MARIANA GARCIA DA CRUZ	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003007	MARILZA APARECIDA GONCALVES DELPINO	005	Professor I
600183	MARILZA ESPERANCA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600197	MARINA QUIRINO DE OLIVEIRA	010	Auxiliar de Creche
600022	MARLI APARECIDA NUNES DE OLIVEIRA	005	Professor I
003014	MARLY APARECIDA COSTA DE OLIVEIRA	009	Inspetor de Alunos
600226	MARTA ALICE SILVA	005	Professor I
600100	MARTA RODRIGUES	005	Professor I
600329	MAWEL MORAES DE MELO	015	Jardineiro
003034	MAYRA BARBOSA DE SOUZA	008	Auxiliar de Secretaria
600173	MELISE DUTRA ROMANO	006	Professor II
600199	MILIANE CAMILA GENOVA	010	Auxiliar de Creche
003071	MONIA ALINI ZANETONI DA SILVEIRA	005	Professor I
006059	MONICA NUNES DE MENEZES	010	Auxiliar de Creche
600118	MONICA VIEIRA DE LIMA	008	Auxiliar de Secretaria
600380	NADIA LOPES CARDOSO	005	Professor I
600056	NAIARA SILVA DOS SANTOS	008	Auxiliar de Secretaria
600267	NALZIRA TIAGO DE SOUZA	010	Auxiliar de Creche
000020	NARA SOCORRO VILELA FERNANDES	003	Supervisor Escolar
003001	NARA SOCORRO VILELA FERNANDES	005	Professor I
600200	NATALIA DE OLIVEIRA FORTUNATO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600193	NATANAEL DE JESUS	003	Supervisor Escolar
600294	NATIELI DIAS DE OLIVEIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
000006	NEIDE FERREIRA DE SOUZA	003	Supervisor Escolar
000007	NEIDE FERREIRA DE SOUZA	004	Orientador Escolar
600289	NEUZA MALVINA DE TOLEDO	005	Professor I
600291	NEUZA MALVINA DE TOLEDO	003	Supervisor Escolar
600255	NIELE FERNANDA DE BARROS TOLEDO	008	Auxiliar de Secretaria
600280	NILCE MALVINA DE JESUS ARAUJO	005	Professor I
600277	NILDA ALVES DA SILVA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600338	NILMA MANOEL PEREIRA DE FREITAS	004	Orientador Escolar
006026	NILSON RODRIGUES DA SILVA	014	Vigia
600009	NILTOMAR GALDINO PEREIRA	009	Inspetor de Alunos
600123	NILZA BERNARDES DA SILVA RUFINO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600018	NIRCILEIA TEIXEIRA DOS ANJOS	010	Auxiliar de Creche
003030	NIUZA SILVA DO AMARAL	005	Professor I
600017	NOELY COSTA DIAS GARCIA	005	Professor I
600372	NUBIA CRISTINA LOPES DE OLIVEIRA	003	Supervisor Escolar
600019	ONOFRE DIVINO BORGES	003	Supervisor Escolar
600021	ONOFRE DIVINO BORGES	005	Professor I
600339	OTAVIO AUGUSTO FERREIRA SIQUEIRA GONCALVES	006	Professor II
600008	PABLO FARIA CARVALHO BORGES	002	Psicólogo
600334	PAMELLA CRISTINA DE SOUZA SENE	010	Auxiliar de Creche
006024	PATRICIA APARECIDA ALVES DE CARVALHO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600202	PATRICIA DE FARIA RIBEIRO	005	Professor I
006084	PATRICIA MARIA DE SOCORRO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
016015	PATRICIA MARIA DE SOCORRO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600318	PATRICIA VIOTTO	003	Supervisor Escolar
600156	PAULA CARINA PEDRO	005	Professor I
600360	PAULA CARINA PEDRO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600167	PAULA SILVA DE QUEIROZ	002	Psicólogo
600236	PAULO CESAR VILELA	002	Psicólogo
600214	PAULO RICARDO AMERICO DA SILVA	006	Professor II
006053	PEDRO BADIA DA COSTA FILHO	012	Tratorista
600221	POLIANA BORGES MARTINS SILVA	004	Orientador Escolar
600108	POLYANA SOUZA COSTA	008	Auxiliar de Secretaria
006057	PRISCILA NEVES PEREIRA	010	Auxiliar de Creche
003059	RAFAEL DE OLIVEIRA	009	Inspetor de Alunos
006013	RAMILLA MEIRE DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600180	RAONI MARTINS DE PAIVA	006	Professor II
600067	RAYNE MEDRADO CORREA	003	Supervisor Escolar

600283	REGIANE BARBOSA FERREIRA	002	Psicólogo
600336	REGIANE CRISTINA GALBIATI FERNANDES	004	Orientador Escolar
600218	REGIANE DA SILVA ASSUNCAO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600189	REGINA ALVES DA SILVA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600273	REGINALDO GARCIA DE ASSUNCAO	002	Psicólogo
003002	RITA DE CASSIA DOS SANTOS	009	Inspetor de Alunos
003058	RITA DE CASSIA DOS SANTOS	005	Professor I
600223	ROBERTA KARITA VIEIRA DA SILVA	003	Supervisor Escolar
000029	RONAN MACHADO DE FREITAS LIMA	006	Professor II
000030	RONAN MACHADO DE FREITAS LIMA	004	Orientador Escolar
600128	ROSANGELA DA SILVA SANTOS	010	Auxiliar de Creche
600174	ROSANGELA SUELI BRUNO DE OLIVEIRA	003	Supervisor Escolar
000021	ROSANIA MARIA DOS SANTOS	003	Supervisor Escolar
000022	ROSANIA MARIA DOS SANTOS	004	Orientador Escolar
600257	ROSE TEREZINHA PEREIRA DIAS DE OLIVEIRA	010	Auxiliar de Creche
006006	ROSELI ALMEIDA DE OLIVEIRA DOS SANTOS	010	Auxiliar de Creche
000023	ROSILENE OLIVEIRA QUEIROZ	004	Orientador Escolar
006012	ROSILENE ROSA DE OLIVEIRA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600186	ROSIMEIRE ALVES DA SILVA	005	Professor I
600210	SALETE ANDRE RODRIGUES NAVES	003	Supervisor Escolar
003025	SANDRA CASSIA DA SILVA	009	Inspetor de Alunos
006046	SANDRA OLIVEIRA DOS SANTOS	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
006047	SANDRA OLIVEIRA DOS SANTOS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600344	SANDRA REGINA AMARANTE	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600211	SANDRA REGINA DEVECHI SOCORRO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
003080	SELMARA TEIXEIRA DE SOUZA ROCHA	009	Inspetor de Alunos
600129	SIDCLEIA APARECIDA DE ARRUDA SCARANTE	002	Psicólogo
006077	SILMA MARIA DE JESUS	010	Auxiliar de Creche
600274	SILMARA DEISE DE FREITAS	003	Supervisor Escolar
003093	SILVANA ALVES DO NASCIMENTO	008	Auxiliar de Secretaria
600052	SILVANIA MAXIMIANO DO NASCIMENTO	005	Professor I
600250	SILVANIA REGINA ALMEIDA DE LIMA	005	Professor I
600251	SILVANIA REGINA ALMEIDA DE LIMA	003	Supervisor Escolar
600369	SILVIA CRISTINA DE OLIVEIRA	005	Professor I
006049	SILVIA MARIA DE JESUS	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003023	SIMONE DA SILVA	005	Professor I
003017	SIRLENE APARECIDA DA MOTA	009	Inspetor de Alunos
003011	SOLANGE PEREIRA DE OLIVEIRA SILVA	008	Auxiliar de Secretaria
006058	SOLANGE PEREIRA DE OLIVEIRA SILVA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
003021	SONIA GASPAR DE OLIVEIRA	008	Auxiliar de Secretaria
600086	SONIA MARIA REQUIAO LEMOS	003	Supervisor Escolar
600306	SONIA REGINA LEONEL PINHEIRO	004	Orientador Escolar
006032	SUELI LUCAS DE OLIVEIRA ALVES	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600029	SUELY MARIA DE MELO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600150	TAISA CUSTODIO DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
006081	TAMIRES REIS ALVES DOS SANTOS	010	Auxiliar de Creche
600308	TAMIRIS BARCELOS FERREIRA	003	Supervisor Escolar
003040	TANIA CRISTINA DE ALMEIDA	009	Inspetor de Alunos
006078	TANIA CRISTINA DE ALMEIDA	010	Auxiliar de Creche
003090	TANIA DA SILVA TRASSI	008	Auxiliar de Secretaria
000001	TATIANA PEDREIRA BROETTO	002	Psicólogo
006055	TATIANE MERENCIANO DE LIMA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600319	TERESA DE LOUREDES DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600271	THAMIRYS TIAGO DE SOUZA MORENO	008	Auxiliar de Secretaria
600276	THIAGO VECHIATO VASQUES	003	Supervisor Escolar
600034	TIAGO DA SILVA FERNANDES	005	Professor I
600053	TIAGO HONORIO DE MAGALHAES	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600365	TOBIAS APARECIDO FERREIRA	008	Auxiliar de Secretaria
000016	VAGNER VENTURA DA SILVA JUNIOR	006	Professor II
006054	VALDECIR PEREIRA DA SILVA	015	Jardineiro
600138	VALERIA APARECIDA DE SOUZA	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
600323	VALERIANE MENDONCA DE ANDRADE	010	Auxiliar de Creche
006029	VALMISSE BARBOSA DE SOUZA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600304	VALSEQUIS SOUZA MENEZES	006	Professor II
600196	VALTENIRA FREITAS SILVA	009	Inspetor de Alunos
600301	VALTER NEVES CORREA	001	Motorista
006028	VALTER SEVERINO DE ALMEIDA JUNIOR	007	Auxiliar de Serviços Gerais
003084	VAMAILDA QUEIROZ DE ARAUJO	009	Inspetor de Alunos
600328	VANDERLEIA SABINO ALVES DE SOUZA	007	Auxiliar de Serviços Gerais
600281	VANESSA SABINO ALVES SOUZA	010	Auxiliar de Creche
003092	VANIA CRISTINA DO CARMO	005	Professor I
600120	VANIA DA SILVA RUFINO	013	Auxiliar de Serviços Urbanos
006008	VANIA LUCIA SOUZA DE CARVALHO	007	Auxiliar de Serviços Gerais
006074	VANY MARQUES DA SILVA	010	Auxiliar de Creche
600246	VAULEMIR ANTONIO MACEDO	001	Motorista
600237	VIVIANA NERES CARDOSO	005	Professor I
600238	VIVIANA NERES CARDOSO	003	Supervisor Escolar
600264	VIVIANE ALVES FERREIRA BORGES	003	Supervisor Escolar
600015	VIVIANE CRISTINA CAGNIN	005	Professor I
600342	VIVIANE GONCALVES BARBOSA	010	Auxiliar de Creche
600054	WALACE NEVES RIBEIRO	009	Inspetor de Alunos
006065	WALDINEY COSTA FONTOURA	011	Operador de Máquina
600132	WALKIRIA ANTUNES SPECHT	002	Psicólogo
000012	WECSLEY MENEZES BRAZ	006	Professor II
600348	WESLEY DE FREITAS OLIVEIRA	006	Professor II
600359	WESLEY HENRIQUE BARRA FAGUNDES	002	Psicólogo
600240	WLADMIR FERNANDES	006	Professor II
000057	ZENAIDE MENEZES DE FREITAS LIMA	003	Supervisor Escolar
003049	ZENAIDE MENEZES DE FREITAS LIMA	005	Professor I
600190	ZIGOMAR BARRETO ALVES	001	Motorista
006039	ZILDA ALVES RIBEIRO DE SALES	010	Auxiliar de Creche

Para que não se alegue ignorância, a Prefeitura Municipal de Carneirinho faz baixar o **Edital Completo** na Imprensa Oficial do Município, site www.makiyama.com.br e afixado no local de costume.

Carneirinho,11 de Julho de 2012.

DALVA MARIA DE QUEIROZ TIAGO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Dalva Maria de Queiroz Tiago
Código Identificador:D2493237

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATAS ALTAS

DEPARTAMENTO DE COMPRAS/LICITAÇÕES
PREGÃO PRESENCIAL Nº 043/2012

O **MUNICÍPIO DE CATAS ALTAS** torna público que realizará o Pregão Presencial para Registro de Preço nº 043/2012, Processo nº 183/2012, cujo objeto é o registro de preços para aquisição de materiais e utensílios para atender a demanda futura e incerta da Secretaria Municipal de Saúde, conforme Termo de Referência e Planilha de descrição dos produtos constantes no edital. Data de abertura das propostas: 30 de julho de 2012**,** às 09horas**,** na sala de Licitações da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer, nº 97, Centro em Catas Altas/MG. O edital encontra-se disponível no site: http://www.catasaltas.mg.gov.br. Mais informações deverão ser solicitadas através do endereço eletrônico: pregão@catasaltas.mg.gov.br. Telefones:31-3832-7112/3832-7208/ 3832-7583. Catas Altas, 16 de julho de 2012.

SAULO MORAIS DE CASTRO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Felipe Fernandes Guerra
Código Identificador:6F518B05

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DO NORTE

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE CONTRATO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA DO NORTE – MG** torna publico os Extratos de Homologação e Contrato. **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 010/2012**. Contratado: ALISSON EDUARDO RAMALHO SANTANA ME – CNPJ: 12.917.891/0001-24, valor global R$ 5.825,00. Assinatura: 06/07/2012. VIGÊNCIA: 06/07/2012 A 31/12/2012. **DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº**

011/2012. Contratado: CLAUDIA FERREIRA MACHADO ME – CNPJ: 10.354.711/0001-18, valor global R$ 5.315,00. Assinatura: 06/07/2012. VIGÊNCIA: 06/07/2012 A 31/12/2012. **PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2012.** Contratado: JOSIAS RAFAEL EVANGELISTA/ME - CNPJ nº 08.834.345/0001-52, valor global R$ 19.356,50; CASA JB LTDA - CNPJ nº 70.994.264/0001-93, valor global R$ 6.555,24; COMERCIAL RAMALHO LTDA ME - CNPJ nº 19.114.834/0001-56, valor global R$ 12.911,60; JOÃO LEMOS DE SOUZA/ME - CNPJ nº 23.143.753/0001-51, valor global R$ 10.216,30; MURILO FERREIRA MACHADO/EPP - CNPJ nº 02.723.701/0001-84, valor global R$ 7.741,00. ASSINATURA EM 29/06/2012. VIGÊNCIA: 29/06/2012 ATÉ 31/12/2012. **PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2012.** Contratado: POSTO JOSE FINO LTDA - CNPJ: 64.427.040/0001-05, valor global R$ 4.905,32; AUTO POSTO SANTA CRUZ LTDA EPP - CPNJ: 03.059.225/0001-01, valor global R$ 38.986,37. Assinatura: 06/07/2012. VIGÊNCIA: 06/07/2012 A 31/12/2012. **PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2012.** Contratado: JOSE NUNES BARROSO – CPF: 301.194.136-04, valor global R$ 21.600,00; CLEOMAR MARQUES DE ABREU - CPF: 060.821.346-21, valor global R$ 38.000,00. Assinatura: 13/07/2012. VIGÊNCIA: 13/07/2012 A 31/12/2012. **CARTA CONVITE Nº008/2012.** Contratado: LINK SISTEMAS DE TELECOMUNICAÇÕES E INFORMATICA LTDA ME – CNPJ: 13.390.798/0001-77, valor global R$ 15.750,00. MARIA DO CARMO ROCHA PRAXEDES/ME - CNPJ: 05.860.931/0001-93, valor global R$ 19.459,00. Assinatura em 13/07/2012. VIGÊNCIA: 13/07/2012 ATÉ 31/12/2012.

ERALDO EUSTAQUIO SOARES
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Ana Paula Sousa
Código Identificador:26CEE71B

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
LICITAÇÃO DESERTA

ATA DA CARTA CONVITE Nº 007/2012
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 034/2012
"LICITAÇÃO DESERTA"

Aos 31 (trinta e um) dias do mês de maio do ano de dois mil e doze, a partir das 13h00min, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Chapada do Norte, fizeram-se presentes os membros da Comissão Permanente de Licitações, abaixo assinados, nomeados pelo Decreto Municipal n.º 009/2012 de 06 de Março de 2012, para conduzirem a SESSÃO PÚBLICA referente a **CARTA CONVITE**, cujo objeto é a contratação de prestação de serviços, por pessoa jurídica, para prestação de serviços para empreitada na perfuração de poço artesiano, em comunidades rurais, neste Município. No horário definido (13hs), o presidente da CPL deu como aberta a Seção Pública, para credenciamento de possíveis interessados. Por não ter acudido empresas interessadas à licitação em epigrafe, declara-se "**LICITAÇÃO DESERTA**". Sala de Reuniões e Licitações, Comissão Permanente de Licitação, 31 de Julho de 2012.

ODAIR JOSE DA COSTA
Presidente CPL

Publicado por:
Ana Paula Sousa
Código Identificador:81EC4DBA

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 002/2012
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2012

Aos 10 (dez) dias do mês de Julho do ano 2012, com a devida homologação pelo Prefeito Municipal, referente ao **Processo Licitatório Nº002/2012 - Pregão Presencial Nº 002/2012,** foi expedida a presente **Ata de Registro de Preços**, de acordo com o disposto no artigo 15º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e no Decreto Municipal nº 003/2012, de 02 de Janeiro de 2012 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante vencedora, doravante denominada **Detentora da Ata**:

I. Considera-se atualizado e registrado o seguinte preço do Detentor da Ata **POSTO JOSE FINO LTDA,** Av Waldemar Santos -05 – Centro – Minas Novas – MG – 39.650-000 - CNPJ: 64.427.040/0001-05, Representada pelo seu Sócio Gerente, Sr **Jose Sena Costa** – CPF: 035.975.716-20, á saber:
1.1. Descrição

LOTE III – Minas Novas/MG		
Item	**Descrição do Objeto**	**VLr Unt**
6	Diesel	R$ 2,34

Os demais permanecem inalterados.

Publicado por:
Ana Paula Sousa
Código Identificador:84FF0D06

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONQUISTA

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2531/2012 DE 06.07.2012

PORTARIA N.º 2531/12, DE 06.07.2012

CONCEDE LICENÇA AO SERVIDOR QUE MENCIONA.

A PREFEITA MUNICIPAL DE CONQUISTA, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base na Lei Municipal nº 22/2012, de 20.01.2012 - Estatuto dos Servidores Públicos Municipais,

R E S O L V E:

Artigo 1º - Conceder licença remunerada à servidora ***MARIA DO AMPARO CAVATORTA SOUZA,*** ocupante do cargo de professor I, lotada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, pelo período de 08 (oito) dias a partir 03 de julho de 2012, para acompanhar seu filho em tratamento médico.

Artigo 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 06 (seis) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:0B95223F

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2534/2012 DE 06.07.2012

PORTARIA Nº 2534/12, DE 06.07.2012

A **PREFEITA MUNICIPAL DE CONQUISTA**, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base no artigo 113 do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais,

R E S O L V E:

Artigo 1º - Conceder de acordo com os requerimentos feitos, férias regulamentares aos servidores abaixo mencionados:

ÁREA SAÚDE			
	CARGO	**PERÍODO**	**PERÍODO DE GOZO**

Rúbia Kimura da Silva	*Fisioterapeuta*	*2011/2012*	*05.07 a 03.08.2012*

ÁREA OPERACIONAL			
NOME DO SERVIDOR	CARGO	PERÍODO	PERÍODO DE GOZO
Maria Auxiliadora Leite Araújo Santos	*Gari*	*2011/2012*	*16.07 a 14.08.12*
Sebastião Cruz	*Operário I*	*2011/2012*	*12.07 a 04.08.12*
Luciana da Silva	*Gari*	*2009/2010*	*23.07 a 21.08.12*
Luiz Antônio Magnhesi	*Pintor*	*2011/2012*	*09.07 a 07.08.12*

Artigo 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 06 (seis) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:A0F83E48

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2536/2012 DE 09.07.2012

PORTARIA N.º 2536/12, DE 09.07.12

A Prefeita Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com apoio na Lei Municipal n.º 820/06, de 09.02.2006, alterada pela Lei Municipal n.º 832/06, de 16.05.2006 e regulamentada pelo Decreto n.º 629/06, de 29.05.2006,

R E S O L V E:

Artigo 1.º - Reduzir, a partir de 11.07.12, em 50% (cinqüenta por cento) a jornada de trabalho semanal da servidora ***CÉLCIA NOGUEIRA DUARTE GONÇALVES,*** ocupante do cargo de Gari, lotada na Secretaria Municipal de Obras e Infra Estrutura.

Artigo 2.º - A redução mencionada no artigo anterior será de 06 (seis) meses.

Artigo 3.º - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 09 (nove) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:258CF130

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2537/2012 DE 09.07.2012

PORTARIA N.º 2537/12, DE 09.07.12

A Prefeita Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com apoio na Lei Municipal n.º 820/06, de 09.02.2006, alterada pela Lei Municipal n.º 832/06, de 16.05.2006 e regulamentada pelo Decreto n.º 629/06, de 29.05.2006,

R E S O L V E:

Artigo 1.º - Reduzir, a partir de 11.07.12, em 50% (cinqüenta por cento) a jornada de trabalho semanal da servidora ***REGINA DA PAIXÃO CAETANO CABRAL VALENTE,*** ocupante do cargo de Advogada, lotada na Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos.

Artigo 2.º - A redução mencionada no artigo anterior será de 06 (seis) meses.

Artigo 3.º - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 09 (nove) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:B7555E9B

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2538/2012 DE 09.07.2012

PORTARIA N.º 2538/12, DE 09.07.12

CONCEDE LICENÇA AO SERVIDOR QUE MENCIONA.

A PREFEITA MUNICIPAL DE CONQUISTA, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base no artigo 118 da Lei Municipal nº 22/2012, de 20.01.2012 - Estatuto dos Servidores Públicos Municipais,

R E S O L V E:

Artigo 1º - Conceder, a partir de 11 de julho de 2012, licença remunerada ao servidor, ***RONILDO CRUZ,*** ocupante do cargo de Auxiliar de Limpeza Pública, lotado na Secretaria Municipal de Obras e Infra Estrutura pelo período de 08 (oito) dias, para tratamento médico.

Artigo 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 09 (nove) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:59D8801B

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2539/2012 DE 09.07.2012

PORTARIA Nº 2539/12 DE 09.07.2012

ALTERA PORTARIA 2458/12 DE 12/04/2012 QUE DESIGNA COMISSÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO QUE ESPECIFICA.

A **PREFEITA MUNICIPAL DE CONQUISTA**, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com fundamento no artigo 179 e seguintes da Lei Complementar Municipal nº 022/2012, de 20 de janeiro de 2012, que *"Dispõe sobre o Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Conquista/MG"* e,

R E S O L V E:

Artigo lº - Fica alterada a Portaria nº 2458/12 de 12 de abril de 2012, para designar as pessoas abaixo relacionadas para comporem a Comissão de Processo Administrativo da servidora, **ROMILDA APARECIDA FEREIRA,** ocupante de cargo de Telefonista, lotado na Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos:

- ROGÉRIO BERNARDES DE ANDRADE

- DIVANETE BARRA

- IMACULADA CONCEIÇÃO APARECIDA DE ANDRADE

Artigo 2º - Ficam mantidas as demais determinações contidas na Portaria nº 2458/12 de 12 de abril de 2012.

Artigo 3º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 09 (nove) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:895CFF1B

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2535/2012 DE 06.07.2012

PORTARIA N.º 2535/12, DE 06.07.2012

CONCEDE LICENÇA MATERNIDADE À SERVIDORA QUE MENCIONA.

A PREFEITA MUNICIPAL DE CONQUISTA, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base no artigo 73 da Lei Municipal n.º 022/2012 - Estatuto dos Funcionários Públicos Municipais,

R E S O L V E:

Artigo 1.º - Conceder a partir da presente data, licença maternidade à servidora Sra. ***JAQUELINE PERES DA SILVA,*** ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, lotada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias.

Artigo 2.º - No período de 120 (cento e vinte) dias, a servidora receberá seus vencimentos através do Instituto Nacional de Seguro Social – INSS e o restante, pelo Município.

Artigo 3.º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 06 (seis) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LUCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:79C489FE

PROCURADORIA JURÍDICA
PORTARIA Nº 2533/2012 DE 06.07.2012

PORTARIA N.º 2533/12, DE 06.7.2012

A Prefeita Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base no artigo 124 da Lei Municipal n.º 022/12 - Estatuto dos Servidores Públicos Municipais,

R E S O L V E:

Artigo 1.º - Conceder, a pedido, 02 (dois) meses de férias prêmio a partir de 11 de julho de 2012, à servidora ***SANDRA LUCIA JULIANO,*** ocupante do cargo de Serviçal I, lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Artigo 2.º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Conquista, Estado de Minas Gerais, aos 06 (seis) dias do mês de julho de 2012.

VÉRA LÚCIA GUARDIEIRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Andria Maira Manzan Crosara
Código Identificador:B5EB74D0

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 247/2012

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 247/2012
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2012
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

A Prefeitura Municipal de Coqueiral-MG, mediante a pregoeira designada pela Portaria n.º 065/2011, de 26 de agosto de 2011, Sra. Vanusa Aparecida de, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, a fim de selecionar proposta com menor preço, objetivando aquisição de combustíveis para veículos da frota da Prefeitura Municipal, inscrita no CNPJ n° 18.239.624/0001-21, Fundo Municipal de Saúde, inscrito no CNPJ n° 11.248.794/0001-23 e SAAE – Serviço Autônomo de Água e Esgoto, inscrito no CNPJ 17.419.847/0001-08.
A abertura da sessão será às 09 horas, do dia 30/07/2012, quando serão recebidos os envelopes documentação e proposta, relativos à licitação, e credenciados os representantes das empresas licitantes, ou caso não haja expediente nesta data, no primeiro dia útil subseqüente na mesma hora e local aqui mencionados.
O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá integralmente a Lei 10.520/02, subsidiariamente a Lei n.º 8.666/93, e suas alterações posteriores, bem como o Decreto Municipal 1.223/2009, e pelas demais normas e condições estabelecidas neste edital. Será aplicado ainda as disposições da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que estabelecem normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte.
Este edital será fornecido pela Prefeitura Municipal de Coqueiral /MG a qualquer interessado, no setor de compras, situado na Rua Minas Gerais, 62 – Vila Sonia – Coqueiral –MG.

I – OBJETO
1 – Aquisição de combustíveis para abastecimento e manutenção de veículos da frota municipal, do Fundo Municipal de Saúde e Serviço Autônomo de Água e Esgoto – SAAE, com valor estimado de R$ 234.330,00, para um período de 06 meses, conforme anexo I deste Edital.

II – DA PARTICIPAÇÃO
2.1 – Poderão participar deste pregão as empresas estabelecidas no país, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste:
2.1.1 – que estejam devidamente CADASTRADAS e HABILITADAS no CRC (Certificado de Registro Cadastral), do ramo pertinente ao objeto licitado, emitido por qualquer órgão ou entidade pública; ou que apresentem a documentação relacionada no tópico **HABILITAÇÃO.**
2.2 – As licitantes deverão apresentar, na data e horário previstos no preâmbulo deste edital, 2
(dois) envelopes devidamente fechados, contendo no envelope n.º 1, sua proposta comercial
conforme solicitado no item 4 deste edital, e no envelope nº 2 a documentação comprobatória da habilitação solicitada no item 6 deste edital, sendo que, ambos deverão conter, na parte externa, além da razão social, CNPJ, endereço e telefone, os seguintes dizeres:

Prefeitura Municipal de Coqueiral – MG
Licitante:
Envelope nº 1 "PROPOSTA COMERCIAL"
Processo nº 247/2012

Pregão nº 025/2012

Prefeitura Municipal de Coqueiral – MG
Licitante:
Envelope nº 2 "DOCUMENTAÇÃO"
Processo nº 247/2012
Pregão nº 025/2012

2.3 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
2.3.1 – concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
2.3.2 – que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou por esta tenham sido declaradas inidôneas;
2.3.3 – que estejam reunidas em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja a sua forma de constituição; e
2.3.4 – estrangeiras que não funcionam no país.

III – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
3.1 – O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto à pregoeira por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.
3.1.1 – Aberta à sessão, os interessados e seus representantes deverão estar devidamente credenciados por instrumento público de procuração, ou por instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente; e sendo sócio, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para direitos de assumir obrigações decorrentes de tal investidura.

3.2 – Após o credenciamento dos participantes a pregoeira declarará aberta a sessão e receberá dos licitantes a DECLARAÇÃO dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, bem como a Declaração de ser MICRO EMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Modelos em anexo, e os envelopes de PROPOSTA COMERCIAL e DOCUMENTAÇÃO.

3.3 – No caso de licitantes que sejam MICRO EMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, deverá ser apresentada uma Declaração que comprove tal afirmativa, conforme Modelo em anexo, sob pena de não receber o tratamento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, destinada às ME e EPP.

IV – PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE N.º 1
4.1 – A proposta deverá conter a especificação clara e detalhada do objeto a ser fornecido,
rigorosamente de acordo com as exigências constantes deste edital e anexos, não se admitindo propostas alternativas, atendendo aos seguintes requisitos:
a) Estar escrita em uma via, redigida em língua portuguesa, em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada a última folha e rubricada as demais;
b) A razão social do licitante, o endereço completo, número de inscrição no CNPJ, o número do telefone, fac-símile e e-mail, quando houver, bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber os seus créditos;
c) Número do Edital do Pregão e do Processo Licitatório*;*
d) Preço unitário, objeto do presente certame, sem conter alternativas de desconto ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
e) Prazo de validade que deverá ser de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação;
f) Declaração expressa de estarem incluídos nos preços propostos todos os impostos, taxas e
encargos devidos, bem como quaisquer outras despesas diretas e indiretas incidentes na entrega do objeto deste edital;
g) O nome e a qualificação do preposto, nome completo, endereço, CPF, carteira de identidade, estado civil, nacionalidade e profissão, informado ainda qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido contrato (Contrato Social ou Procuração).
h) Prazo de entrega do produto, que não deverá ser superior a um dia útil, conforme solicitação de cada Secretaria.

4.2 – A licitante somente poderá retirar sua proposta mediante requerimento escrito a pregoeira, antes da abertura do respectivo envelope, desde que caracterizado motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.
4.3 – **Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.**

4.4 – Nos preços cotados deverão estar incluídos todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal, Fundo Municipal de Saúde de Coqueiral e SAAE, tais como fretes, tributos, encargos sociais e previdenciários.

4.5 – A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto deste será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

V – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
5.1 – Para o julgamento das propostas escritas, será considerado o **menor preço unitário.**
5.2 – Às proponentes licitantes que apresentarem a proposta de menor preço e às licitantes com propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, ou ainda, não havendo pelo menos 3 (três) proponentes com ofertas nas condições definidas anteriormente, às autoras das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), será dada a oportunidade de oferecerem novos lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, objetivando a obtenção da melhor proposta, conforme disposto nos incisos VIII e IX, do art. 4°, da Lei Federal n°10.520/02.
5.3 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 16 deste edital.
5.4 – Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço unitário.
5.5 – A pregoeira examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste edital, decidindo motivadamente a respeito.
5.6 – Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela
licitante que a tiver formulado, com base nos dados cadastrais, bem como documentação apresentada na própria sessão.
5.7 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente
vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto deste edital, pela pregoeira.
5.8 – Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências editalícias, a
pregoeira examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda todas as exigências editalícias, sendo a respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto definido no objeto deste edital.
5.9 – Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pela pregoeira e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar ainda as assinaturas da equipe de apoio, sendo-lhe facultado este direito.
5.10 – Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital, a proposta será desclassificada.
5.11 – Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.
5.12 – Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital.
5.13 – A desistência, pela licitante, de apresentar lance verbal, quando convocada pela pregoeira, implicará na exclusão daquela da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

5.14 – Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta
escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

VI – DOCUMENTAÇÃO – (ENVELOPE N.º 2)
6.1 – O envelope n.º 02 - DOCUMENTAÇÃO, deverá conter os seguintes documentos:
a) Declaração para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo anexo;
b) Declaração da não ocorrência de fato impeditivo à sua habilitação, após emissão do CRC, conforme item I do Título III deste edital, somente para o caso de apresentação de CRC de outro órgão ou entidade pública;
c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
d) Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
e) Certidão de Regularidade expedida pelo INSS;
f) Certidão de Regularidade expedida pelo FGTS;
g) Cédula de identidade dos sócios.
h) Certidão negativa de falência ou concordata.
i) Certidão de Regularidade expedida pela Fazenda Estadual.
j) Certidão de Regularidade expedida pela Fazenda Federal.
k) Certidão de Regularidade expedida pela Fazenda Municipal.
l) Autorização Ambiental para funcionamento do local onde os veículos serão abastecidos;
m) Alvará do Corpo de Bombeiros do local onde os veículos serão abastecidos;
n) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (criada pela Lei 12.440/2011).

6.2 – Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da Imprensa Oficial, ou, ainda, por cópias não autenticadas, desde que sejam os originais para conferência pela pregoeira. Não serão aceitas cópias ilegíveis, que não ofereçam condições de leitura das informações nelas contidas por parte da pregoeira.
6.3 - O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, cível,administrativa e penalmente.

VII – IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
7.1 – Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.
7.1.1 – Caberá a pregoeira decidir sobre a petição impugnatória no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
7.1.2 – Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

VIII – DOS RECURSOS
8.1 – Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será dado o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
8.2 – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará em decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela pregoeira à vencedora.
8.3 – Qualquer recurso de impugnação contra a decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo.
8.4 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
8.5 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de
compras/licitações, localizado na prefeitura Municipal de Coqueiral - MG.

IX – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO
9.1 – Os valores constantes na proposta do licitante vencedor poderão ser revistos mediante solicitação da contratada com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II "d" da Lei 8.666/93 e suas alterações;
9.1.1 – As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de conseqüências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato.

X – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
10.1 – Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão à conta das dotações
orçamentárias:
02.01.01.04.122.0052.2.003.3390.30.00 - red. 19 – Gabinete
02.02.02.03.091.0010.2.012.3390.30.00 - red. 47 – Juizado Pequenas Causas
02.02.02.04.122.0052.2.015.3390.30.00 - red. 52 – Manut. Secr. Vinc. A Sec. Planejamento
02.02.02.06.181.0102.2.018.3390.30.00 - red. 65 – Convenio Polic. Militar e Meio Ambiente
02.02.02.06.182.0101.2.019.3390.30.00 - red. 68 – convenio Sec. Seg. Publ. Policia Civil
02.03.01.20.122.0052.2.022.3390.30.00 - red. 81 – Manutenção Sec. Vinc. A Sec. Agricultura
02.05.01.08.122.0052.2.033.3390.30.00 - red. 128 – Ação Social
02.06.02.26.782.0710.2.058.3390.30.00 - red. 209 – Sec. Obras.
02.07.01.12.361.0403.2.061.3390.30.00 - red. 249 – Fundeb Transp. escolar –Ens. Fundamental
02.07.01.12.365.0403.2.064.3390.30.00 - red. 262 – Fundeb Transp. escolar – Ensino Infantil
02.07.02.12.361.1208.2.065.3390.30.00 - red. 270 – Transporte escolar – Ensino fundamental
02.07.02.12.362.1208.2.065.3390.30.00 - red. 272 – Transporte escolar – Ensino Médio
02.07.02.12.365.1208.2.065.3390.30.00 - red. 274 – Transporte escolar – Ensino Infantil
02.10.02.10.301.0003.4.002.3390.30.00 - red. 371 – Atenção básica de saúde
02.10.02.10.304.0003.4.003.3390.30.00 - red. 379 – Vigilância Epidemiológica
02.10.03.10.302.0004.4.005.3390.30.00 - red. 395 – manutenção ativ. hospitalar
04.01.00.17.122.0052.8.001.3390.30.00 - red. 427 – SAAE

XI – CONDIÇÕES CONTRATUAIS
11.1 – Lavrada a Ata de apuração de preços respectiva, a licitante vencedora e a Prefeitura, Fundo Municipal de Coqueiral e SAAE celebrarão contrato de expectativa de fornecimento, quando assim a lei o exigir.
11.2 – Em caso da licitante vencedora não assinar o Contrato, reservar-se-á à Prefeitura Municipal de Prefeitura Municipal de Coqueiral, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro colocado, inclusive quanto ao preço atualizado, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste edital.
11.3 – Até a assinatura do Contrato, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura Municipal de Coqueiral tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.
11.4 – Ocorrendo à desclassificação da proposta da licitante vencedora por fatos referidos no item anterior, a Prefeitura Municipal de Coqueiral poderá convocar as licitantes
remanescentes, observada a ordem de classificação de acordo com a Lei Federal n° 10.520/2002.
11.5 – A associação da licitante vencedora com outrem, a cessão ou transferência parcial, bem como a fusão, a cisão ou a incorporação, só serão admitidas quando apresentada à documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências e com o consentimento prévio e por escrito da Prefeitura Municipal de Coqueiral e desde que não afete a boa execução do contrato.

XII – FISCALIZAÇÃO

12.1 – A Prefeitura Municipal Coqueiral, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato, e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
12.2 – As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Coqueiral em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

XIII – DA EXECUÇÃO E ENTREGA DO OBJETO
13.1 – O objeto da licitação será entregue, após a assinatura do Contrato, conforme solicitação de cada Secretaria, no estabelecimento do fornecedor , que deverá estar localizado no município de Coqueiral – MG.
13.2 – A Prefeitura Municipal de Coqueiral- MG reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
13.3 – A contratada é obrigada a substituir de imediato e às suas expensas, produtos em que se verifiquem irregularidades.

XIV – PAGAMENTO
14.1 – Os pagamentos serão feitos por crédito em conta bancária, mensalmente, até 45 (quarenta e cinco) dias após a entrega do objeto, devidamente executado, discriminado nas respectivas autorizações de fornecimento, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do objeto.
14.1.1 – Para a execução do pagamento de que trata o item anterior a licitante vencedora deverá fazer constar na nota fiscal correspondente emitida, sem rasura, em letra bem legível em nome da Prefeitura Municipal de Coqueiral, CNPJ n.º 18.239.624/0001-21 e Fundo Municipal de Saúde , CNPJ n.º 11.248.794/0001-23 e SAAE inscrito no CNPJ nº 17.419.847/0001-08 , o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência em que deverá ser creditado o valor devido pela remuneração apurada.
14.1.2 – A nota fiscal correspondente, deverá ser entregue pela licitante vencedora, diretamente ao representante da Prefeitura Municipal de Coqueiral, que somente atestará a entrega das mercadorias e liberará a referida nota fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.
14.2 – Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo representante da Prefeitura Municipal de Coqueiral e o pagamento ficará pendente até que aquela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Coqueiral.
14.3 – A Prefeitura Municipal de Coqueiral reserva-se no direito de exigir a apresentação mensal de todas as análises (cópia, mediante apresentação de original) feita do combustível recebido pela empresa durante o mês de fornecimento, constatando assim sua procedência.

XV – SANÇÕES
15.1 – O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Coqueiral, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:
a) multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato, pela recusa em assiná-lo, apresentar o comprovante da prestação de garantia contratual e retirar a nota de empenho, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei Federal n° 8.666/93;
b) multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento) calculada sobre o valor total estimado do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 02 (dois) dias úteis, na entrega total do objeto deste, caracterizando a inexecução parcial;
c) multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato pela inadimplência além do prazo de 02 (dois) dias úteis, caracterizando a inexecução parcial do mesmo.
d) Advertência.
15.2 – A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na Lei Federal n° 10.520/02 e na Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.
15.3 – A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Coqueiral, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Coqueiral.
15.4 – O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura
Municipal de Coqueiral, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.
15.5 – As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do Prefeito Municipal de Coqueiral, devidamente justificado.
15.6 – À licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida ou apresentar documentação falsa exigida, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Coqueiral e será descredenciado do CRC Municipal, pelo período de até 05 anos se credenciado for, sem prejuízo das multas previstas neste edital, no contrato e nas demais cominações legais.
15.7 – As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
15.8 – Em qualquer hipótese e aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

XVI– DISPOSIÇÕES FINAIS
16.1 – A Prefeitura Municipal de Coqueiral poderá cancelar de pleno direito à nota de empenho que vier a ser emitida em decorrência desta licitação, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial desde que motivado o ato e assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa quando esta:
a) venha a ser atingida por protesto de título, execução fiscal ou outros fatos que comprometam sua capacidade econômico-financeira;
b) for envolvida em escândalo público e notório;
c) quebrar o sigilo profissional;
d) utilizar, em benefício próprio ou de terceiros informações não divulgadas ao público e às quais tenha acesso por força de suas atribuições e que contrariem as disposições estabelecidas pela Prefeitura Municipal de Coqueiral ;
e) na hipótese de ser anulada a adjudicação em função de qualquer dispositivo legal que a autorize
16.2 – A Prefeitura Municipal de Coqueiral poderá, por despacho fundamentado da
Pregoeira e até a entrega da nota de empenho, excluir qualquer licitante, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, sem que a esta assista o direito de reclamar indenização ou ressarcimento, se chegar ao seu conhecimento, em qualquer fase do processo licitatório, fato ou circunstância que desabone a idoneidade da licitante.
16.3 – A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato
superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou
anulada por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros mediante parecer escrito da
pregoeira, devidamente fundamentado.
16.3.1 – A nulidade do processo licitatório induz à do contrato, sem prejuízo do disposto no
parágrafo único do art. 59, da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações.
16.4 – As reclamações referentes à documentação e às propostas deverão ser feitas no momento da abertura do envelope correspondente, por escrito, quando serão registradas em ata, sendo

vedada, a qualquer licitante, observações ou reclamações impertinentes ao certame.
16.5 – A apresentação da proposta implica, por parte da licitante, observação dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste edital sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
16.6 – Havendo indício de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Prefeitura Municipal de Coqueiral comunicará os fatos verificados ao Ministério Público para as providências cabíveis.
16.7 – É facultado a pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deva constar no ato da sessão pública.
16.8 – A proponente que vier a ser vencedora, ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até 25% (vinte e cinco por cento) do valor estimado do contrato.
16.9 – As questões decorrentes da execução deste edital, que não puderem ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Comarca de Boa Esperança-MG,
com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
16.10 – Qualquer pedido de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital, deverá ser encaminhado por escrito a pregoeira no setor de compras.
16.11 – A homologação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.
16.12 – Os casos omissos serão dirimidos pela pregoeira, com observância da legislação regedora, em especial a Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações e Lei Federal n° 10.520/02.

Coqueiral, 16 de julho de 2012.

Publicado por:
Cristina de Jesus Marques
Código Identificador:F1CC808B

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
CONTRATO Nº 125/2012 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 048/2012

P.M Curvelo – Contrato nº 125/2012 – Pregão Eletrônico nº 048/2012 – Contratação de empresa para fornecimento de medicamento, de forma parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, oriundo de ordem judicial, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde, do Município de Curvelo, Estado de Minas Gerais - Vig: 12 (doze) meses a partir de sua publicação – Vr. R$ 5.300,00 - data 29/06/2012 – Parte: Centermedi – Comércio de Produtos Hospitalares Ltda.

Publicado por:
Rejane Valgas Oliveira Galvão
Código Identificador:7DE1CE1C

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
RETIFICAÇÃO DA PUBLICAÇÃO DATADA DE 06/06/2012 - 5º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 145/2010 - TOMADA DE PREÇOS Nº 016/2010-2

Retificação Publicação datada de 06/06/2012, Ano VI nº 0754
P.M. Curvelo - 5º Aditivo ao Contrato nº 145/2010 – Tomada de Preços nº 016/2010-2 – Onde se lê: Prorrogação de prazo até 15/06/2012, acréscimo de R$ 16.535,80 referente a 44 viagens para Belo Horizonte (ida e volta). Valor do impacto R$ 16.535,80 passando o contrato original para R$ 166.855,20. Substituição do veiculo e alteração do endereço da contratada, leia-se alteração do endereço da contratada – Data 15/05/2012 – parte Fernando Pinto dos Santos - ME.

Publicado por:
Rejane Valgas Oliveira Galvão
Código Identificador:177C4506

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO - PORTARIA Nº 7.573

NOMEIA SERVIDOR EM CARGO EM COMISSÃO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Curvelo, no uso de suas atribuições legais contidas na Lei Orgânica do Município de 18 de março de 1990 e,

Considerando o ofício nº 315/2012 da Secretaria Municipal de Administração,

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear, a partir do dia 06 de julho de 2012, o servidor VITOR AUGUSTO FERREIRA FONSECA, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 072.562.956-85, para exercer o Cargo em Comissão de Coordenador Executivo do PROCON, Classe Grupo de Chefia, Código CH-03, do Quadro Geral de Servidores da Lei Complementar nº 01, de 18/02/1992 e alterações posteriores.

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

Prefeitura Municipal de Curvelo, 06 de julho de 2012.

DR. JOSÉ MARIA PENNA SILVA
Prefeito

MARIA MARGARETH REZENDE
Secretária Municipal de Administração

Publicado por:
Charles Gonçalves
Código Identificador:5B61B63C

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURVELO - CONVÊNIO Nº 078/2012

Objeto: Cooperação mútua para cessão de servidores públicos municipais à Conveniada – Data – 06/07/2012 - Vigência: 06/07/2012 a 05/07/2013 – Conselho Central de Curvelo da Sociedade de São Vicente de Paulo/Projeto “SEMEAR”

Publicado por:
Charles Gonçalves
Código Identificador:C2F5FFF2

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIAMANTINA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIAMANTINA - AVISO DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIAMANTINA - AVISO DE LICITAÇÃO - Processo Licitatório n.º 126/2012, Modalidade: Pregão Presencial n.º 063/2012. Objeto: Contratação dos serviços de recuperação dos motores dos veículos motoniveladora Case 845 e caminhão placa GMM-7316. Data de recebimento dos envelopes de propostas e abertura dos envelopes de documentação: 27/07/2012, às 09:00 horas. Cópia completa do edital também pode ser obtida no endereço eletrônico www.diamantina.mg.gov.br. Diamantina, 16 de junho de 2012.

MARIANA NOMINATO DA SILVA
Pregoeira Municipal.

Publicado por:
Marleide Anatólia Pereira Silva
Código Identificador:EEE1B1BE

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEMUSA/FMS – EXTRATO DE CONTRATO N.º228/2012 – PAL: 271/2012 – CONTRATADO: ÉBER RODRIGUES DOS SANTOS CREA N. 811028543 - ENGENHARIA CLÍNICA. –

Objeto: Contratação do Engenheiro Clínico EBER RODRIGUES DOS SANTOS, na modalidade Inexigibilidade de Licitação, para Acompanhamento da Execução da obra de construção da UPA SUDESTE, no município de Divinópolis/ MG, nos termos da proposta e demais documentos que compõem o PAL 271/2012. – Valor Global: R$ 21.000,00 (vinte e um mil reais) – Inexigibilidade n.º 029/2012 – Dotação Orçamentária nº 02.05.01.10.302.0210.1026.4.4.90.51.00 - ficha 441 – Divinópolis, 12 de julho de 2012 - Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde -

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

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:11B7E201

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PORTARIA 26/2012 - SEMUSA

Institui e nomeia membros da Comissão de Estudo e Implementação de Dispositivo de Segurança de Perfurocortantes.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE – Gerente do Fundo Municipal de Saúde do Município de Divinópolis, Sra. Rosenilce Cherie Mourão Gontijo Resende, no uso de suas atribuições legais, e

- Considerando a edição, pelo Ministério do Trabalho e Emprego, da Norma Regulamentadora nº 32 que dispõe sobre a saúde e a segurança no trabalho junto aos serviços de saúde;

- Considerando publicação da Portaria MTE nº 939/2010 que dispõe sobre a obrigatoriedade de os empregadores promoverem a substituição dos materiais perfurocortantes convencionais por outros com dispositivo de segurança;

RESOLVE:

- Artigo 1º - Fica instituída a Comissão de Estudo e Implementação de Dispositivo de Segurança de Perfurocortantes que será composta pelos seguintes membros:

I- Vanessa Regina Oliveira – representante do Almoxarifado da SEMUSA;
II- Michele Pereira Braz – representante da Diretoria de Atenção à Saúde;
III- Fabiane da Costa Ribeiro Duarte – representante da Diretoria de Vigilância em Saúde;

- Artigo 2º - Revogadas as disposições em contrário, a presente portaria entra em vigor na data da sua publicação, ordenando-se o seu registro e a sua divulgação para seu pleno conhecimento e observância.

Divinópolis, 29 de junho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:7492FDE2

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO VOLUNTÁRIO 42/12 AO CONVÊNIO 126/12/ CECON.

Estagiária: DAYANE COSTA DE ASSIS. Objeto concessão de estágio serão cumpridas 06 horas. Prazo 31/08/12. **ASS: 16/07/12.**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:0D770E12

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO VOLUNTÁRIO 43/12 AO CONVÊNIO 126/11/ CECON.

Estagiária: ELIANE SILVA. Objeto concessão de estágio serão cumpridas 06 horas. Prazo 30/11/12. **ASS: 17/07/12.**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:B5F0794B

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 553,558 /12 AO CONVÊNIO 138/09/ FUNEDI.

Estagiárias: STEFANY PATRÍCIA FERNANDES, ALINE SURAMA DE SOUSA. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 400,00 mensal. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00.Ficha 191 **ASS : 11/07/12.**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:7A46F030

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DOS TC DE ESTÁGIO 557,560/12 AO CONVÊNIO 40/08/FUND. ITAÚNA.

Estagiárias: JÉSSICA FERNANDES BORGES, BRUNA MARCELA NOGUEIRA PINTO. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 300,00 mensal. Prazo 31/12/12. Dot. Orç. 02.02.03.04.122.0052.2027.3.3.90.36.00.Ficha191. **ASS: 12/07/12 e 11/07/12**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:C339228E

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DO TC DE ESTÁGIO 551/12 AO CONVÊNIO 94/10/. UNIFENAS.

Estagiária: NATHALIA COSTA QUADROS. Objeto concessão de estágio. Valor R$ 400,00 mensal. Prazo 31/12/12. Dot. Orç 02.05.01.10.122.0052.2081.3.3.90.36.00 ficha 394. **ASS : 04/07/12**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:E80CB980

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DO TA 01/12 AO TC DE ESTÁGIO 332/12 AO CONVÊNIO/ 139/09 / FUNEDI.

Estagiário: MARCOS PAULO ALVES DE OLIVEIRA. Objeto alteração de jornada de trabalho para 04 horas no valor de R$ 300,00 a partir de 06/03/12 até 31/07/12. **ASS. 12/06/12.**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:6BABE77D

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DO TR AO TC DE ESTÁGIO 331/12 AO CONVÊNIO 40/08/ FUND.ITAÚNA.

Estagiário: RODRIGO SILVEIRA FONSECA. Objeto rescisão conforme cláusula 10ª letra "d." do referido termo a partir de 23/07/12. **ASS: 23/07/12**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:2038A025

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DO TR AO TC DE ESTÁGIO 150/12 AO CONVÊNIO 94/10/UNIFENAS.

Estagiária: GIULLIA FERNANDA APARECIDA. Objeto rescisão conforme cláusula 10ª letra "d." do referido termo a partir de 30/07/12. **ASS. 30/07 /12**

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:C716F5EF

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
SEPLAG – EXTRATO DO TR AO TC DE ESTÁGIO 271/12 AO CONVÊNIO 138/09/ FUNEDI.

Estagiária: LETÍCIA MEIRELES LOPES. Objeto rescisão conforme cláusula 10ª letra "d." do referido termo a partir de 28/05/12.
ASS. 23/02/12

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:55E71417

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 044/2012

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária de:

Médico Supervisor Hospitalar (GH 29) – 03 (três) vagas.

- O vencimento mensal inicial, para efeito de contratação será:

- GH 29, para uma carga horária de 20 horas semanais, R$ 2043,71 (Dois mil quarenta e três reais e setenta e um centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **23/07/12** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
3 – São condições essenciais para contratação:
a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.
5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 13 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:53A85EF7

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 045/2012

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária de:

Médico Psiquiatra Plantonista 24h (GH 31) – para exercer atividades no Sersam - 02 (duas) vagas.

- O vencimento mensal inicial, para efeito de contratação será:

- GH 31 (Sersam), para uma carga horária de 24 horas semanais, será de R$ 2452,55 (Dois mil e quatrocentos e cinquenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo + 70% de gratificação.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **23/07/12** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
3 – São condições essenciais para contratação:
a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.

5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 13 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:CECD99AC

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
JUNTA ADMINISTRATIVA DE RECURSOS DE INFRAÇÕES
JARI/DIVINÓPOLIS - MG BOLETIM INFORMATIVO N.º 022/2012

Nos termos e conformidade dos dispositivos regulamentares vigentes, faz-se público, para conhecimento dos interessados que esta Junta Administrativa de Recursos de Infrações (JARI) DIVINÓPOLIS - MG, quando da sessão realizada no dia 10 de julho de 2012 julgou os recursos abaixo especificados, com as seguintes decisões.

JUNTA ADMINISTRATIVA DE RECURSOS DE INFRAÇÕES					
JARI/DIVINÓPOLIS - MG					
Seq.	Data do Julgamento	Nº Recurso Sistema	N° AIT/ PROCESSAMENTO	Placa	Resultado
1	10/7/2012	21470	AB04776570	HIE8551	Indeferido
2	10/7/2012	21497	AB04777769	GMA0931	Indeferido
3	10/7/2012	21328	AB04778070	HBC0247	Indeferido
4	10/7/2012	21489	AB04778457	HEW9020	Indeferido
5	10/7/2012	21462	AB04779001	GSC6867	Indeferido
6	10/7/2012	21336	AB04779551	HBC0247	Indeferido
7	10/7/2012	21293	AB04780032	HSX0039	Indeferido
8	**10/7/2012**	**21226**	**AB04780165**	**HBQ7483**	**Deferido**
9	10/7/2012	21530	AB04780297	HHP7086	Indeferido
10	10/7/2012	21285	AB04781229	GSB5922	Indeferido
11	**10/7/2012**	**21395**	**AB04782905**	**JGH1653**	**Deferido**
12	10/7/2012	21513	AB04783188	HHP7086	Indeferido
13	10/7/2012	21277	AB04783884	GSQ9004	Indeferido
14	10/7/2012	21521	AB04784067	HAM3060	Indeferido
15	10/7/2012	21454	AB04784073	GKK8418	Indeferido
16	10/7/2012	21310	AB04784084	HBA3569	Indeferido
17	10/7/2012	21360	AB04784618	HOC8409	Indeferido
18	10/7/2012	21379	AB04784619	HOC8409	Indeferido
19	10/7/2012	21387	AB04786456	GOZ9469	Indeferido
20	10/7/2012	21403	AB04788301	HBC0078	Indeferido
21	**10/7/2012**	**21411**	**AB04788302**	**HBC0078**	**Deferido**
22	10/7/2012	21420	AB04788490	HCI4383	Indeferido

Das decisões da JARI cabem recursos tempestivamente, dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação, ao Conselho Estadual de Trânsito de Minas Gerais - CETRAN/MG, Rua Rio de Janeiro, nº 471 20º andar, Centro – Belo Horizonte/MG, CEP: 30160-040. O Recurso deverá ser protocolado na JARI/Divinópolis, Rua Espírito Santo n°257, Bairro Vila Belo Horizonte, Divinópolis/ MG, CEP: 35.500-030.

Secretaria da JARI/Divinópolis, 10 de julho de 2012.

JOSÉ VÍTOR BATISTA DE FREITAS
Presidente da Jari/divinópolis - Mg

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:76110CE5

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 043/2012

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária por 24 horas, **"por plantão" das 07h do dia 14/07/2012 às 07h do dia 15/07/2012 (1 vaga),** em caráter excepcionalíssimo, em virtude da falta de profissional.

Médico Clínico Geral Plantonista 24h (GH 31) - para exercer atividades na UPA Central – 01 (uma) vaga.

O vencimento inicial, para efeito de contratação do **GH 31**, para uma carga horária de 24 hs/ Plantão, será de R$490,51 (quatrocentos e noventa reais e cinquenta e um centavos) + 70% referente à gratificação de PSR + 20% de insalubridade do salário mínimo a título de remuneração pelo serviço prestado excepcionalmente.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **13/07/12** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
3 – São condições essenciais para contratação:
a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.
5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 12 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:B1AEB620

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 046/2012 – SEMUSA

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária, em virtude da falta de profissionais de:

01 Médico Clínico Geral Plantonista 12h – UPA Central (GH 30)
01 Médico Pediatra Plantonista 12h – UPA Central (GH 30)
01 Médico Pediatra Plantonista 24h – UPA Central (GH 31)
01 Médico Cirurgião Geral Plantonista 12h – UPA Central (GH 30)

- O vencimento mensal inicial, para efeito de contratação será:

- GH 30 (UPA Central), para uma carga horária de 12 horas semanais, será de R$ 1226,27 (Hum mil, duzentos e vinte e seis reais e vinte e

sete centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo + 70% de gratificação.

- GH 31 (UPA Central), para uma carga horária de 24 horas semanais, será de R$ 2452,55 (Dois mil, quatrocentos e cinquenta e dois reais e cinqüenta e cinco centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo + 70% de Gratificação.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **23/07/12**, às **17h** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
c) Mais jovem.
3 – São condições essenciais para contratação:
a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.
5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 13 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:B675BEEA

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
DECRETO 10.694

ABRE NA SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL USINA DE PROJETOS - OBRAS E PROJETOS ESPECIAIS, NA SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO, NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, NA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER E NA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, O CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO MONTANTE DE R$1.278.500,00 (UM MILHÃO, DUZENTOS E SETENTA E OITO MIL E QUINHENTOS 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 Superintendência Municipal Usina de Projetos - Obras e Projetos Especiais, na Secretaria Adjunta de Administração, na Secretaria Municipal de Educação, na Secretaria Municipal de Esportes e Lazer e na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, o crédito adicional suplementar no montante de R$1.278.500,00 (um milhão, duzentos e setenta e oito mil e quinhentos reais), a fim de atender as seguintes despesas:

02.01.04.15.451.0501.1052 - Infra-Estrutura Urbana
4.4.90.51.00 - F. 0122 - Obras e Instalações..... R$812.000,00

02.02.04.04.126.1204.2041 - Manutenção das Operações e Contratos de Governança
4.4.90.52.00 - F. 0231 - Equipamentos e Material Permanente..... R$60.000,00

02.04.01.12.361.0403.2059 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental
3.1.90.34.00 - F. 1103 - Outras Desp.Pessoal Decorr. Contr.de Terceirização..... R$200.000,00

02.04.01.12.362.0426.2240 - Manutenção do Pré Vestibular Popular
3.3.90.39.00 - F. 0318 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$100.000,00

02.04.01.12.365.0402.2066 - Manutenção das Atividades da Educação Infantil
3.1.90.34.00 - F. 1105 - Outras Desp.Pessoal Decorr. Contr.de Terceirização..... R$100.000,00

02.08.01.27.122.0052.2124 - Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Esportes e Lazer
3.3.90.39.00 - F. 0662 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$2.500,00

02.11.01.08.243.0122.2225 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Básica ao Menor
3.3.90.39.00 - F. 0870 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$4.000,00

Total..... R$1.278.500,00

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

02.01.04.20.782.0710.1014 - Estradas Rurais
4.4.90.51.00 - F. 0138 - Obras e Instalações..... R$812.000,00

02.02.03.04.122.0052.1061 - Programa de Modernização da Admisnitração
3.3.90.30.00 - F. 0173 - Material de Consumo..... R$200.000,00
3.3.90.35.00 - F. 0174 - Serviços de Consultoria..... R$100.000,00
3.3.90.36.00 - F. 0175 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física..... R$100.000,00

02.02.04.04.126.1204.2041 - Manutenção das Operações e Contratos de Governança
3.3.90.39.00 - F. 0230 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$60.000,00

02.08.01.27.812.0721.2129 - Apoio as Atividades dos Núcleos e Oficina de Esporte
3.3.90.31.00 - F. 0675 - Premiações Cult., Art., Cient., Desport. e Outras.....R$2.500,00

02.11.01.08.243.0122.2224 - Manutenção dos Serviços de Proteção Social Especial ao Menor
3.3.90.39.00 - F. 0866 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica..... R$4.000,00

Total..... R$1.278.500,00

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, 11 de julho de 2012.

VLADIMIR DE FARIA AZEVEDO
Prefeito Municipal

ROGÉRIO EUSTÁQUIO FARNESE
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:10405329

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 047/2012 – SEMUSA

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária, em virtude da falta de profissionais de:

01 Médico Angiologista – Policlínica (GH 29)
01 Médico Cirurgião Plástico – Policlínica (GH 29)
01 Médico Oftalmologista – Policlínica (GH 29)
01 Médico Ortopedista – Policlínica (GH 29)
01 Médico Proctologista – Policlínica (GH 29)

- O vencimento mensal inicial, para efeito de contratação será:

- GH 29 (Policlínica), para uma carga horária de 20 horas semanais, será de R$ 2.043,71 (Dois mil, quarenta e três reais e setenta e um centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **25/07/12**, às **17h** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
c) Mais jovem.
3 – São condições essenciais para contratação:
a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.
5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 16 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:DA9A1C49

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO Nº 048/2012

A Prefeitura Municipal de Divinópolis, Estado de Minas Gerais, faz saber a todos quantos o presente Edital virem ou dele conhecimento tomarem, que fará realizar, nesta Prefeitura PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO, nos termos da Lei nº 4.450, de 22/12/98, visando Contratação Temporária por 24 horas, em caráter excepcionalíssimo, em virtude da falta de profissional.

Médico Cirurgião Geral Plantonista 12h (GH 30) - para exercer atividades na UPA Central – 01 (uma) vaga:
- plantão das 07h às 19h do dia 17/07/2012 (1 vaga)

Médico Cirurgião Geral Plantonista 24h (GH 31) - para exercer atividades na UPA Central – 04 (quatro) vagas:
- plantão das 07h do dia 20/07/2012 às 07h do dia 21/07/2012 (1 vaga)
- plantão das 07h do dia 24/07/2012 às 07h do dia 25/07/2012 (1 vaga)
- plantão das 07h do dia 27/07/2012 às 07h do dia 28/07/2012 (1 vaga)
- plantão das 07h do dia 30/07/2012 às 07h do dia 31/07/2012 (1 vaga)

- GH 30 (UPA Central), para uma carga horária de um plantão de 12 horas, será de R$ 245,25 (Duzentos e quarenta e cinco reais e vinte e cinco centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo + 70% de gratificação.

- GH 31 (UPA Central), para uma carga horária de um plantão de 24 horas, será de R$ 490,51 (Quatrocentos e noventa reais e cinquenta e um centavos) + 20% insalubridade sobre o salário mínimo + 70% de gratificação.

I – Os interessados deverão enviar a Secretaria Municipal de Saúde, em atenção aos Recursos Humanos, localizada à Rua Minas Gerais, 900, Centro, Divinópolis/MG – CEP: 35500-007, até o dia **16/07/12** o Curriculum Vitae que conste:
a) Ser brasileiro (a) nato ou naturalizado (a);
b) Idade mínima: 18 (dezoito) anos;
c) Escolaridade/Habilitação: Curso Superior com Habilitação para o exercício do cargo;
1 – Nenhum curriculum será analisado se a entrega do mesmo ocorrer após a data acima estipulada, mesmo que postulado em data anterior.
2 – Dos critérios de avaliação e classificação:
A avaliação final será feita através do Curriculum Vitae, pelo Setor de Recursos Humanos da Secretaria Municipal de Saúde Pública e, a classificação e desempate ocorrerão, impreterivelmente, na seguinte ordem:
a) Residência no Município de Divinópolis;
b) Maior tempo de experiência profissional na área;
3 – São condições essenciais para contratação:

a) Comprovação de todos os requisitos constantes do Curriculum Vitae;
b) Estar quite com a Justiça Eleitoral;
c) Estar quite com o Serviço Militar;
d) Que não tenha sido demitido ou exonerado do serviço público na Administração Direta ou Indireta dos Municípios, Estados e União.
4 – Das informações gerais:
4.1 – A participação no presente Processo Seletivo implica o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4.2 – A constatação de irregularidade na apresentação do Curriculum ou em qualquer fase do processo seletivo implicará a eliminação automática do candidato infrator.
4.3 – Os candidatos selecionados serão contratados nos termos da Lei Municipal nº 4.450, de 22/12/1998, com a nova redação dada ao artigo 2º pela Lei nº 4.455, de 14/01/1999, nos termos desta lei.
5 – Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde juntamente com a Secretaria Adjunta de Administração.

Divinópolis/MG, 13 de julho de 2012.

ROSENILCE CHERIE MOURÃO GONTIJO RESENDE
Secretária Municipal de Saúde

Publicado por:
Matheus dos Santos Guimarães
Código Identificador:800F4DD7

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DO INDAIÁ

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTRELA DO INDAIÁ/MG torna público que fará realizar Processo Licitatório no0002279/2012 - **Dispensa de Licitação** Nº 0044/2012 – Nos termos do art. 24, IV , da Lei no8.666 de 21/06/93, fica autorizada a contratação da empresa **Incor Minas S/C Ltda,** por necessidade de serviço médico-cirúrgico de cateterismo para pacientes sendo de urgência, tendo em vista que o item solicitado sofreu frustação no Processo nº 0002242/2012-Pregão nº 0024/2012, sendo acolhido pelo artigo 24, inciso IV da lei Nº8.666/93, pelo valor de **R$ 5.600,00 (Cinco Mil e Seiscentos Reais)**.
Prefeitura Municipal de Estrela do Indaiá/MG, 02 de Julho de 2012.

JOÃO JOSÉ DE CARVALHO.
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Idaiana Eustáquia da Silva
Código Identificador:7339BF4A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 508/2012

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, Extrato de **Contrato nº. 508/2012, Processo nº. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **GENTIL ESTEVES DE OLIVEIRALTDA**, inscrito no CNPJ de nº. 19.574.409/0001-40 - **Valor Global R$ 25.345,25 (vinte e cincomil trezentos e quarenta e cinco reais e vinte e cincocentavos),** vigência até 31/12/2012.

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:BAD0BE1E

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DA TOMADA DE PREÇOS Nº. 050/2012

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. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **GENTIL ESTEVES DE OLIVEIRA LTDA**, inscrito no CNPJ de nº.19.574.409/0001-40 - **Valor Global R$ 25.345,25 (vinte e cinco mil trezentos e quarenta e cinco reais e vinte e cincocentavos)**

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.

JÉFERSON AUGUSTO DE FIGUEIREDO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:60354330

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 509/2012

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, Extrato de **Contrato nº. 509/2012, Processo nº. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **DROGARIA E PERFUMARIA LUNA LTDA**, inscrito no CNPJ de nº. 09.130.024/0001-30 - **Valor Global R$ 30.478,55 (trinta mil quatrocentos e setenta e oito reais e cinqüenta e cinco centavos),** vigência até 31/12/2012.

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:F0CB6685

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DA TOMADA DE PREÇOS Nº. 050/2012

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. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **DROGARIA E PERFUMARIA LUNA LTDA**, inscrito no CNPJ de nº. 09.130.024/0001-30 - **Valor Global R$ 30.478,55 (trinta mil quatrocentos e setenta e oito reais e cinqüenta e cinco centavos).**

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.
JÉFERSON AUGUSTO DE FIGUEIREDO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:1799A641

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 510/2012

Prefeitura Municipal de Grão Mogol, estado de Minas Gerais, Extrato de **Contrato nº. 510/2012, Processo nº. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **COMERCIAL ALVES E DOMINGOS LTDA**, inscrito no CNPJ de nº. 03.960.712/0001-40 - **Valor Global R$ 21.648,65 (vinte e um mil seiscentos e quarenta e oito reais e sessenta e cinco centavos),** vigência até 31/12/2012.

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.

ELEAZARO PEREIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:DC962E48

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DA TOMADA DE PREÇOS Nº. 050/2012

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. 178/2012, Tomada de Preços nº. 050/2012**, Objeto: aquisição parcelada de medicamentos, para uso da Secretaria Municipal de Saúde do município de Grão Mogol, Contratado: **COMERCIAL ALVES E DOMINGOS LTDA**, inscrito no CNPJ de nº. 03.960.712/0001-40 - **Valor Global R$ 21.648,65 (vinte e um mil seiscentos e quarenta e oito reais e sessenta e cinco centavos).**

Grão Mogol-MG, 16 de Julho de 2012.

JÉFERSON AUGUSTO DE FIGUEIREDO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:075289E7

SECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
PORTARIA Nº. 034/2012

DE 03 de julho de 2012.

"Nomeia servidor e dá outras providências"

O PREFEITO MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL – MG, no exercício do cargo e no uso de suas atribuições legais, com base no disposto no art. 68 Inciso VII DA Lei Orgânica Municipal, tendo em vista o resultado do concurso público de provas e títulos de que trata o Edital no. 001/2010, publicado no Diário Oficial do Município em 24 de julho de 2010, homologado pelo Decreto Municipal no. 023/2011 de 09 de agosto de 2011, publicado em 27 de outubro de 2011, resolve:
Art. 1º. Nomear a Sra. **APARECIDA SANTA ROSA**, no cargo de Técnico em Enfermagem - Sede, aprovado no concurso público de provas e títulos.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.
Publique-se e registre-se.

Grão Mogol – MG, 03 de julho de 2012.

JEFERSON AUGUSTO DE FIGUEIREDO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Eleazaro Pereira
Código Identificador:C946170F

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS

CÂMARA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
AVISO DE EDITAL

A Câmara Municipal de Indianópolis-MG, por intermédio da sua Comissão Permanente de Licitação, torna público que realizará Licitação Pública, na modalidade Carta Convite n.º 1, de 2012, do tipo menor preço, com o seguinte objeto: **contratação de pessoa física para prestação de serviços de assessoria jurídica à Mesa Diretora da Câmara Municipal de Indianópolis através da elaboração de pareceres jurídicos, acompanhamento de processos administrativos e judiciais, esclarecimentos de dúvidas aos membros da Mesa Diretora, além da realização de diligências necessárias ao cumprimento deste assessoramento jurídico.**
LOCAL: Sede da Câmara Municipal de Indianópolis-MG, Rua Saint Clair de Melo, n.º 207 – Centro – Indianópolis-MG. Fone/Fax: 34 3245-1367.
DIA: 24/07/2012
HORÁRIO: 14:00 horas

Câmara Municipal de Indianópolis-MG, 16 de julho de 2012.

Publicado por:
Joseane Maria da Rocha Borges Rodovalho
Código Identificador:7F12B3FE

PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
EXTRATO DO CONTRATO - TP 03/2012 - CONSERCON CONSTRUÇÕES LTDA

Contrato: 3/2012
Modalidade: Tomada de preços
Partes: Prefeitura Municipal de Indianópolis e **CONSERCON CONSTRUÇÕES LTDA**
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DE OBRAS DE RECAPEAMENTO ASFÁLTICO, DRENAGEM PLUVIAL, JARDINAGEM E URBANISMO DA AVENIDA TIRADENTES DO MUNICÍPIO DE INDIANÓPOLIS/MG, COM FONECIMENTO DE MATERIAIS E MÃO DE OBRA.
Prazo: 31/12/2012
Valor: R$ 1.119.032,88 (Hum milhão, cento e dezenove mil, trinta e dois reais e oitenta e oito centavos)
Data: 3 de julho de 2012.

Publicado por:
Derimar Borges da Silva
Código Identificador:F7947121

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHANDU

LICITAÇÃO
AVISO DE EDITAL

PREFEITURA M. ITANHANDU / MG – Pregão Presencial 36/2012 – Objetivando a aquisição de combustíveis: álcool e gasolina para abastecimento da frota da Prefeitura e veículos de utilização das polícias militar e civil do município, através do sistema de registro de preços. Início do credenciamento dia 27/07/2012, às 09h30min. Informações na Prefeitura. Praça Prefeito Amador Guedes, nº.165. Tel 35 3361-2000. Edital mediante solicitação.

MARCOS ALEXANDRE DE CARVALHO
Pregoeiro.

Publicado por:
Marcos Alexandre de Carvalho
Código Identificador:E07CC0A1

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JENIPAPO DE MINAS

SECRETARIA DE GABINETE
PORTARIA 279/2012

PORTARIA Nº279/2012

"NOMEIA MEMBROS PARA COMPOREM O CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO"

O Prefeito Municipal de Jenipapo de Minas, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município;

RESOLVE:

1° - **NOMEAR** membros para comporem o Conselho Municipal de Educação:

REPRESENTANTES DOS PROFESSORES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL:
- Vilmar da Silva Passos – Titular
- Adma Raimunda Ferreira – Suplente

REPRESENTANTES DOS PAIS DOS ALUNOS:
- Ana Lopes Ramalho – Titular
- Ana Roberta Santos Ramalho – Suplente

REPRESENTANTES DO PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO:
- Maria Silene Moreira– Titular
- Antônia Lizete da Costa Vieira - Suplente

REPRESENTANTES DO PODER EXECUTIVO:
- Maria Creuzelene Guedes –Titular
- Eduvirgem Aparecida Fernandes Souza – Suplente

REPRESENTANTES DO CONSELHO DO FUMDEB:
- Darci de Caldas Fagundes – Titular
- Eunides Cerqueira da Silva– Suplente

REPRESENTANTES DA SOCIEDADE CIVIL (ADECOJE):
- Sinara Daiane Teixeira – Titular
- Silmara Dayane Teixeira – Suplente

2° - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em Contrário.
Jenipapo de Minas – MG, 12 de Julho de 2012

MÁRLIO GERALDO COSTA
Prefeito do Município

Publicado por:
Kelly Jorge Pereira
Código Identificador:92362F04

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE RETIFICAÇÃO DE PUBLICAÇÃO DE EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

Publicado no dia 18/07/2012 – página 18, onde se lê: 1) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: MINAS EMPREENDIMENTOS LTDA - ME. 2) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 32/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: CONSTRUMAT LTDA - ME. 4) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: KARAÍBA MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA, **deverá ser lido:** 1) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 30/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: MINAS EMPREENDIMENTOS LTDA - ME. 2) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 31/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: CONSTRUMAT LTDA - ME. 4) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 33/2012 – FORNECEDOR REGISTRADO: KARAÍBA MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA.

Publicado por:
Elisangela Bicalho Silva
Código Identificador:12C6CFEB

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GOVERNO

O MUNICÍPIO DE LAGOA DA PRATA/MG – TORNA PÚBLICO – TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO DE N.º 049/12

O MUNICÍPIO DE LAGOA DA PRATA/MG – torna público – **TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO DE N.º 049/12**. O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, **RATIFICA** a inexigibilidade de licitação, nos termos do artigo 25, inciso III, da Lei Federal de n.º 8.666/93, visando à contratação de profissional do setor artístico para desenvolver projetos com alunos da rede municipal de ensino voltado para as seguintes artes: pintura, charge, quadrinhos, murais e painéis, até 31/12/2012; atendendo a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, no valor de R$ 18.000,00 (dezoito mil reais). Data: 13/07/2012.

ANTÔNIO DIVINO DE MIRANDA,
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Carlos Alexandre Amaral Rodrigues
Código Identificador:AE52DA2C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GOVERNO
O MUNICÍPIO DE LAGOA DA PRATA/MG – TORNA PÚBLICO – TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO DE N.º 048/12.

O MUNICÍPIO DE LAGOA DA PRATA/MG – torna público – **TERMO DE RATIFICAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO DE N.º 048/12**. O Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, **RATIFICA** a inexigibilidade de licitação, nos termos do artigo 25, inciso III, da Lei Federal de n.º 8.666/93, visando à contratação de artista plástico que deverá fornecer desenhos em caricaturas, juntamente com biografias das personalidades que deram nomes às ruas de Lagoa da Prata, até 31/12/2012; atendendo a solicitação da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, no valor de R$ 9.000,00 (nove mil reais). Data: 12/07/2012.

ANTÔNIO DIVINO DE MIRANDA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Carlos Alexandre Amaral Rodrigues
Código Identificador:F656175C

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOPOLDINA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Extrato do Segundo Termo Aditivo ao Contrato nº090/11 – Tomada de Preços nº. 008/11
Partes: Prefeitura Municipal de Leopoldina e a empresa empreiteira Santos & Paula Ltda

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO VALOR – Fica ajustada mediante acordo celebrado entre as partes, a Clausula Segunda do Contrato nº 090/11,conforme planilha e justificativa anexa ao processo licitatório,devidamente autorizados, o acréscimo total de R$6.120,00, de acordo com demonstrativos da planilha, perfazendo um percentual de 9,60% do valor do contrato inicial de acordo com os preceitos legais contidos no art. 65,inciso II, §1º do referido artigo, da Lei Federal nº8.666/93 e suas alterações.
CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO – Prorroga-se ainda, o prazo de vigência estipulado mediante acordo celebrado entre as partes na Cláusula Quarta do Contrato nº 090/11, prorrogando a vigência do presente Contrato , por mais um período de 3(três) meses a contar da data da assinatura deste instrumento, conforme pedido e justificativa do Secretário de Obras devidamente autorizado de acordo com os preceitos legais contidos no art.57, § 1º,II, da Lei Federal nº8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS – permanecem inalteradas as demais clausulas do contrato original.
Data da assinatura do Termo Aditivo: 30/05/2012
Signatários: Benedito Rubens Renó Bené Guedes – Prefeito de Leopoldina
Pedro Francisco dos Santos

Publicado por:
Tatiane Bonini Cosine
Código Identificador:915C6FC9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA DO OESTE

LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL 018/2012

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL
EDITAL Nº 018/2012

O **MUNICÍPIO DE LIMEIRA DO OESTE**, Estado Minas Gerais, por intermédio do Pregoeiro designado através da **Portaria nº 01 de 03 de janeiro de 2012**, torna público aos interessados, que promoverá licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **"Menor Preço",** tendo por objeto a **AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO DIVERSOS, A SEREM UTILIZADOS NA AMPLIAÇÃO E REFORMA DO PRÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, COM RECURSOS DO ICMS CULTURAL**, conforme Anexo II, condições e especificações descritas no Edital e seus anexos.

Local e Data do Credenciamento, da Entrega dos Envelopes e da Realização do Pregão: O credenciamento e o recebimento dos envelopes de propostas de preços e de habilitação será até o dia **30 de julho de 2012 às 08:00 (oito) horas**, no setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Limeira do Oeste, sito à Rua Pernambuco nº 780, Centro, na cidade de Limeira do Oeste/MG.

Retirada do Edital: O Edital poderá ser obtido diretamente no Departamento de Licitações, no endereço supracitado, através de fotocópias ou cópias magnéticas. Informações complementares poderão ser obtidas no mesmo endereço e pelos telefones (034) 3453-1700 / 3453-1715.

Limeira do Oeste/MG., 17 de julho de 2012.

MARCIO ANTONIO FERREIRA
Pregoeiro

Publicado por:
Ednéia Freitas Brentan
Código Identificador:F9669023

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIAS CARDOSO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIAS CARDOSO
PORTARIA 054/2012

Portaria nº 054/2012

O Prefeito Municipal de Matias Cardoso, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 87, da Lei Orgânica Municipal;

RESOLVE :
Art. 1º - NOMEAR para o cargo de Secretário do Meio Ambiente o Sr. REGINALDO RIBEIRO ALVES, portador do CPF 776.947.836-72 e do RG nº MG-5.090.486.
Art. 3º - revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4º - Esta Portaria produzirá efeitos a partir de 02 de julho.

Matias Cardoso, 02 de julho de 2012

JOÃO CORDOVAL DE BARROS
Prefeito Municipal

Este Portaria foi publicada, registrada e afixada no local de costume da Prefeitura Municipal, na data supra.

Publicado por:
Cristiano da Mota Souza Lima
Código Identificador:FD8B3F22

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 204/2011

Firmado entre o Município de Pará de Minas e José Misael de Almeida e Sivânia Duarte Galvão Almeida DISP: 026/11. Devido ao reajuste, fica alterado o valor mensal da locação para R$ 10.424,65, reajustado o valor contratual em 3,6535%. Em razão do reajuste ocorrido através do presente apostilamento, fica alterado o valor total do contrato para R$ 125.095,80. Fundamento legal: Lei 8.666/93. Pará de Minas, 30 de maio de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:FA290739

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 204/2011

Firmado entre o Município de Pará de Minas e José Misael de Almeida e Sivânia Duarte Galvão Almeida DISP: 026/11. Devido a reavaliação, fica alterado o valor mensal da locação para R$ 11.400,00 com efeitos retroativos a partir de 03/07/2012, data que se deu a nova avaliação do imóvel. Em razão do reajuste ocorrido através do presente apostilamento, fica alterado o valor total do contrato para R$ 135.759,58. Fundamento legal: Lei 8.666/93. Pará de Minas, 06 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:44F8289A

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
TERMO DE RESCISÃO AO CONTRATO Nº 100/2012

firmado entre o Município de Pará de Minas e Marcelo Teixeira Pinto Objeto: rescisão do contrato 100/2012. Fundamento legal: Lei 8.666/93. DISP 007/12 – PRC 0019/2012. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 10 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:3921BF32

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
1º TA AO CONTRATO DE EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO Nº 122/2012

firmado em 05/03/2012 entre o Município de Pará de Minas e Mercearia Campos e Rabelo LTDA. Objeto: prorrogação do contrato por mais **31 (trinta e um) dias**. Fundamento legal: Lei 8.666/93. PRG 018/12. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:1C5885C1

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
6º TA AO CONTRATO Nº 205/2011

firmado em 01/06/2011 entre o Município de Pará de Minas e Sancon Saneamento e Construções LTDA ME. Objeto: prorrogação do contrato **até 31/08/2012**. Fundamento legal: Lei 8.666/93. CONC. 007/11. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:EEA44BE1

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
2º TA AO CONTRATO Nº 232/2010

firmado em 21/07/2010 entre o Município de Pará de Minas e AMM Associação Mineira de Municípios. Objeto: prorrogação do contrato por mais **12 (doze) meses**. Valor do Termo Aditivo, R$ 3.600,00. Fundamento legal: Lei 8.666/93. DISP. 022/10. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:FC62F262

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
2º TA AO CONTRATO DE EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO Nº 064/2012

firmado em 17/01/2012 entre o Município de Pará de Minas e Associação dos Pequenos Produtores da Agricultura Familiar de Divinópolis. Objeto: prorrogação do contrato por mais **31 (trinta e um) dias**. Fundamento legal: Lei 8.666/93. CHAMADA PÚBLICA 003/11.

JOSÉ PORFÍRIO DE OLIVEIRA FILHO.
Prefeito Municipal
Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:3E356943

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
4º TA AO CONTRATO Nº 346/2010

firmado em 03/12/2010 entre o Município de Pará de Minas e Brintel Monitoramento e Segurança LTDA. Objeto: acréscino ao contrato de serviço de monitoramento de alarme 24 horas . Valor Contratual: R$ 15.856,76 Fundamento legal: Lei 8.666/93. PRG 107/10. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:B8F2604A

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
1º TA AO CONTRATO Nº 212/2012

firmado em 29/06/2012 entre o Município de Pará de Minas e AF Indústria de Móveis de Aço e Trasnporte LTDA. Objeto: acréscino ao contrato de 14 UN ARMÁRIO DE AÇO, 04 UN ARMÁRIO TIPO ROUPEIRO E 05 UN ARQUIVO DE AÇO COM 04 GAVETAS . Valor Contratual: R$ 117.602,00. Fundamento legal: Lei 8.666/93. PRG 060/12. Prefeito Municipal: José Porfírio de Oliveira Filho. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:9710D5F2

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
REVOGAÇÃO – PROCESSO – PREGÃO Nº 076/2012 – PRC 1759/2011

(Aquisição de peças, parafusos, pregos, chapas e telhas para reformar o telhado do prédio anexo ao prédio principal da municipalidade). Examinados os atos e termos do Processo de Licitação **Pregão nº 076/2012, PRC 1759/2011**, e tendo verificado que: Nenhuma empresa compareceu ao certame e, considerando que, tal fato caracteriza-se como suficiente para justificar a revogação do procedimento; Revogo, com fundamento no artigo 49 da Lei de Licitações, o **Pregão nº 076/2012, PRC 1759/2011**, por razões de interesse público decorrente do fato acima relatado, determinando a abertura de novo processo licitatório, dando conhecimento aos interessados. Pará de Minas, 11 de julho de 2012.

JOSÉ PORFÍRIO DE OLIVEIRA FILHO.
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:617B93F4

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
CONCORRÊNCIA Nº 017/2012 – PRC Nº 0466/2012

A Comissão de Licitações e seu Presidente vêm, através desta, informar ao licitante alhures indicado, e a quem mais possa interessar saber, que o processo licitatório **Concorrência nº 017/2012 – PRC nº 0466/2012 (Contratação de empresa para prestação de serviço de reforma do museu histórico),** prosseguir-se-á no dia **17/07/2012**, às **09:00 horas**, na sala de reuniões, no 4.º andar, do prédio sede da Prefeitura Municipal de pará de Minas, em virtude da apreciação da documentação técnica da sociedade empresária licitante, conforme consta na ata de continuação da abertura, ficando a certamista e demais interessados, através do presente, devidamente convocados. Pará de Minas, 16 de julho de 2012.

JOSÉ GUIMARÃES MARINHO.
Presidente da Comissão de Licitações.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:78680278

DIVISÃO DE LICITAÇÕES
PREGÃO N° 079/2012 - PRC 658/2012 – REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2012

O Pregoeiro e a Equipe de Apoio vêm, através desta informar, a quem possa interessar, que foram consideradas vencedoras do **Pregão n° 079/2012 - PRC 658/2012 – Registro de Preços nº 023/2012**, as empresas: *"Distribuidora Lance Certo Ltda – ME"* Itens: 12, 13, 14, 16, 17, 21, 27, 43, 49, 58, 59, 62, 65. *"Mercearia Campos e Rabelo Ltda"* Itens: 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 15, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 60, 61, 63, 64, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 77, 80, 81. Pará de Minas, 16 de julho de 2012.

ANDERSON JOSÉ GUIMARÃES VIANA.
Pregoeiro Oficial.

Publicado por:
Tobias José Bueno de Oliveira
Código Identificador:7BA0BE45

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PERDÕES

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - CONTRATO Nº 3864/12 - FR CONSTRUÇÕES E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS LTDA - RECUPERAÇÃO DE VIAS PÚBLICAS

A Prefeitura Municipal de Perdões torna público que celebrou Contrato nº 3864/12 - Processo Licitatório nº 93/2012 - Pregão nº 65/2012, objeto recuperação de vias públicas conforme anexo ao Contrato, contratada: FR Construções e Prestações de Serviços Ltda, CNPJ nº 07.984.417/0001-85, sede em Perdões - MG, rua Antonio Moreira Carvalho, nº 25, Bairro Novo Horizonte, representante legal Sr.Francisco Osório Romão, vigência 12 (doze) meses, valor R$ 98.000,00, Prefeitura Municpal de Perdões, 11.07.2012.

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:0C51E3A8

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
DECRETO Nº 2.824/12 - REGULAMENTA O SIM NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012.

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M. NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE PERDÕES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

HAMILTON RESENDE FILHO, Prefeito Municipal de Perdões, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 71, inciso VIII, da Lei Orgânica do Municipal, e:

Considerando que o artigo 10 da Lei n. Lei n. 2.742/12, de 25 de janeiro de 2012, prevê a necessidade de sua regulamentação;
Considerando que o Município tem a função de fiscalização de todos os produtos de origem animal, sob o ponto de vista industrial e sanitário, no limite do seu território;
Considerando a necessidade de prévia inspeção e fiscalização a ser realizada pelo Município aos produtos de origem animal, dentro dos limites de sua área geográfica, de modo a garantir aos consumidores a boa procedência destes produtos;
Considerando que esta fiscalização contribuirá com o serviço da vigilância sanitária evitando-se, assim, riscos e agravos à saúde da população, tendo em vista o grande número de enfermidades que podem ser transmitidas por alimentos produzidos sem os devidos cuidados higiênico-sanitários,

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, instituído pela Lei n. 2.742/12, de 25 de janeiro de 2012, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., tem por objetivo a fiscalização e a inspeção prévia de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, com atuação no Município de Perdões, conforme normas estabelecidas na Lei n. 2.742/12 e neste Decreto.
§1º O S.I.M. se subordina à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme disposto na art. 4º, alínea c, da Lei Federal n. 1.283/50.
§2º A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, é responsável pela fiscalização e inspeção de todos alimentos na área da comercialização, bem como a direção única das atribuições previstas na legislação sanitária em vigor.

Art. 3º É obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial em todo o território municipal, de todos os produtos de origem animal destinados à alimentação humana.
Art. 4º São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:
I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
II - o pescado e seus derivados;
III - o leite e seus derivados;
IV - o ovo e seus derivados; e
V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 5º A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal, pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme Lei Federal n. 5.517/67, nos seguintes locais:
I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
VI - nas propriedades rurais.
Parágrafo único - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, é responsável pela fiscalização e inspeção nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.
Art. 6º A fiscalização no âmbito Municipal será exercida abrangendo:
I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;
II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, reparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
III - o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
IV - o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; e
V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 7º Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento:
I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;
II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação; e
III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.
Art. 8º Ficam obrigados ao Registro junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, todos os estabelecimentos que produzam, fabriquem ou transformem produtos de origem animal, bem como todos os produtos de origem animal já transformados em alimento humano.
Parágrafo único - Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, para fins desta Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como o local onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados produtos de origem animal, com finalidade comercial ou industrial.

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

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

Art. 11. Os servidores incumbidos da execução desta Lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.
Parágrafo único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 12. Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a

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

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

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

Art. 15. Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.

TÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. Os estabelecimentos que se dedicam à produção e comércio municipal de alimentos e produtos de origem animal classificam-se em:
I - estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:
a) matadouro - frigorífico: dotados de instalações para matança de animais de açougue providos de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;
b) estabelecimentos industriais: destinados à transformação de matérias-primas para a elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano, inclusive as charqueadas, fábricas de produtos comestíveis e fábricas de produtos gordurosos;
c) entrepostos de carnes e derivados: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de carnes e de seus derivados das diversas espécies de animais de açougue; e
d) estabelecimento com auto-serviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue.
II - estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:
propriedades rurais: estabelecimentos destinados à produção de leite e processamento, obedecendo às normas específicas para cada tipo de produto; b) entreposto de leite e derivado: destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;
c) estabelecimentos industriais: destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios; e
d) estabelecimento com auto-serviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.
III - estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:
a) entrepostos de pescados e derivados: dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescados;
b) estabelecimentos industriais: dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescados por qualquer forma;
c) estabelecimentos com auto-serviço: destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados; e
d) estabelecimentos denominados pesque-pague: destinados à criação de pescados e dotados de dependências e instalações adequadas à manipulação, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.
IV - estabelecimento de ovos e derivados, que podem ser:
a) granjas avícolas: destinadas à produção de ovos que fazem comercialização indireta de seus produtos;
b) estabelecimentos industriais: destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
c) entrepostos de ovos: destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura; e
d) estabelecimentos com auto-serviço: destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e seus derivados.
V - estabelecimentos de mel de abelhas, que podem ser:
a) apiários: destinados ao manejo das abelhas e a sua produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia, geléia real, dentre outros; e
b) entrepostos de mel: destinados ao recebimento da produção dos apiários e aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e venda de seus derivados.
VI - Fábricas Artesanais, que são estabelecimentos industriais destinados à fabricação de produtos alimentícios e que também utilizam vegetais na maioria da sua composição.
Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins deste Decreto, quaisquer instalações ou locais nos quais sejam utilizadas matérias-primas ou manipulados, elaborados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidades industriais ou comerciais, a carne das várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o pescado e seus derivados, e fábricas artesanais conforme sua classificação:
I – A: Abatedouro-frigorífico de aves;
II – B: Abatedouro-frigorífico de bovinos e bubalinos;
III - C: Abatedouro-frigorífico de coelhos;
IV – OC: Abatedouro-frigorífico de ovinos e caprinos;
V – S: Abatedouro-frigorífico de suídeos;
VI – E: Fábrica de embutidos;
VII – L: Entreposto de leite e derivados;
VIII – M: Entreposto de mel e derivados;
IX – O: Entreposto de ovos;
X – P: Entreposto de pescados e derivados;
XI – AS: Estabelecimentos que realizam auto-serviço de carnes e derivados, inclusive de pescados;
XII – EF: Entreposto de frios; e
XIII - FA - Fábricas Artesanais.
CAPÍTULO II
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 17. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.
Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:
I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização; e
IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado, devendo a parte restante ser convenientemente
rebocada, caiada ou pintada;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de
fácil limpeza e higienização;
VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;
VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico e os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;
IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
XI - dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;
XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;
XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;
XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;
XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;
XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;
XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinqüenta) graus em qualquer dos seus pontos e as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;
XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;
XIX - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;
XX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha e a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;
XXI - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;
XXII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor; e
XXIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.
Art. 19. Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;
II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfola, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Infra-Estrutura;
III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;
IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;
V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos
locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;
IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
X - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;
XI – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
XII - possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, na falta deste, os produtos serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;
XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m2 (vinte metros quadrados);
Art. 20. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou
cabeças;
III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;
IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.
Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:
I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;
IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinqüenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;
VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;
Art. 22. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:
I - dispor de dependências de recebimento;
II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.
Art. 23. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de hipermeabialização.
Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.
Art. 24. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.
Art. 25. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 26. A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.
Art. 27. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as
dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO III
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento, mesmo tratando-se de fábricas artesanais.
Art. 29. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:
I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;
III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;
IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.
Art. 30. O registro no S.I.M. será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Perdões e endereçado ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:
I - Requerimento – ANEXO I;
II - Dados do proprietário – ANEXO II;
III - Dados do estabelecimento – ANEXO III;
IV- Declaração de responsabilidade – ANEXO IV;
V - Dados do responsável técnico – ANEXO V;
VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO VI;
VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO VII (Caso Necessário);
VIII - Cadastro do produto – ANEXO VIII;
IX - Declaração – ANEXO XIX;
X - Início de atividades – ANEXO X;
XI - Fluxograma de produção – ANEXO XI;
XII - Composição dos produtos – ANEXO XII;
XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO XIII;
XIV - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou
arquiteto responsável, registrado no CREA;
XV - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de
equipamento e mobiliário;
XVI - Memorial descritivo da construção das atividades;
XVII - Cópia do CNPJ;
XVIII - Cópia do contrato social;
XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou
prédio não seja próprio);
XX - Cópia do alvará de licença e localização;
XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de
Inspeção Municipal;
XXII - Certidão Negativa de Débito – CND;
XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;
XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio);
XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF); e
XXVI - Comprovante de pagamento das taxas.
§ 1º Os anexos encontram-se no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do Município de Perdões.
§ 2º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original e as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento devem ser assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.
Art. 31. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:
I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.
§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Obras e Serviços |Públicos, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário de Agricultura e Abastecimento.
§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.
Art. 32. As firmas construtoras não darão inicio à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de

Agricultura e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 33. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, é indispensável para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos seguintes:
I - não demonstrar na contagem global mais de 500 (quinhentos) germes por milímetro;
II - não demonstrar no teste presuntivo para pesquisa de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 ml (um décimo de mililitro) da amostra;
III - a água deve ser límpida, incolor, inodora, insípida e agradável;
IV - não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;
V - conter no máximo 0,005 mg (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;
VI - ausência de nitrogênio nitroso e de sulfidrico;
VII - no máximo 0,002 mg (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;
VIII - grau de dureza inferior a 20 (vinte);
IX - chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de partes por milhão;
X - cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;
XI - zinco, menos de 15 (quinze) por milhão;
XII - cloro livre, máximo de 1 (uma) parte por milhão quando se tratar de águas cloradas e cloro residual, mínimo de 0,05 (cinco centésimas) partes por milhão;
XIII - arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimas) por milhão;
XIV - fluoretos, máxima de 1 (uma) parte por milhão;
XV - selênio, máximo de 0,03 (três centésimas) por milhão;
XVI - magnésio, máximo de 0,03 (três centésimas) por litro;
XVII - sulfato, no máximo 0,010 mg (dez miligramas) por litro;
XVIII - componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.
§ 1º Quando a água revelar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro será realizado novo exame de confirmação, antes de condená-la.
§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da
água.
Art. 34. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 35. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.
Art. 36. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.
Art. 37. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.
Art. 38. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.
Art. 39. Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.
Art. 40. O Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.
Art. 41. O relacionamento é requerido ao Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.
Art. 42. São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

CAPÍTULO IV
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 43. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
Art. 44. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".
Art. 45. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.
Art. 46. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.
§ 1º Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.
§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.
Art. 47. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.
Art. 48. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.
Art. 49. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
Art. 50. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.
Art. 51. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, ras, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
Parágrafo Único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.
Art. 52. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.
Art. 53. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
Art. 54. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.
Art. 55. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.
Art. 56. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de demartoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 57. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sidos limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 58. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 59. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 60. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 61. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 62. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 63. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 64. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 65. O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 66. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO III

INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 67. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Art. 68. A inspeção "ante-mortem" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças;

IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VII - observações técnicas.

Art. 69. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, encarregado pela inspeção final.

§ 1º Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 2º Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 70. Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo Único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 71. É proibido o abate de:

I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

II - animais caquéticos ou extremamente magros;

III - animais fadigados;

IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;

V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 72. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 73. Serão condenados os bovinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5ºC e aves igual ou superior a 43ºC, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 74. É da competência privativa do médico-veterinário o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Art. 75. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim e dotados de instalações frigoríficas.

§ 1º. As empresas de transportes ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º. Tratando-se de leite e carne para consumo em natureza, e quando o volume desses

produtos comportar, as empresas ferroviárias devem organizar trens especiais, com horário

preferencial sobre qualquer comboio, de maneira que entre a conclusão dos trabalhos de preparo da carne ou do beneficiamento do leite e a entrega na localidade de consumo, não se verifiquem intervalos superiores aos permitidos neste Regulamento ou em atos complementares que venham a ser baixados.

§ 3º. As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o

desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos

convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 4º. Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 5º. Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

CAPÍTULO II

MATANÇA
SEÇÃO I
MATANÇA DE EMERGÊNCIA
Art. 76. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.
Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.
Art. 77. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.
Art. 78. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.
Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.
SEÇÃO II
MATANÇA NORMAL
Art. 79. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização com pistola de ar comprimido e, no caso de suínos, através de choque elétrico, seguida de imediata sangria.
Art. 80. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.
Art. 81. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.
Art. 82. É obrigatória a pelagem e ras de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente (62ºC a 65º C) durante 02 (dois) minutos, sempre que deva ser
entregue ao consumo com o couro, a operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.
Art. 83. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre
estas e as carcaças.
§ 1º Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.
§ 2º A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo III "Inspeção post-mortem", deste título.
Art. 84. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.
Art. 85. Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.
Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental
CAPÍTULO III
INSPEÇÃO "POST-MORTEM"
Art. 86. A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.
Art. 87. A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:
I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
III - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.
Art. 88. Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.
Art. 89. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.
Art. 90. Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.
§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.
§ 2º Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.
Art. 91. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos próprios do Serviço de Inspeção Municipal, por funcionário da Inspeção Municipal.
Art. 92. Em hipótese alguma é permitida a remoção, ras ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.
Art. 93. Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.
Art. 94. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:
I - Lesões traumáticas:
a) animais que apresentam traumatismo total ou genérico, devem ser condenados;

b) no caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva), depois de removidas as partes atingidas;
c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toalete da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.
II - Contaminação:
a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados;
b) no caso de contaminação, por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa;
c) não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas.
III – Neoplasias:
a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases;
b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha verificado metástase.
IV - Evisceração retardada: quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.
V – Broncopneumonia:
a) devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura;
b) aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com exceção dos pulmões;
c) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.
VI – Abscesso:
a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;
b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão também removidos, condenando apenas os órgãos e partes atingidas.
VII – Cisticercose
a) - Cisticercose viva:

1. Localizada na cabeça, língua e coração:
1.1. no caso de infestação discreta de até 02 (dois) cistos por peça, após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor; ou condenação quando esta prática não for viável;
total.

Parágrafo Único. Quando ocorrer a presença de um único cisto vivo, em qualquer
órgão de eleição, sem haver o comprometimento da carcaça juntamente com a rabada será
destinada para o congelamento a 10ºC por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.
2. Localizada em um ou mais órgão de eleição e na carcaça:
aça, tratar pelo frio por até 10 (dez) dias ou salga por 21(vinte e um) dias;
esterilizar pelo calor;
2.3. no caso de infestação intensa de cistos em número superior a 10 (dez) por carcaça, destina-se para graxaria (rejeição total).
b) Cisticercose calcificada:
1. Localização: cabeça, língua ou coração:
retirado os cistos e liberar para consumo, fazendo alguns cortes explorativos devido a possibilidade da existência de cistos vivos;
esterilizado pelo calor.
1.3. no caso de infestação intensa acima de 04 (quatro) cistos, destina-se para graxaria.
1.4. Caso ocorra Cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que Cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.
VIII - Cirrose hepática: os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame da carcaça.
IX – Equinococose:
a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;
b) fígados portadores de uma ou outra lesão de hidaditose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas;
c) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia.
X - Teleangiectasia maculosa, ectasia maculosa, extasia capilar cavernosa e angiomatose: quando a lesão atingir metade ou mais órgãos, deve-se fazer a rejeição total do órgão.
XI - Esteatose hepática (lipidosis) ou metamorfose gordurosa: devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.
XII - Fasciolose ou distomatose: os fígados infestados deverão ser condenados e caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.
XIII – Mamite:
a) condenação somente da glândula mamaria, quando a Mamite for local e bem delimitada, liberando a carcaça e demais órgãos;
b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se fazer a esterilização pelo calor;
c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.
XIV - Tuberculose:
a) Condenação total:

1. quando o animal se apresentar febril na inspeção "ANTEMORTEM", em relação às partes alteradas da carcaça;
2. dos órgãos que apresentarem lesões ou somente alterações dos seus linfonódios correspondentes;
3. de toda carcaça, juntamente com os órgãos e vísceras nos caso em que a tuberculose tenha produzido intensa debilidade orgânica no animal .
b) Aproveitamento condicional (conserva): lesão localizada ou somente limitada a um órgão ou parte da carcaça e seu lifonódio correspondente, deve-se rejeitar o órgão ou região afetada e o restante destinar ao tratamento pelo calor.
c) Liberação:
1. lesão calcificada num órgão, libera-se a carcaça e o órgão vai para a conserva.
2. Caso haja um gânglio calcificado e não se encontre nada nas vísceras, deverá ser condenada a área atingida e liberada a carcaça.
XV – Brucelose:
a) carcaças com lesões extensas de Brucelose devem ser condenadas;
b) em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização comercial após a remoção e condenação das partes comprometidas.

XVI – Actinomicose:
a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;
b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça.
XVII - Linfadenite (adenites): deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.
XVIII - Carnes caquéticas: são condenadas as carcaças em estado de caquexia.
XIX - Lesões renais: verificar se estão ligados ou não às doenças infecto-contagiosas.
a) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;

b) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos;

c) os quistos urinários também são condenados.

XX – Esofagostomose: devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.
XXI – Icterícia:
a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções;
b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificado nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do veterinário.
XXII – Glossite: todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.
XXIII - Pericardites, miocardites e endocardites: deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatado a ocorrência de septicemia, caso contrário, condena-se somente o coração.
XXIV – Congestão: todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado.
XXV - Perihepatite: deve-se rejeitar o órgão afetado.
XXVI – Isquemia: rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado, caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão.
XXVII - Infartos anêmicos: deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.
XXVIII - Carnes repugnantes: são condenadas as carcaças que apresentarem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.
XXIX - Carnes febris ou fermentadas: as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando existia processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares devem ser condenadas.
XXX - Pleurites supuradas:
a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;

b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente a região do quarto dianteiro do animal rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva);
c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.
XXXI – Artrite:
a) lesões poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxi-infecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;
b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberada o restante da carcaça;
c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para conserva.

XXXII – Peritonites: em casos de peritonites agudas que possam causar toxi-infecção alimentar, condena-se toda a carcaça.
XXXIII - Carnes responsáveis por toxi-infecção são aquelas provenientes de animais que apresentarem:
a) processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;
b) processos gangrenosos;

c) metrite ou mamite aguda difusa;

d) septicemia;

e) qualquer inflação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos lifonódios.
XXXIV – Miíases: são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.
XXXV – Rigidezes cadavéricas ou "rigor mortis": carcaças que apresentam "rigor mortis" antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.
XXXVI – Afecções da pele: nos suínos que forem atingidos por urticária eritema, (*Demodex folliculorum*) poderão ser aproveitadas para consumo após remoção das partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.
XXXVII - Enfisemas cutâneos:
a) sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada;
b) nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.
XXXVIII – Estefanurose: eliminam-se as partes alteradas, devida à lesão da gordura peri renal provocada pelo "*Stephanurus dentatus*".
XXXIX - Pestes suínas: condenam-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.
XL - Porcos asfixiados ou escaldados vivos: são condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.
XLI - Infestações por parasitas: quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem for discreta e permitida a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.
Art. 95. Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:
I - esterilização ou fusão pelo calor;
II - tratamento pelo frio;
III - salgamento;
IV - rebeneficiamento.
Art. 96. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.
Art. 97. Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.
Art. 98. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.
Art. 99. Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV
GRAXARIA

Art. 100. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.
Parágrafo único. À Graxaria compreende:
I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis; e
III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.
Art. 101. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.
Art. 102. Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.
§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.
§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.
Art. 103. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.
§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.
§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:
I - Comestíveis; e
II - Não comestíveis.

SEÇÃO I
PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 104. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".
Art. 105. Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

SEÇÃO II
PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 106. Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.
Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.
Art. 107. Os produtos não comestíveis são genericamente denominados "Sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

SEÇÃO III
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 108. Entende-se por "subproduto não comestível" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.
Parágrafo Único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.
Art. 109. Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:
I - farinha de carne;
II - farinha de sangue;
III - sangue em pó;
IV - farinha de ossos cru;
V - farinha de ossos autoclavados;
VI - farinha de ossos degelatinizados;
VII - farinha de fígado;
VIII - farinha de pulmão;
IX - farinha de carne e ossos; e
X - rações preparadas.
Art. 110. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.
§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.
Art. 111. Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo Único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.
Art. 112. Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.
§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.
§ 2º O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.
Art. 113. Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.
Parágrafo único. A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.
Art. 114. Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.
Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinqüenta e cinco por cento) de cinzas.
Art. 115. Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.
Parágrafo Único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.
Art. 116. Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações , previamente desengordurados.
Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade).
Art. 117. Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.
Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.
Art. 118. Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das
operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.
§ 1º A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.
Art. 119. Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".
Parágrafo Único. A juízo da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.
Art. 120. Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.
Art. 121. Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.
Parágrafo Único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.
Art. 122. Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.
Parágrafo Único. Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.
Art. 123. Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.
Art. 124. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.
Parágrafo Único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.
Art. 125. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.
Art. 126. Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.
Art. 127. Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.
§ 1º Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.
§ 2º Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.
Art. 128. Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.
§ 1º Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.
Art. 129. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.
Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:
I - cor amarela claro ou amarela âmbar;
II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades;
III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
IV - ausência de ranço;
V - ligeira turvação; e
VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.
Art. 130. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.
Art. 131. Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.
§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.
§ 2º Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.
§ 3º A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".
§ 4º Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.
Art. 132. Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.
Parágrafo Único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.
Art. 133. Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO IV

CONSERVAS

Art. 134. É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

Art. 135. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo Único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

Art. 136. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 137. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único. São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (Celeri graveolens e Apium graveolens);
II - alho (Allium sativum);
III - aneto (Anethum graveolens);
IV - aniz (Pimpinela anizum);
V - baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
VI - canela (Cinamonum ceylanicum Breyre);
VII - cardomono (Ellecteria cardomonum);
VIII - cebola (Allum Cepa);
IX - cravo (Caryophillus maticus L);
X - cominho (Cuminum cyminum , L.);
XI - coentro (Coriandrum savitum , L.);
XII - gengibre (Zinziber officionalis Roscoe);
XIII - louro (Laurus nobílis , L.);
XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
XV - maiorana (Majorana hortensis);
XVI - mangerona (Origanum majorana , L.) ;
XVII - menta (Menta viridis , Menta rotundifolia e Menta piperita);
XVIII - mostarda (Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis);
XIX - noz moscada (Myristica fragans Mant);
XX - pimentas:

a) preta (Piper nigrum , L);

b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);

c) vermelha ou p. de caiana (Capsicum baccatum , L); e

d) malagueta (Capsicum pendulum Velloso).

XXI - pimento (Pimenta officionalis Lindi); (sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
XXII - pimentão (Páprica) - (Capsicum annuum , L);
XXIII - salva (Sálvia) - (Salvia officionallis, L);
XXIV - tomilho (Thymes vulgaris , L).

Art. 138. Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (Crocus sativus L.), a curcuma (Curcuma longa L. e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucus carota L) o urucum (Bixa orelana).

§ 2º É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 139. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria municipal de Agricultura e Abastecimento, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 140. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 141. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 142. O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 143. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;
II - 60 g (sessenta gramas) para 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);
III - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou
triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 144. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 145. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subseqüente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 146. No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 147. É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

§ 1º A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

Art. 148. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 149. As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 150. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou felícula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 151. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 152. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 153. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo Único. É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art.154. Permite-se o aproveitamento do plasma sangüíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 155. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 156. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2° O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 157. Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;
IV - forem adicionados tecidos inferiores.
Art. 158. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:
I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;
II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
III - houver indícios de fermentação pútrida;
IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
V - a gordura estiver rançosa;
VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;
VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
VIII - forem constatados germes patogênicos; e
IX - manipulados em más condições de higiene.
Art. 159. Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.
Art. 160. Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.
§ 1º Permite-se a defumação a quente ou a frio.
§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 161. Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.
Parágrafo Único. O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.
Art. 162. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.
§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.
§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.
Art. 163. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.
Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado quando:
I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
II - a gordura estiver rançosa;
III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
IV - apresentar áreas de coloração anormal;
V - estiver “seboso”;
VI - apresentar larvas ou parasitas; e
VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO IV
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS
CAPÍTULO I
LEITE EM NATUREZA

Art. 164. 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.
Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 165. Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:
I - Propriedades rurais, compreendendo:
a) fazendas leiteiras;
b) estábulos leiteiros;
c) granjas leiteiras;
II - Postos de leite e derivados, compreendendo:
a) postos de recebimento;
b) postos de refrigeração;
c) postos de coagulação;
d) queijarias.
III - Estabelecimentos industriais, compreendendo:
a) usinas de beneficiamento;
b) fábrica de latícinios;
c) entrepostos -usinas;
d) entrepostos de laticínios.
Art. 166. Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:
I - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;
II -"estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";
III -"granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".
Parágrafo único. As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte podem fornecer para o consumo em natureza leite tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.
Art. 166. Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:
I - "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;
II -"posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;
III -"Posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;
IV -"queijaria" , assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.
Art. 167. Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação,
embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:
I -"usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal
receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;
II -"fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;
III -"entreposto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.
IV - "entreposto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento,
maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.
Art. 168. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.
Art. 169. O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;
II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;
III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;
IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;
V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test);
VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;
Art. 170. É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.
§ 1º Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.
§ 2º O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio habilitado.
Art. 171. Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.
§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.
§ 2º O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.
Art. 172. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.
Art. 173. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.
Art. 174. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.
Parágrafo Único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.
Art. 175. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:
I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostral;
III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.
§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.
§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.
§ 3º Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.
§ 4º Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.
§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.
Art. 176. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:
I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;
III - se apresentam febris com mamites, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.
Parágrafo Único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.
Art. 177. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.
Art. 178. A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições
I - locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;
III - ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.
Art. 179. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:
I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;
V - trazer identificação de procedência.
§ 1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.
§ 2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

CAPÍTULO III
TRANSPORTE

Art. 180. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte:
I - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;
II - o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas de isopor;
III - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe sejam prejudiciais;
IV - o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização.
Art. 181. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.
Art. 182. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

CAPÍTULO IV
BENEFICIAMENTO

Art. 183. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:
I - filtração;
II - pré-aquecimento;
III - pasteurização;
IV - refrigeração;
V - acondicionamento;
VI - outras práticas tecnicamente aceitáveis.
Art. 184. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 185. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º e 20º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo;
Parágrafo único. Em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.
Art. 186. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.
Art. 187. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.
Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.
Art. 188. Entende-se por “envazamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 189. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

CAPÍTULO V

EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 190. O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 191. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 192. Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 193. As embalagens devem conter:

I - prazo de validade;

II - número de registro no rótulo;

III - nome do produtor e endereço completo;

IV - número de autorização;

V - o rótulo com os dizeres "leite de _____" (o nome da espécie em questão), sendo que a denominação leite, sem outra especificação, é aquele originado de vacas.

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo "A": cor azul;

b) leite tipo "B": cor verde;

c) leite tipo "C": cor cinza.

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 194. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 195. Não é permitida para fins de consumo "*in natura*", a mistura de leite de espécies diferentes.

CAPÍTULO VI

PASTEURIZAÇÃO

Art. 196. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite a 62ºC A 65ºC por 30

(trinta) minutos;

II - pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72ºC A 75ºC por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 197. É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 198. Entende-se por "beneficiamento artesanal" de leite, aquele processado na propriedade rural imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo da pasteurização lenta.

Art. 199. Admitem-se os seguintes processos de pasteurização lenta:

I - Banho Maria - para produção até 100 litros/dia.

II - Tipo a granel com circuito fechado de envase para a produção até 800 litros/dia.

§ 1º Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado, não sendo permitido para leite de vaca.

§ 2º Entende-se por "a granel", o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.

§ 3º Admitem-se estes processos somente para o beneficiamento do leite integral.

§ 4º Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias para produção.

§ 5º Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder as provas de fosfatase e ou perioxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

§ 6º Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.

Art. 200. Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 201. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

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

CAPÍTULO VII

ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 202. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioriza ção o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 203. A temperatura de armazenagem deve variar de 5ºC a 10ºC e a de transporte, a aproximadamente a 5°C.

Art. 204. A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

CAPÍTULO VIII

ANÁLISE

Art. 205. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

a) teor de gordura mínima de 3%;

b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;

c) extrato seco total mínimo de 11,5%;

d) densidade a 15ºC - 1028 e 1033;

e) índice crioscópio: mínimo - 0,55ºC;

II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

a) revele acidez inferior a 15ºD e superior a 18ºD;

b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;

d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;

e) apresente elemento estranho a sua composição normal;

f) revele presença de nitratos e nitritos;

g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 206. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina sendo:

I - características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;

II - densidade pelo término-lacto-densímetro a 15ºC;

III - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a aprova de cocção, do álcool e alizarol;

IV - extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 207. Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado normal, e esse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de precisão.

Parágrafo Único. Consideram-se provas de precisão:

I - determinação do índice de refração no soro cúprico;

II - determinação do índice crioscópico.

Art. 208. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - Análise Físico-Química:

a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-0,55);

b) densidade: 1.028 a 1.033 g/lt;

c) acidez: 15ºD a 18º D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzimafosfatase: negativa;

f) peroxidade: positiva.

II - Análise Biológica:

a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;

b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) coliformes fecais ausentes;

d) bactérias patogênicas: ausentes.

CAPÍTULO IX
FRAUDE

Art. 209. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:
I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;
V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.
Art. 210. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.
Parágrafo Único. Considera-se aproveitamento condicional para:
I - alimentação animal;
II - fabricação de creme para manteiga.
Art. 211. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.
Art. 212. Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:
I - provenha de propriedades interditadas;
II - revele presença de germes patogênicos;
III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD ou superior a 18ºD;
V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;
VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.
Art. 213. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:
I - redutase;
II - fosfatase;
III - peroxidase;
IV - contagem microbiana;
V - teste de presença de coliformes.
Art. 214. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidade positiva.
Art. 215. Considera-se leite impróprio para o consumo "*in-natura*", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:
I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;
II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.
Art. 216. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO V
EMBALAGEM E ROTULAGEM
CAPÍTULO I
EMBALAGEM

Art. 217. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.
Parágrafo Único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandartizado em formato, dimensão e peso.
Art. 218. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.
Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.
Art. 219. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:
I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
II - sacaria própria para carnes dessecadas;
III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à industria e à alimentação de animais;
IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
VII - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;
VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;
IX - recipientes de madeira ou de papelão;
X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;
XI - recipientes de vidros;
XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;
XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;
XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

CAPÍTULO II
ROTULAGEM

Art. 220. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.
Parágrafo Único - Fica a critério do S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiquetas ou uso exclusivo da inspeção.
Art. 221. Considera-se rótulo, para efeito deste capítulo, qualquer identificação impressa tipografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou embalagem.
Art. 222. O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:
I - nome verdadeiro do produto em caráter destacado;
II - nome da firma responsável;
III - natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste Decreto;
IV - carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
V - endereço e telefone do estabelecimento;
VI - marca comercial do produto;
VII - data de fabricação do produto;
VIII - prazo de validade ou "consumir até...";
IX - peso líquido;
X - composição e formas de conservação do produto; e
XI - número do Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Alimentos e Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO III
CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 223. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.
Art. 224. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "PERDÕES/MG", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 225. As iniciais S.I.M - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.
Art. 226. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:
I - Modelo 1:
a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “PERDÕES/MG” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;
c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e
em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.
II - Modelo 2:
a) forma: circular;

b) dizeres: o mesmo do modelo anterior;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.
III - Modelo 3:
a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetro se as dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.
IV - Modelo 4:
a) forma elíptica, no sentido vertical;
b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e em cima das iniciais “S.I.M” e da palavra “PERDÕES/MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;
c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.
V - Modelo 5:
a) forma: circular;
b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M”, colocadas horizontalmente e da palavra “PERDÕES/MG”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.
Art. 227. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M”.
Art. 228. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.
Art. 229. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do S.I.M.

TÍTULO VI
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 230. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.
§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.
§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.
Art. 231. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.
Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.
Art. 232. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.
§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.
Art. 233. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.
§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.
§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.
§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.
§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.
§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.
§ 6º O requerimento será dirigido ao Diretor do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.
§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.
§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.
§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO VII
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 234. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.
Art. 235. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.
Art. 236. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.
Art. 237. O exame químico compreende:
I - os caracteres organolépticos;
II - princípios básicos ou composição centesimal;
III - índices físicos e químicos;
IV – corantes, conservantes ou outros aditivos;
V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.
Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.
Art. 238. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:
I - caracteres organolépticos;
II - pesquisa de corante e conservante;
III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, considerados no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.
Parágrafo Único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.
Art. 239. O exame microbiológico deve verificar:
I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
V - pesquisa da flora patogênica;
VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.
Art. 240. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO VIII
PROCESSO ADMINISTRATIVO, INFRAÇÕES E PENALIDADES
CAPÍTULO I
PROCESSO ADMIISTRATIVO PUNITIVO

Art. 241. O Auto de Infração é o documento gerador do Processo Administrativo Punitivo e deverá ser lavrado em 3 (três) vias, pelo fiscal do S.I.M. com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, devendo conter:
I - nome do autuado, seu endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
II – data e local na qual a irregularidade foi verificada;
III - descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;
IV - assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;
V – local e data da autuação;
VI - penalidades às quais o autuado está sujeito;
VII - prazo e local para interposição e apresentação de defesa; e
VIII - identificação e assinatura da autoridade autuante.
§ 1º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.
§ 2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso encaminhando-o ao autuado pelas vias legais.
Art. 242. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:
I - por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado, com o devido Aviso de Recebimento - AR;
II - pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;
III - por fac-símile, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio; e
IV - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.
§ 1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias através das formas especificadas nos incisos I a III deste artigo, e no caso destas formas restarem infrutíferas, através da forma especificada no inciso IV.
§ 2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.
§ 3º Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos, sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.
Art. 243. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, a autoridade autuante dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.
Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definindo o responsável pelo S.I.M. os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.
Art. 244. A autoridade autuante é plenamente responsável pelas declarações que fizer nos documentos fiscais de sua lavra, estando sujeito às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.
Art. 245. Lavrado o Auto de Infração, a autoridade autuante deverá:
I - fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;
II - vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao setor competente, juntamente com relatório de ocorrência.
Art. 246. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.
§ 1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e encaminhadas através do Protocolo Geral, da Prefeitura Municipal de Perdões, ao responsável pelo setor competente.
§ 2º Todos os prazos mencionados neste Decreto são contados nos termos da legislação processual civil pátria.
Art. 247. O setor competente apreciará os aspectos técnicos e jurídicos relacionados à infração, bem como a defesa apresentada, manifestando-se em Parecer, onde poderá determinar o cumprimento de obrigações subsistentes por parte do autuado, encaminhando os autos, para tanto, ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 248. Uma vez realizadas as diligências necessárias pelo S.I.M. os autos serão encaminhados ao setor competente, o qual proferirá sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.
Art. 249. Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento, interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da ciência do autuado, da sentença condenatória.
Art. 250. O Secretario Municipal de Agricultura e Abastecimento, após a solicitação de parecer jurídico da Assessoria Jurídica do Município, procederá à análise detalhada dos fatos relacionados à autuação e depois lavrará a sentença absolutória ou condenatória final na instância administrativa, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.
Art. 251. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa e/ou ao ressarcimento ao erário, dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados, realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Decreto e demais normas complementares, serão inscritos em Dívida Ativa, para posterior cobrança judicial.

Art. 252. Os valores referentes ao erário, as multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste decreto serão recolhidos aos cofres do município.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 253. Constitui infração, para os efeitos da Lei Municipal n. 2.742/12, a desobediência ou inobservância da mesma, e ao disposto em normas legais, regulamentares e outras que de qualquer forma, se destinem à defesa sanitária de produtos de origem animal, no âmbito do município de Perdões.

§ 1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§ 2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 3º Exclui a imputação de infração administrativa a causa decorrente de caso fortuito ou força maior.

Art. 254. Além das infrações previstas, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlem ou embaracem a ação dos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal ou dos profissionais por ele legitimados.

Art. 255. As infrações à lei, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

Parágrafo único. Havendo indícios da infração constituir crime ou contravenção, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento deverá encaminhar para a Assessoria Jurídica do Município para conseqüente representação ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 256. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá levar em consideração:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências à saúde ou economia públicas;

III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos; e

IV - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 257. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde ou economia pública;

IV - ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato; e

V - ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 258. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto, contrário à legislação sanitária;

III - ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüência calamitosa à saúde ou à economia pública;

V - se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou à economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente; e

VII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizadora ou de inspeção dos fiscais do S.I.M. ou dos profissionais legitimados à execução das atividades.

Art. 259. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes, devidamente fundamentadas.

Art. 260. Considera-se reincidência a nova infração à legislação de defesa sanitária de produtos de origem animal, cometida pela mesma pessoa física ou jurídica, no período de cinco anos após decisão irrecorrível administrativamente.

Art. 261. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal, as infrações à legislação de defesas sanitárias de produtos de origem animal, serão punidas, alternadas ou cumulativamente, dado a gravidade, com as seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão ou condenação dos produtos;

IV - suspensão das atividades do (s) estabelecimento (s);

V - interdição parcial ou total do estabelecimento; e

VI - cancelamento do registro.

§ 1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§ 2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Decreto, competem concorrentemente aos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal ou aos profissionais por ele legitimados.

Art. 262. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má-fé ou dolo.

Art. 263. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má-fé.

Parágrafo único - O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados dos intervalos correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos neste Decreto.

Art. 264. Para o cálculo das multas será adotado a Unidade Fiscal do Município do Município de Perdões – UFML, ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo Único - Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a 10 (dez) UFIMP.

Art. 265. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I - de 10 a 20 UFIMP, nas faltas consideradas leves, quando:

a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados à comercialização;

d) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;

e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do S.I.M;

f) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

g) não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;

h) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações, nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

i) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria-prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

j) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

k) utilizarem água fora das especificações técnicas aceitáveis no interior das instalações; ou

l) não promoverem a atualização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no S.I.M.

II - de 21 a 50 UFIMP, nas faltas consideradas moderadas, quando:

a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;

b) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;

c) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria-prima ou ingrediente contendo parasitas, microorganismos patogênicos ou

substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
d) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
e) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
f) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e a sua conservação;
g) não cumprirem os prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no Auto de Infração;
h) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos; ou
i) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não.
III - de 51 a 100 UFIMP, nas faltas consideradas graves, quando:
a) reutilizarem reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
b) ocorrerem atos com o intuito de dificultar, burlar, embaraçar ou impedir as ações da inspeção;
c) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
d) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constem todas as informações exigidas na legislação do S.I.M.; ou
e) não encaminharem no prazo determinado relatórios, mapas ou qualquer outro documento solicitado pela SMAG relacionado à sanidade animal ou à preservação da saúde pública.
IV - de 101 a 200 UFIMP, nas faltas consideradas muito graves, quando:
a) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registrados no S.I.M.;
b) promoverem, sem prévia autorização do S.I.M., a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial, capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria-prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;
c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;
d) não notificarem imediatamente a autoridade competente da existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas; ou
e) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no S.I.M.
V - de 201 a 500 UFIMP, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:
a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
c) cederem rótulo, embalagem ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do S.I.M.;
d) desenvolverem sem autorização do S.I.M. atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
e) utilizarem sem autorização do SIMA/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
f) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo S.I.M. aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiamento;
Art. 266. Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.
Parágrafo Único. O S.I.M. poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação e que não foram relacionadas no artigo anterior.
Art. 267. O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de (30) trinta dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.
Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará cobrança executiva.
Art. 268. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:
I - forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;
II - forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:
a) danificados por umidade ou fermentação;
b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
c) ranços os, mofados ou bolorentos;
d) com características físicas ou organolépticas anormais;
e) sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.
f) com indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;
g) com o transporte fora das condições exigidas; e
h) com a data de sua validade vencida.
III - apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados.
Art. 269. São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:
I - utilizem matéria-prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;
II - adicionem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes; ou
III - substituam produtos e/ou substâncias identificadas nos rótulos por qualquer outra não especificada.
Art. 270. São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificiosamente:
I - modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria-prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes;
II - façam uso não autorizado da chancela oficial;
III - substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;
IV - alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;
V - objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas ou que não tenham a sua utilização aprovada pelos órgãos competentes; ou
VI - for constatada a intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação ou prazo de validade do produto.
Art. 271. São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:
I - constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal; e
II - utilizem denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.
Art. 272. Nos casos previstos neste Decreto em que seja necessária a apreensão de produtos de origem animal determinada em decisão administrativa ou efetivada em caráter cautelar, visando à preservação da incolumidade pública, o fiscal do S.I.M. deverá lavrar o Auto de Apreensão em 3 (três) vias, nele consignando:
I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;
II - a data e local da apreensão; e
III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:
a) sua quantidade, peso ou volume;
b) sua espécie, variedade ou tipo.
IV - os motivos e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;
VI - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
VII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.
Parágrafo Único. O fiscal do S.I.M., após proceder à apreensão deverá:
I - nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;
II - promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado os requisitos legais quando:
a) sua precariedade higiênico-sanitária contra-indicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;
c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.
Art. 273. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e 24 (quatro) horas da apreensão, poderá solicitar ao S.I.M. a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.
Parágrafo único. Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando a autoridade do S.I.M. documento fiscal, nele fazendo constar as condições da liberação.
Art. 274. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos, a autoridade do S.I.M., após a reinspeção ou resultado dos exames complementares, poderá:
I - autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias-primas ou afins;
II - autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique exposição da incolumidade pública a risco; ou
III - nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.
Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob a supervisão da autoridade do S.I.M.
Art. 275. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Decreto.
Art. 276. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Decreto, será aplicada quando:
I - forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;
II - não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicadas no seu consumo, reaproveitamento ou rebeneficiamento;
§ 1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinada em sentença no processo administrativo ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, a autoridade do S.I.M. deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em 3 (três) vias, nele consignando:
I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;
II - a data e local da condenação ou destruição;
III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:
a) sua quantidade, peso ou volume; e
b) sua espécie, variedade ou tipo.
IV - os motivos e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;
V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;
VI - o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;
VII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas; e
VIII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.
§ 2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo a autoridade emitente identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.
Art. 277. A suspensão das atividades poderá ser aplicada, quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionada à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias-primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 1º Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.
§ 2º Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença no processo administrativo ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, a autoridade do S.I.M. deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em 3 (três) vias, nele consignando:
I - a identificação do proprietário ou responsável;
II - a data e local da suspensão das atividades;
III - os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;
IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;
V - a descrição detalhada das atividades suspensas;
VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a eles relacionados, especificando:
a) quantidade;
b) espécie, variedade ou tipo;
c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuam; e
d) função ou finalidade.
VII - o método e identificação do meio empregado na suspensão;
VIII - os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;
IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à suspensão;
X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas; e
XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.
§ 3º A revogação da suspensão será condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.
§ 4º A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.
Art. 278. A suspensão das atividades poderá ser aplicada, independentemente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima e afins.
Art. 279. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.
§ 1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco à saúde pública.
§ 2º Tendo sido a pena de interdição parcial do estabelecimento determinada em sentença no processo administrativo ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, a autoridade do S.I.M. deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:
I - a identificação do proprietário ou responsável;
II - a data e local da interdição parcial do estabelecimento;

III - os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;
IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
V - a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;
VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a eles relacionados, especificando:
a) quantidade;
b) espécie, variedade ou tipo;
c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuam; e
d) função ou finalidade.
VII - o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
VIII - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo S.I.M. a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição parcial;
X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas; e
XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.
§ 3º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.
Art. 280. A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:
I - requerimento do interessado dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
II - aprovação prévia emitida pela autoridade competente do S.I.M. firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.
Art. 281. A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:
I - estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;
II - comprovado o descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do S.I.M., ou agentes a seu serviço, relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;
III - desenvolvimento desautorizado de atividade, processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo S.I.M.
§ 1º Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento, determinada em sentença no Processo Administrativo ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, a autoridade do S.I.M. deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:
I - a identificação do proprietário ou responsável;
II - a data e local da interdição total do estabelecimento;
III - os motivos que fundamentam a interdição total;
IV - os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;
V - o método e identificação do meio empregado para a interdição total;
VI - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo S.I.M. a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
VII - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à interdição total;
VIII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas; e
IX - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.
§ 2º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.
Art. 282. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:
I - requerimento do interessado dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição; e
II - aprovação prévia emitida pela autoridade competente do S.I.M. firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.
Art. 283. A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no S.I.M. será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:
I - resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública; e
II - funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo S.I.M.

TÍTULO IX
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 284. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.
§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.
§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.
Art. 285. Os servidores das Secretarias Municipais de Agricultura e Abastecimento e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.
Art. 286. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.
Art. 287. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:
I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;
II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.
Art. 288. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.
Art. 289. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.
Art. 290. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.
Art. 291. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Perdões se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.
Art. 292. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual o federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial
estabelecidas neste regulamento.
Art. 293. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.
Art. 294. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.
Prefeitura Municipal de Perdões, em 16 de julho de 2012.

HAMILTON RESENDE FILHO
Prefeito Municipal

ANEXO I
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF ____Residente:_____, no Município de_____, proprietário da empresa _____
_____com registro no CNPJ n. _____

com endereço _____
Bairro _____ no município de Perdões, classificada como _____, que irá atuar _____ _____, para comercialização no Município de Perdões, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Perdões , _____ de _____ de 20___.

_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO II
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____
Endereço residencial: _____n. _____
Complemento: _____
Bairro: _____
Cidade: _____ UF: ____
CEP: _____ e-mail: _____
Fone: _____ Fax: _____
Documentos:
RG: _____ Órgão Expedidor: _____
CPF: _____
Assinatura

ANEXO III
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

_____
Assinatura
ANEXO IV
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do Município de Perdões, que _____
é o (a) responsável técnico do estabelecimento: _____ _____ situado _____
_____
de propriedade de _____
_____.
Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Perdões, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura / Estabelecimento

_____
Assinatura Responsável Técnico
ANEXO V
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome:_____
Formação:_____
ENDEREÇO RESIDENCIAL:
Nome: _____
Endereço residencial: ____
____ nº _____
Complemento:_____
Bairro: _____
Cidade: _____ UF: _____
CEP: _____
Fone: _____ Fax: _____
e-mail: _____
DOCUMENTOS:
RG: _____, Órgão Exp: _____,
Data:_____/_____/_____
CPF: _____, Reg. Profissional: _____
Diplomado pela: _____
Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____
Assinatura / Estabelecimento

_____
Assinatura Responsável Técnico
ANEXO VI
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
3. Localização do estabelecimento:
Características e tipo do estabelecimento:
5. Produtos que pretende trabalhar:
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7. Procedência da matéria prima por município:
8. Mercado de consumo que retende abastecer:
9. Número de funcionários do estabelecimento:
10. Meio de transporte do produto final:
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos,
distribuição :
12. Destino das águas servidas:
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:
Perdões, ____de_____de 20_____.

_____
Assinatura
ANEXO VII
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, deverá ser elaborado conforme orientações da Secretaria Municipal de Regulação Urbana e Meio Ambiente.
ANEXO VIII
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
CADASTRAMENTO DO PRODUTO
1. Identificação da Empresa
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Telefone: ( ) _____
CEP: _____ Cidade: _____ - Minas Gerais
Representante Legal: _____
RG/Órgão Expedidor_____ CPF: _____e-mail: _____
2. Registro do Produto
Nome Completo: _____
Marca em Destaque: _____
Apresentação do Produto: _____
Tipo de Produto: _____
Capacidade de produção/dia: _____
Cuidados de Conservação: ____

Validade: _____
Ingredientes: _____
Aditivos: _____
Embalagem: _____
Registro: _____
Nome do Fabricante da embalagem:_____

_____
Assinatura

ANEXO IX

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Perdões, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura

ANEXO X

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

Perdões, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura

ANEXO XI

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

FLUXOGRAMA DE PRODUÇAO

Produto:

Perdões, _____ de _____ de 20_____.

_____
Assinatura

ANEXO XII

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____
S.I.M: _____ REG: _____
Produto: _____

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

Perdões, _____de _____de 20_____.

_____
Assinatura

ANEXO XIII

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento que
_____ é o (a) responsável
pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de
produtos do estabelecimento_____
situado _____
de propriedade de _____,
por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.
Perdões, _____ de _____de 20_____.

_____
Responsável pela coordenação de produção

_____
Assinatura

ANEXO XIV

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Para aprovação de um estabelecimento de abate (caprinos, ovinos e suínos), devem ser atendidas algumas condições básicas:

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

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

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

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

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

6) Possuir forro liso e impermeável;

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

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

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

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

11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;

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

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

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

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

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

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

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

19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos de caprinos, ovinos e suínos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

1) Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
2) Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
7) Dispor de sistema aéreo de esfola;
8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênicosanitárias de abate;
10) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
12) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
13) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
14) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
15) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
gavetas, cadeiras e arquivos; Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
17) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
18) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
19) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção constando o prazo de validade da operação;
20) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
Perdões, _____ de ____ de 200___.

_____

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XV

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Para aprovação de um estabelecimento de abate (aves e coelhos), devem ser atendidas
algumas condições:

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

16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

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

1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
2) Dispor de suficiente "pé direito", com o mínimo de 3,50 metros, nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;
3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
7) Dispor de sistema aéreo de esfola para coelhos;
8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênicosanitárias de abate;
10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
12) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municicom tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Perdões, _____ de _____ de 20__.

_____

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XVI

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

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

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para freezeres de matéria-prima e para freezeres de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculos.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

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

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
14) Possuir forro liso e impermeável;
15) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer o prazo de 6 meses;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
30) Possuir balança digital;
31) Possuir seladora;
32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
34) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação docorpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XVII

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
Observação: a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;
c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;
d) A expedição deve ocorrer através de óculo.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser
indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;
12) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
13) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
14) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
15) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
16) Possuir forro liso e impermeável;
17) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
18) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
19) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
20) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção
e embalagem, no máximo a 12°C;
21) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
22) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
23) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
24) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
25) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria prima e na área de produção;
26) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
27) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
28) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
29) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
30) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda das caixas limpas;
31) Possuir balança digital;
32) Possuir seladora a vácuo;
33) Possuir caixas brancas em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
34) Para expedição, as carnes devem estar devidamente embaladas, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Perdões, _____ de _____ de 20__.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XVIII
DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de espetinhos:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para freezeres de matéria-prima e para freezeres de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculos.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.
12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12 °C;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29) Possuir balança digital;
30) Possuir seladora;
31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
34) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
36) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XIX

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
1) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);
2) As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção do estabelecimento;
3) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
4) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
5) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
6) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
7) Ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
8) Possuir forro liso e impermeável;
9) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
10) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
11) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
12) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
13) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
14) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
15) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
16) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água

caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
17) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
18) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
19) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
20) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
21) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada a circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
22) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

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

Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessita:
1) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO

PEIXE: Captura - depuração - abate - evisceração - lavagem - pescado limpo – decapacitação (retirada da cabeça) – esfola (pele) – filetagem (espinha) - lavagem – embalagem

1.1. CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.

A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 2 e no máximo 10 dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo e de modo a não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.

1.2. ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM

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

1.3. DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM

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

2) Possuir instalações para a fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
3) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;
4) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
5) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
6) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
7) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
8) Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
9) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
10) Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;
11) A Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:
-
-
- o de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.
12) Apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
- sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XX

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

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

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

b) A expedição deve ocorrer através de óculo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15) Possuir forro liso e impermeável;

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

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

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

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

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

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

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

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

24) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

25) Possuir fatiador em aço inoxidável;

26) Possuir balança digital;

27) Possuir seladora à vácuo;

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

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

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

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

32) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

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

Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____

Médico Veterinário

Matrícula

ANEXO XXI

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1) Cuidados com a matéria-prima (leite):

- Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:

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

1.1.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;

1.1.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

1.1passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.

1.2. Higiene na obtenção do leite:

1.2.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;

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

1.2.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;

1.2.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;

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

1.3. Transporte:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perdões, _____ de _____ de 20___.

_____

Médico Veterinário

Matrícula

ANEXO XXII

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação

e embalagem de ovos:

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

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

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

4) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção: sala provida de mesa com para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

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

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

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

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

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

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

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

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

11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de

cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
12) Possuir forro liso e impermeável;
13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;
14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;
15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;
16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";
17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;[
18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
19) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;
21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;
22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
23) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;
Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.
24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;
25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;
26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;
27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;
28) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;
29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Após credenciamento:
É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;
apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc); comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação; **Obervação**: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.
Perdões, _____de _____ de 20__.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
2) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
5) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, pássaros, insetos e outras pragas;
6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
8) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.
9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;
12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;
13) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;
14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;
15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;
16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;
17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;
18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento;
20) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;
21) O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável

técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
22) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.
Perdões, _____de _____ de 20___.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XXIV

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção: sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo; sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses ;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas e removíveis;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;
24) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
25) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29) Possuir balança digital;
30) Possuir seladora;
31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32) Possuir tabuleiro de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas temperaturas em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;
33) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto alimentício destinado ao acondicionamento de sal;
34) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Perdões,_____de_____ de 20___.

Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO XXV

DECRETO N. 2.824/12, DE 16 DE JULHO DE 2012

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

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, se for anexo à comércio ou residência, ser instalada de modo independente

ou isolado e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final. Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
4) Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção: sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo; sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;
12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica sem brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
14) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas;
15) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
16) Dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);
17) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
18) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
19) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
20) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
21) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;
22) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
23) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
24) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
25) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
26) Possuir balança digital;
27) Possuir seladora;
28) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
29) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
30) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
31) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
32) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
33) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
34) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Perdões,_____ de_____ de 20__.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:C5210024

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
DECRETO N° 2825/12 - MERLHERMANE MELO DE CARVALHO

DECRETO N. º 2.825/12

APROVA DESMEMBRAMENTO DE TERRENO URBANO DE PROPRIEDADE DE MERLHERMANE MELO DE CARVALHO.

O Prefeito Municipal de Perdões, HAMILTON RESENDE FILHO, no uso de suas atribuições legais,
DECRETA :
Art. 1º - Fica concedido Desmembramento de terreno urbano de propriedade de MERLHERMANE MELO DE CARVALHO, situado na Rua: Lélio Maia -150 Bairro: Bela Vista , município de Perdões MG.

Art. 2º - Desmembramento a que se refere o Art. 1º deste decreto, tem uma área total de 357,75m² e uma casa residencial com 71,78m², que fica assim discriminado:

Lote - 10A - com 207,75m² (e uma casa residencial com 71,78m²)

FRENTE: 15,35m para a Rua: Lélio Maia.
FUNDOS: 16,35m com Antônio Donizete Ferreira.
L. DIREITO: 13,58m com o Lote-10B.
L. ESQUERDO: 12,00m com Sebastião Donizete Silva Oliveira.

LOTE - 10B - Área = 150,00m ² .

FRENTE: 10,65m para a Rua: Lélio Maia.
FUNDOS: 10,65m com Antônio Donizete Ferreira
L. DIREITO: 15,00m com a Rua: Lasmar.
L. ESQUERDO: 13,58m com Lote-10-A.
.
Art. 3º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Perdões, 16 de julho de 2012.

HAMILTON RESENDE FILHO
Prefeito Municipal

GERALDO HELENO DE ANDRADE
Secretário Municipal de Obra

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:5C229EA9

PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO
DECRETO N° 2818/12 - SEBASTIÃO DE ALVARENGA CARVALHO

DECRETO N. º 2.818/12

APROVA DESMEMBRAMENTO DE TERRENO URBANO DE PROPRIEDADE DE SEBASTIÃO DE ALVARENGA CARVALHO.

O Prefeito Municipal de Perdões, HAMILTON RESENDE FILHO, no uso de suas atribuições legais,
DECRETA :
Art. 1º - Fica concedido Desmembramento de terreno urbano de propriedade de SEBASTIÃO DE ALVARENGA CARVALHO, situado na Rua: Adelino José de Bastos Bairro: Nossa Senhora das Graças , município de Perdões MG.

Art. 2º - Desmembramento a que se refere o Art. 1º deste decreto, tem uma área total de 492,04m², que fica assim discriminado:

LOTE - 12A - 161,60m²
FRENTE: 08,00m para a Rua Adelino José de Bastos .
LADO DIREITO: 20,40m com Lote12-B.
LADO ESQUERDO: 20,00m com o Sebastião de Alvarenga Carvalho.
FUNDOS: 08,00 com Sebastião de Alvarenga Carvalho.

LOTE - 12B - 164,37m ² .
FRENTE: 08,00m para a Rua Adelino José de Bastos
LADO DIREITO : 20,60m com o Lote 12C.
LADO ESQUERDO: 20,40m com o Lote12A.
FUNDO: 08,00m com Sebastião de Alvarenga Carvalho.

LOTE - 12C - 166,07m ² .
FRENTE: 08,00m para a Rua Adelino José de Bastos
LADO DIREITO : 20,60m com o Lote 11.
LADO ESQUERDO: 20,60m com o Lote12B..
FUNDO: 08,00m com Sebastião de Alvarenga Carvalho.

Art. 3º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Perdões, 11 de julho de 2012.

HAMILTON RESENDE FILHO
Prefeito Municipal

GERALDO HELENO DE ANDRADE
Secretário Municipal de Obra

Publicado por:
Wilton Antonio Teixeira
Código Identificador:948DE417

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO FUNDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ATA PREGÃO Nº 52/12

Ata da Octagésima Sexta Reunião da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Poço Fundo – MG do ano de 2.012, referente ao Processo Licitatório N° 111/12, na modalidade Pregão N° 52/12, tendo como Objeto a Aquisição de um veículo zero quilômetro, tipo ambulância, adaptado com os equipamentos e acessórios descritos no anexo deste edital, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, conforme CONVÊNIO Nº 811/2012 - EMG/SES/SUS-MG/FES e o Município de Poço Fundo. Aos dezesseis dias do mês de julho de 2012, às 13:00 horas, reuniu-se na sede da Prefeitura Municipal de acordo com a Portaria N° 011, de 16 de Janeiro de 2009, o Pregoeiro Sr. Enilton Guimarães juntamente com a Equipe de Apoio representada por Patrícia Sarkís Carneiro Abrahão e Tiago Adelino Ferreira convocados pelo Prefeito Municipal Sr. Carlos Alberto Fagundes Gouvêa para analisar e julgar o processo acima citado. Apesar da divulgação participou deste certame somente a empresa VIA MONDO AUTOMÓVEIS E PEÇAS LTDA representada por Andréia Aparecida de Souza Carvalho. Passando para o envelope N° 1, contendo a proposta de preços, a empresa participante apresentou o valor descrito no mapa de apuração em anexo. A CPL declarou que o valor apresentado pela empresa vencedora está dentro do orçado pela Secretaria Municipal de Saúde. Passando para o Envelope N° 2, contendo a documentação, a empresa vencedora foi devidamente habilitada**.** Nada mais a declarar, lavrou-se a presente ata assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e participante.

Publicado por:
Enilton Guimarães
Código Identificador:01075457

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DOS MACHADOS

SETOR DE LICITAÇÕES
EXTRATO DE LICITAÇÃO RIACHO DOS MACHADOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DOS MACHADOS/EXTRATO DE LICITAÇÃO: O pregoeiro, na forma prevista no inciso I, do artigo 4º., da Lei 10.520/2002, torna público que fará realizar licitação, na modalidade pregão presencial no. 25/2012, para aquisição de **MEDICAMENTOS, MATERIAIS LABORATORIAIS E CIRÚRGICOS E PRODUTOS ODONTOLÓGICOS, PARA APLICAÇÃO NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RIACHO DOS MACHADOS**, cujo credenciamento e a recebimento de proposta e habilitação ocorrerá dia **30.07.2012, às 09:00 horas, na Prefeitura de Riacho dos Machados – MG, Setor de Licitações,** sendo que cópias dos editais, impressos e digitalizados, poderão ser retirados na sede da Prefeitura, sita à Praça Santo Antônio, no. 01, Centro, Cep 39.529.000, no horário de 14:00 às 17:00 horas, de 2ª. a 6ª. feira, por qualquer interessado, mediante requerimento escrito e assinado, podendo ser consultado seu texto no quadro de avisos da Municipalidade e obtidas informações no telefax (38)3823.1112, Prefeitura de Riacho dos Machados/MG, em 29 de junho de 2012. (Ass.) _____. Pregoeiro do Município

Publicado por:
Andson de Oliveira Souza
Código Identificador:6B0B5278

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO PARANAÍBA

LICITAÇÃO
AVISO LICITAÇÃO

O MUNICIPIO DE RIO PARANAIBA/MG TORNA PÚBLICO QUE IRÁ REALIZAR LICITAÇÃO NA MODALIDADE TOMADA

DE PREÇOS 028/2012 OBJETO contratação de empresa para fabricação e execução de galpão em estrutura metálica que será usado para reciclagem de lixo. A ABERTURA SERÁ NO DIA 02/08/2012 ÁS 08:15 HORAS.MAIORES INFORMAÇÕES PELO TELEFONE 034-38551201, EMAIL RIOCOMPRAS@YAHOO.COM.BR OU NO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES NA RUA CAPITÃO FRANKLIM DE CASTRO 1435, CENTRO EM RIO PARANAIBA/MG. RIO PARANAIBA, 16 DE JULHO DE 2012.

SARA MICHELLE GALVÃO
Presidente Cpl

Publicado por:
Sara Michelle Galvão
Código Identificador:02DB496A

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE RUBELITA

SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL
RESOLUÇÃO Nº 002/2012

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

RESOLUÇÃO N°. 002/2012

Dispõe sobre a aprovação das ações do Piso Mineiro e Plano de Ação 2012 do Município de Rubelita e dá outras providencias.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, no uso de suas atribuições legais e considerando a Lei 611/2000, Ata nº. 112 de 21 de Junho de 2012 do respectivo Conselho rege:

Art. 1° - O Conselho Municipal de Assistência Social de Rubelita/MG apreciou e aprovou por unanimidade as ações do Piso Mineiro e o Plano de Ação 2012 do município de Rubelita/MG, com base no Plano Municipal de Assistência Social, o qual apresenta a previsão de atendimento e aplicação de recursos.

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

Rubelita, 21 de Junho de 2012.

Publicado por:
Laura Pereira Silva
Código Identificador:74C4754D

SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL
RESOLUÇÃO Nº003/2012

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

RESOLUÇÃO N°. 003/2012

Dispõe sobre a aprovação do Demonstrativo Sintético Anual da execução
Físico-financeira do Sistema de Assistência Social – SUAS
Ano 2011 do Município de Rubelita e dá outras providencias.

O Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, no uso de suas atribuições legais e considerando a Lei 611/2000, Ata nº. 113 de 13 de julho de 2012 do respectivo Conselho rege:

Art. 1° - O Conselho Municipal de Assistência Social de Rubelita/MG no uso de suas atribuições legais aprova o Demonstrativo Sintético Anual da execução físico-financeira do Sistema Único de Assistência Social – SUAS ANO 2011.

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

Rubelita, 13 de julho de 2012.

Publicado por:
Laura Pereira Silva
Código Identificador:291ECAD7

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO LESTE

GABINETE DO PREFEITO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0265/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 031/2011

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0265/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 031/2011

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BARBARA DO LESTE/MG, PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0265/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 031/2011. FICA ADJUDICADO O OBJETO AO LICITANTE ALIMENTUS VALE DO AÇO, COMERCIO ATACADISTA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA BEM COMO HOMOLOGADO O PROCESSO.

SANTA BÁRBARA DO LESTE/MG, 06 DE JANEIRO DE 2012.

JOSÉ GERALDO CORREA DE FARIA
Prefeito

Publicado por:
Gilberto Henrique Vieira
Código Identificador:8CAD9218

GABINETE DO PREFEITO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0271/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 037/2011

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0271/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 037/2011

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BARBARA DO LESTE/MG, PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 0271/2011, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 037/2011. FICA ADJUDICADO O OBJETO AO LICITANTE SPAM DERIVADOS DE LEITE LTDA BEM COMO HOMOLOGADO O PROCESSO. SANTA BÁRBARA DO LESTE/MG, 16 DE JANEIRO DE 2012.

JOSÉ GERALDO CORREA DE FARIA
Prefeito

Publicado por:
Gilberto Henrique Vieira
Código Identificador:429E344F

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LOURENÇO

SERVIÇO AUTONOMO DE AGUA E ESGOTO
AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

SAAE de São Lourenço/MG – Pregão Eletrônico nº. 008/2012, para aquisição de caminhão 0 Km. Será realizado no dia 03/08/2012 às 14:30h. Edital na íntegra disponível pelo tel. (35) 3332-3600 ramal 03, ou e-mail: licitacoes2@saaesaolourenco.com.br e nos sites www.saaesaolourenco.com.br e www.licitacoes-e.com.br.

Publicado por:
Fabiana Aparecida de Castro Brito
Código Identificador:D84AAC13

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE CONTRATO PREGÃO 0042/2012

Prefeitura Municipal De São Sebastião Do Paraíso - MG. Extrato De Contrato. Pregão Presencial N.º: 0042/2012, Processo: PRC 1341/2012, - Objeto: CONTRATAÇAO DE PESSOA JURIDICA-BANDA MUSICAL PARA PRESTAÇAO DE SERVIÇO DE

APRESENTACOES MUSICAIS NASPRAÇAS DE NOSSO MUNICIPIO; NOS EVENTOS CIVICOS PROMOVIDOS PELO DEPARTAMENTO DE CULTURA; EM INAUGURA COES DE OBRAS PÚBLICAS,NO PERIODO DE 12 MESES. Vigência: 29 de Junho de 2012 a 28 de Junho de 2013 Contratado: BANDA MUNICIPAL DE MUSICA DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAISO Valor Total: 48.840,00 (quarenta e oito mil e oitocentos e quarenta reais) . Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso/MG.

PEDRO HENRIQUE ZANIN JÚNIOR.
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Publicado por:
Iolane Batista
Código Identificador:0F23FB36

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE RETIFICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO TP 011/2012

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Extrato Retificação da Homologação. Tomada de Preços nº. 011/2012, Processo: 01447/2012 – Objeto: Contratação de Pessoa Jurídica para prestação de serviços na Reforma das Instalações da Praça de Esportes Castelo, destinada às atividades de esporte e lazer, que integra os Parques Recreativos e Desportivos, conforme Memorial Descritivo, Orçamento Detalhado, Cronograma Físico-Financeiro e Projeto Arquitetônico, anexos ao processo. HOMOLOGO, para que surta efeitos de direito o processo de licitação TOMADA DE PREÇOS Nº. 011/2012**,** sendo vencedora a empresa**: HORIZONTE ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA.**

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG.

PEDRO HENRIQUE ZANIN JÚNIOR
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão.

Publicado por:
Alessandra de Paula
Código Identificador:EC07EB62

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO RETIFICAÇÃO DA ADJUDICAÇÃO TP 011/2012

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG. Extrato Retificação da Adjudicação. Tomada de Preços 011/2012, Processo: 01447/2012 - Objeto: Contratação de Pessoa Jurídica para prestação de serviços na Reforma das Instalações da Praça de Esportes Castelo, destinada às atividades de esporte e lazer, que integra os Parques Recreativos e Desportivos, conforme Memorial Descritivo, Orçamento Detalhado, Cronograma Físico-Financeiro e Projeto Arquitetônico, anexos ao processo. Leva-se ao conhecimento dos interessados que a Tomada de Preços nº. 011/2012, foi adjudicado, pelo menor preço global, à empresa homologada, **HORIZONTE ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA.** que se responsabilizará pela execução dos serviços, nos termos do Edital. Contratante: Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso - MG.

PEDRO HENRIQUE ZANIN JÚNIOR
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão.

Publicado por:
Alessandra de Paula
Código Identificador:6808A44E

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EXTRATO DE RATIFICAÇÃO DISPENSA DE LICITAÇÃO 013/2012

Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso. **Termo de Ratificação.** A Prefeitura Municipal de São Sebastião do Paraíso, através do Secretário Municipal de Planejamento e Gestão, Sr. Pedro Henrique Zanin Junior, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste município, com competência delegada pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, através do Decreto 3.752 de 04 de Janeiro de 2010, ratifica nos termos do artigo 24, inciso X, da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada pelas leis federais nº 8.883 de 08 de junho de 1994, 9.032 de 28 de abril de 1995 e 9.648 de 27 de maio de 1998, o **PRC nº 1866/2012– Dispensa de Licitação nº 013/2012,** o qual refere-se à locação de um imóvel situado à Rua Noraldino de Paula nº 285, Loteamento Cidade Industrial, neste município, pelo período aproximado de 05 (cinco) meses e 13 (treze) dias, destinado às instalações da Unidade de Saúde da Família Cidade Industrial, que compõe as atividades da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social**,** sendo que esta se valerá do imóvel citado para a manutenção de suas atividades diárias. Informa-se ainda que o imóvel ora citado está na posse do Sr. Willian de Melo Almeida, brasileiro, solteiro, portadora do RG nº MG-14355737 SSP/MG e do CPF nº 071.036.636-10, residente e domiciliado na Rua Antonio de Bello nº 110, Verona, neste município, conforme parecer e informações constantes no processo. As características do imóvel, bem como sua localização condicionou a sua escolha, sendo o preço compatível com o valor de mercado, conforme avaliação. P.R.C. Determino o prosseguimento e autorizo a contratação. São Sebastião do Paraíso, 16 de julho de 2012.

PEDRO HENRIQUE ZANIN JUNIOR
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão.

Publicado por:
Maykon Donizete Neto de Souza
Código Identificador:566482C9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SEM PEIXE

DIVISÃO DE COMPRAS
EXTRATO DISPENSA 023/2012

EXTRATO DE CONTRATO. A **Prefeitura Municipal de Sem Peixe** torna público a contratação pelo PAL 140/2012 Dispensa 023/2012 para prestação de serviços de treinamento/capacitação de professores e demais profissionais da Rede Pública Municipal de Ensino de Sem Peixe/MG, do profissional:
márcio kuhne, portador do CPF: 646.518.199-15. Data da celebração do contrato: 05/07/212. Duração do contrato: 15/07/2012. Valor total do contrato: **R$3.650,00** (três mil seiscentos e cinquenta reais).

Publicado por:
Meire Aparecida Ferreira
Código Identificador:29054384

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO INEXIGIBILIDADE 014/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS faz saber que ratifica nos termos da Lei 8.666/93, a Inexigibilidade Nº. 014/2012 - Objeto contratação de empresa para apresentação de show musical com a atração artística Daniel, no dia 13 de julho de 2012, durante o evento **VI Exposição Agropecuária e Industrial de Três Marias**, a realizar-se nos dias 12 a 15 de julho de 2012, na Praça de Eventos JK, no município de Três Marias. Ratifico o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando a empresa abaixo relacionada, em rigorosa observância aos preceitos legais: **CAMILLO PRODUÇÕES ARTISTICAS LTDA**, Valor total: R$150.000,00. Publique-se. Três Marias, 12 de julho 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:2B5FFFB2

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO INEXIGIBILIDADE 015/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS faz saber que ratifica nos termos da Lei 8.666/93, a Inexigibilidade Nº. 015/2012 - Objeto contratação de empresa para apresentação de show musical com as atrações artísticas: Dupla Carlos e Jader e a Banda Rhaas, nos dia 12 e 14 de julho de 2012, respectivamente, durante o evento **VI Exposição Agropecuária e Industrial de Três Marias**, a realizar-se nos dias 12 a 15 de julho de 2012, na Praça de Eventos JK, no município de Três Marias. Ratifico o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando a empresa abaixo relacionada, em rigorosa observância aos preceitos legais: **PDA PRODUÇÕES E DIVULGAÇÕES ARTÍSTICAS LTDA**, Valor total: R$100.000,00. Publique-se. Três Marias, 12 de julho 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:2F5E27C8

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO INEXIGIBILIDADE 016/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS faz saber que ratifica nos termos da Lei 8.666/93, a Inexigibilidade Nº. 016/2012 - Objeto contratação de empresa para apresentação de show musical com a atração artística Banda Vira & Mexe, no dia 15 de julho de 2012, durante o evento **VI Exposição Agropecuária e Industrial de Três Marias**, a realizar-se nos dias 12 a 15 de julho de 2012, na Praça de Eventos JK, no município de Três Marias. Ratifico o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando a empresa abaixo relacionada, em rigorosa observância aos preceitos legais: **SOCIAL BRASIL**, Valor total: R$3.000,00. Publique-se.

Três Marias, 12 de julho 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:1A86A190

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO INEXIGIBILIDADE 017/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS faz saber que ratifica nos termos da Lei 8.666/93, a Inexigibilidade Nº. 017/2012 - Objeto contratação da atração artística CHOCOLATE (Alecimar Brandão Cardoso) para apresentação de show musical, no dia 15 de julho de 2012, durante o evento **VI Exposição Agropecuária e Industrial de Três Marias**, a realizar-se nos dias 12 a 15 de julho de 2012, na Praça de Eventos JK, no município de Três Marias. Ratifico o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando o Sr. **ALECIMAR BRANDÃO CARDOSO**, em rigorosa observância aos preceitos legais; Valor total: R$3.000,00. Publique-se.

Três Marias, 12 de julho 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:55AA6E31

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO INEXIGIBILIDADE 018/2012

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS MARIAS faz saber que ratifica nos termos da Lei 8.666/93, a Inexigibilidade Nº. 018/2012 - Objeto contratação da atração artística DJ Alex (Alex de Souza Gomes Junior) para apresentação de show como DJ, nos dias 12,13,14 e15 de julho de 2012, durante o evento **VI Exposição Agropecuária e Industrial de Três Marias**, a realizar-se nos dias 12 a 15 de julho de 2012, na Praça de Eventos JK, no município de Três Marias. Ratifico o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando o Sr. **ALEX DE SOUZA GOMES JUNIOR**, em rigorosa observância aos preceitos legais; Valor total: R$3.000,00. Publique-se. Três Marias, 12 de julho 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:7F111186

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATO N° 255/2009 TOMADA DE PREÇOS 001/2009

SETIMO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 255/2009 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – Tomada de Preços 001/2009 – CONTRATADO: **ANDARES ENGENHARIA LTDA.** Fica aditivada ao contrato original a seguinte dotação orçamentária: Órgão: 2.17 – Secretaria Municipal de Educação e Cultura; P. Atividade: 12.365.0016.1009 – Construção Ampliação e Reforma de Unid. Ensino Infantil; Elemento: 4.4.90.51.02 – Obras e Instalações Domínio Patrimonial; fonte de Recurso: 1.47.00 – Transferência do Salário – Educação. Três Marias, 23 de maio de 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:F795B80F

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATO N° 095/2010 TOMADA DE PREÇOS 001/2010

SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 095/2010 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – Tomada de Preços 001/2010 – CONTRATADO: **CONSTRUTORA MHM LTDA.** Fica prorrogado o prazo de vigência do contrato inicial de 26 de maio de 2012 para término em 19 de junho de 2012.

Três Marias, 16 de julho de 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:F7D65122

PROCURADORIA JURIDICA
EXTRATO DE CONTRATO PREGÃO PRESENCIAL DE REGISTRO DE PREÇO 039/2012

Extrato de Contrato **Nº 062-A/2012** de Prestação de Serviços de Transporte Escolar - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 064/2012 - Pregão Presencial Nº. 039/2012 – Objeto: o Registro de Preços para serviços de Transporte Escolar, visando atender alunos que residem na Zona Rural e estudam na Educação básica no Município de Três Marias/MG. Homologo o julgamento da Comissão Permanente de Licitação, adjudicando a empresa abaixo relacionada, em rigorosa observância aos preceitos legais: HILTON V. SOUZA - ME, no item: 01, no valor total de R$ 18.126,00; Vigência: 12/06/2012 a 14/12/2012. Publique-se. Três Marias, 16 de julho de 2012.

ADAIR DIVINO DA SILVA
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Débora Imaculada Gonçalves
Código Identificador:2E73E125

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS PONTAS

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – PREGÃO N.º 066/2011 – PROCESSO N.º 915/2011

Prestação de Serviços de Hospedagem em Hotel. Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Contratada: Empresa de Melhoramentos de Três Pontas Ltda., inscrita no CNPJ sob o n.º 18.658.633/0001-57, valor total contratado: R$ 16.400,00 (dezesseis mil e quatrocentos reais). Data: 15/06/2012.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:5DEE2E78

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE CONTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS EXTERNO Nº 001/2012 – PRC 955/2012 - PREGÃO PRESENCIAL N.º 080/2010 – TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 098/2011

Objeto: Aquisição de Móveis Escolares. Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Contratada: Delta Produtos e Serviços Ltda.**,** inscrita no CNPJ sob o nº 11.676.271/0001-88. Valor: R$ 212.325,30 (duzentos e doze mil, trezentos e vinte e cinco reais e trinta centavos). Data: 21/03/2012.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:4DB4B912

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE 1º TERMO ADITIVO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – PREGÃO N.º 026/2012 – PROCESSO N.º 1014/2012

Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Detentora: Ferrasul Comércio Varejista e Atacadista de Ferramentas e Equipamentos de Segurança Ltda., inscrita sob o CNPJ n.º 08.517.373/0001-46. Fica acrescido ao valor global da Ata de Registro de Preços a importância de R$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais). Três Pontas, 28 de junho de 2012

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:60955553

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE 1º TERMO ADITIVO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – PREGÃO N.º 139/2011 – PROCESSO N.º 2200/2011

Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Detentora: Belô Gráfica Ltda., inscrita no CNPJ sob o n.º 16.589.145/0001-00. Fica acrescido ao valor global da Ata de Registro de Preços a importância de R$ 400,00 (quatrocentos reais). Data: 04/07/2012

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:B7475049

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE 4º TERMO ADITIVO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – PREGÃON.º 093/2011 – PROCESSO N.º 1471/2011

Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Detentora: Miari & Cia, inscrita no CNPJ sob o n.º 25.266.552/0001-77. Fica acrescido ao valor global da Ata de Registro de Preços a importância de R$ 336,21 (trezentos e trinta e seis reais e vinte e um centavos). Data: 06/07/2012.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:78A2F75C

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
EXTRATO DE 3º TERMO ADITIVO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – PREGÃO N.º 145/2011 – PROCESSO N.º 2228/2011

Contratante: Prefeitura Municipal de Três Pontas – MG. Detentora: Ferrasul Comércio Varejista e Atacadista de Ferramentas e Equipamentos de Segurança Ltda., inscrita no CNPJ sob o n.º 08.517.373/0001-46. Fica acrescido ao valor global da Ata de Registro de Preços a importância de R$ 248,00 (duzentos e quarenta e oito reais). Data: 10/07/2012.

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:D4EC194D

PREFEITURA DE TRÊS PONTAS
PREGÃO Nº 040/2012 – PROCESSO Nº 1246/2012 - ADENDO

A Prefeitura Municipal de Três Pontas-MG, através da Pregoeira, Sra. Juliana Aparecida Gabriel Mendonça, torna público aos interessados que ocorreram **ALTERAÇÕES no Edital** da abertura de procedimento licitatório na modalidade Pregão, do tipo **MENOR PREÇO**, para **aquisição de Material de Papelaria.** O Adendo ao Edital contendo as alterações estará à disposição dos interessados junto à equipe de apoio, de segunda à sexta-feira, no horário compreendido das 12 às 17 horas e no site: www.trespontas.mg.gov.br. A abertura da sessão foi prorrogada para às 08 horas e 30 minutos do dia 02 de agosto de 2012, quando serão recebidos os envelopes documentação e proposta, e credenciados os representantes das empresas interessadas. TRÊS PONTAS(MG), 16 DE JULHO DE 2012.

JULIANA APARECIDA GABRIEL MENDONÇA
Pregoeira

Publicado por:
Juliana Aparecida Gabriel Mendonça
Código Identificador:CD8C7E88

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPACIGUARA

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO TERMO ADITIVO N° 013/2012 PP 04/2012

Extrato de Termo Aditivo – A Prefeitura Municipal de Tupaciguara Torna público o extrato do Termo Aditivo nº. 00013/2012, ao Contrato Administrativo nº.00039/2012, cujo objeto é aquisição de gêneros alimentícios para confecção de cestas básicas a serem doadas a população carente do município de tupaciguara . Termo aditivo firmado com fulcro no art 65 inc II, alínea "d" da lei 8666/93, realinhamento do preço do item 2406 (Arroz Agulhinha Longo Tipo 1 Pct 5kg 1° Qualidade) o reajuste foi de 10,0622% no valor de R$ 8,95. Contratado: Flexx Distribuidora de Alimentos, Contratante: Prefeitura Municipal de Tupaciguara.

Publicado por:
Ana Meline Ferreira de Miranda
Código Identificador:35F91AB9

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
ATA FINAL DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 081/2012
CARTA CONVITE Nº 013/2012

ATA DA REUNIÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS NO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 081/2012 – CARTA CONVITE Nº 013/2012.

Ás quatorze horas do dia dois do mês de julho 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, presente a vogal eventual Walderez Magela Menezes Ramos, para abertura dos envelopes de proposta de preços no processo licitatório nº 081/2012 – carta convite nº 013/2012, que tem por objeto a Contratação de serviços com fornecimento de materiais para reforma da cobertura da quadra da Escola Municipal Maria

Miguel Issa, localizada no bairro Vila Esportiva, sendo convidadas as empresas, COMINE CONSTRUTORA MINEIRA LTDA, JCP ENGENHARIA LTDA e SS CONSTRUÇÕES LTDA-ME, que protocolaram os envelopes de documentos de Habilitação e de Proposta de Preços, atenderam às exigências do convite e foram declaradas habilitadas a continuar no certame. Abertos os trabalhos, na presença do Sr. Cristiano Ferreira Paulino, representante de COMINE CONSTRUTORA MINEIRA LTDA, passou-se a abertura dos envelopes de Proposta de Preços, verificando que a COMINE CONSTRUTORA MINEIRA LTDA, ofereceu proposta com o valor total de: R$ 87.435,18 (oitenta e sete mil, quatrocentos e trinta e cinco reais e dezoito centavos); JCP ENGENHARIA LTDA ofereceu proposta com o valor total de: R$ 86.995,07 (oitenta e seis mil, novecentos e noventa e cinco reais e sete centavos) e a SS CONSTRUÇÕES LTDA-ME ofereceu proposta com o valor total de: R$ 87.594,08 (oitenta e sete mil, quinhentos e noventa e quatro reais e oito centavos). A comissão analisando as propostas, verificou que os preços nelas contidos estão dentro dos praticados no mercado e de acordo com os que formam as planilhas elaboradas pela Secretaria Municipal de Obras, constatando que a JCP ENGENHARIA LTDA ofereceu a proposta de menor 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 enviado 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 pelo representante presente.

FERNANDO PAULO DRUMOND
Presidente

ERIETE LELES FONSECA AIRES
Secretária

WALDEREZ MAGELA MENEZES RAMOS
Vogal

DANIEL LOPES VALADARES
Vogal

PEDRO DIONISIO FONSECA
Vogal

Publicado por:
Camila Lorraine Pereira Perdigão
Código Identificador:C4603EB9

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PUBLICAÇÃO RESULTADO ATA DO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 039/2012 - MATERIAL ESPORTIVO

ATA DO PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO PREGAO PRESENCIAL Nº039/2012 PROCESSO Nº 076/2012

TERMOS DA ATA DO PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE VESPASIANO E AS EMPRESAS CLASSIFICADAS COM AS RESPECTIVAS PROPOSTAS REGISTRADAS

Aos dois dias do mês de junho de 2012, o **MUNICÍPIO DE VESPASIANO,** com sede na Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479, Centro, CEP 33.200-000, Vespasiano - MG, **CNPJ nº 18.715.425/0001 – 42**, isento de inscrição estadual, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o **Sr. Carlos Moura Murta**, no uso de sua competência, nos termos da lei, observadas, ainda, as disposições do Edital do **Processo Licitatório nº 076/2012,** na modalidade **Pregão Presencial para Registro de Preço nº 039/2012**, do **Menor Preço - Item** regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 4.084, de 02/01/2007, Decreto Municipal nº 4.965, de 17/06/2009, Lei Federal nº 8.666/93, de 21/06/1993 e suas alterações, Decreto Federal nº 3931/01, de 19/09/2001 e suas alterações, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, além das demais normas aplicáveis e de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial em referência **RESOLVE** registrar os preços das empresas abaixo citadas, correspondente ao lote disputado e a classificação por elas alcançadas, conforme especificado no anexo deste, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro e aquelas enunciadas nas cláusulas que se seguem.

Empresa **DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS GCR LTDA,** estabelecida à **RUA DR. ARI TEXEIRA**, nº**458**, Bairro **CENTRO**, CEP **33.200-000**, Município de **VESPASIANO**, UF - **MG**, **C.N.P.J de N.º 08.108.696/0001-86, INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 001012383.00-52**, neste ato representada por **Sr. RAFAEL ALMEIDA ALVES,** CPF nº **065.973.766-33**, CI nº **MG 12056582**.

Empresa **TRIVELLA PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA,** estabelecida à **RUA MARIA SYLLENE ANDREAZZI**, nº **39B**, Bairro **GLORIA**, CEP **30830-360**, Município de **BELO HORIZONTE**, UF - **MG**, **C.N.P.J de Nº 07.962.650/0001-67, INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 001.010.600.0047**, neste ato representada por **Sr.TARCISIO MARCONI RODRIGUES CRUZ,** CPF nº **038.886.266-17**, CI nº **MG.10229460**.

Empresa **COMERCIAL DIJAN LTDA,** estabelecida à **AV. BRASILIA**, nº **1228-LOJA B**, Bairro **SÃO BENEDITO**, CEP **33.120-510**, Município de **SANTA LUZIA**, UF - **MG**, **C.N.P.J de Nº 65.227.621/0001-58, INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 578.758385-0014**, neste ato representada por **Sr. DARTANHAN EVANGELISTA DURAES,** CPF nº **002.271.816-89**, CI nº **MG6113446**.

A presente Ata vigorará por um período de 12 (doze) meses, com início a partir da data de sua assinatura.

– Constitui objeto da presente Ata a Contratação de empresa para aquisição de Material Esportivo, em atendimento as Secretaria de Educação, Secretaria de Cultura e Secretaria Municipal de Governo, sendo a entrega parcelada, conforme especificações e condições constantes no Anexo, que juntamente com as propostas registradas, passam a integrar este instrumento, independente de transcrição.

A presente Ata é decorrente do Pregão Presencial para Registro de Preço nº 039/2012, homologado na data de 02/06/2012.

A presente Ata tem o valor estimado de R$ 1.108.297,10 (Hum milhão cento e oito mil duzentos e noventa e sete reais e dez centavos), referente a todos os itens, exceto os itens, 21 e 111 que ficaram sem acordo especificado no anexo deste, com os respectivos itens que compõe, bem como os respectivos valores das propostas

As partes elegem o Foro da Comarca de VESPASIANO - MG, para dirimir quaisquer dúvidas e ou pendências que porventura advenham do presente Ata, renunciando, expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja;

E assim, justas e ACORDADOS, assinam as partes o presente Ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também assinam, para um só efeito legal.

Vespasiano, 02 de junho de 2012

CARLOS MOURA MURTA
Prefeito Municipal

DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS GCR LTDA
Rafael Almeida Alves

TRIVELLA PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA
Tarcisio Marconi Rodrigues Cruz
DARTANHAN EVANGELISTA DURAES
Comercial Dijan Ltda

ANEXO DA ATA
COMERCIAL DIJAN LTDA. - ME no valor de R$ 855.133,20, DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS G.C.R. LTDA no valor de R$ 191.009,24, TRIVELLA PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA no valor de R$ 62.154,66

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor do Item	Valor Total
COMERCIAL DIJAN LTDA. - ME					

0009	BOLA DE MEDICINEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 1 KILO	3	UNID	101,00	303,00
0010	BOLA DE MEDICIONEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 2 KG	3	UNID	128,00	384,00
0011	BOLA DE MEDICIONEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 3 KILOS	3	UNID	154,00	462,00
0012	Plinto de madeira com tampo forrado 6 módulos medindo 1,60 x 0,45 x 0,20 cada	2	UNID	1.540,00	3.080,00
0013	BANCO PARA GINÁSTICA SUECO DE MADEIRA	4	UNID	945,00	3.780,00
0016	TRAVE PARA FUTEBOL DE SALÃO	11	PAR	1.980,00	21.780,00
0018	BASTÃO PARA GINASTICA	200	UNID.	7,50	1.500,00
0019	BASTÃO DE REVEZAMENTO DE ALUMINIO DE SEÇÃO CIRCULAR	4	UN	30,00	120,00
0022	TROFÉU DE 200 Cm - METAL E PLÁSTICO	40	UNID	310,00	12.400,00
0023	TRÓFEU 70 Cm METLA E PLÁSTICO	40	UNID	85,00	3.400,00
0035	BOLA DE BASQUETE OFICIAL (ADULTO)	200	UNID	49,45	9.890,00
0036	BOLA DE BASQUETE MIRIM	200	UNID	23,00	4.600,00
0037	BOLA DE BASQUETE FEMININO PRO 7.4	210	UNID	197,00	41.370,00
0038	BOLA OFICIAL DE BASQUETE	10	UNID	125,00	1.250,00
0044	BOLSA FECHADA COM ALÇA E FECHO TIPO PORTA BOLA	4	UNID.	30,00	120,00
0045	ANTENA PARA VOLEIBOL DE FIBRA DE VIDRO	4	CONJ	77,00	308,00
0046	REDE OFICIAL DE VOLEIBOL E APROVADA POR FEDERAÇÕES	44	UNID.	230,00	10.120,00
0047	BOMBA DE AR DUPLA AÇÃO	64	UNID	13,00	832,00
0048	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL FEMININO	4	CONJ	700,00	2.800,00
0049	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL MASCULINO	4	CONJ	598,00	2.392,00
0050	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL FEMININO	4	CONJ	825,00	3.300,00
0051	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL MASCULINO	4	CONJ	825,00	3.300,00
0052	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL MASCULINO	4	CONJ	714,00	2.856,00
0053	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL FEMININO	4	CONJ	714,00	2.856,00
0054	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTEBOL DE CAMPO	10	CONJ	800,00	8.000,00
0055	UNIFORME COMPLETO PARA COMISSAO TECNICA	40	CONJ	37,50	1.500,00
0056	AGASALHO COMPLETO	40	CONJ	76,00	3.040,00
0057	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA BASQUETE MASCULINO	4	CONJ	700,00	2.800,00
0058	COLETE DUPLA FACE	400	UN	14,50	5.800,00
0062	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO 40CM	200	UN	54,00	10.800,00
0063	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO 30 CM	200	UN	50,00	10.000,00
0064	TRÓFEU 50 Cm - METAL E PLÁSTICO	100	UNID	40,00	4.000,00
0065	TROFEU EM ACRILICO 20CM	200	UN	37,80	7.560,00
0068	Poste de voleibol oficial, tubo de aço 3", chapa 11, pintura metálica envernizada	11	CONJ	390,00	4.290,00
0076	REDE DE BASQUETE OFICIAL	24		23,00	552,00
0077	TRAVE DE FUTEBOL DE CAMPO	4		1.649,00	6.596,00
0078	CADEIRA ESCADA DE VOLEIBOL PARA ÁRBITRO	2	UNID.	1.520,00	3.040,00
0079	PROTETOR PARA CADEIRA DE VOLEIBOL	4	UNID.	1.440,00	5.760,00
0080	PROTETOR PARA POSTE DE VOLEIBOL	4	PAR	530,00	2.120,00
0081	BONÉS BRIM SILK EM POLICROMIA CORES VARIADAS ACABAMENTO AJUSTÁVEL	5.000	UN	8,00	40.000,00
0082	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA, FRENTE E COSTAS, NA COR BRANCA	6.000	UN	9,25	55.500,00
0083	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA, FRENTE E COSTAS, EM CORES VARIADAS.	4.000	UN	11,20	44.800,00
0086	BANDEIRA DO BRASIL PARA MASTRO INTERNO	35	UNID	59,00	2.065,00
0087	BANDEIRA MINAS GERAIS BORDADA	35	UN	59,00	2.065,00
0088	BANDEIRA MUNICIPAL DE VESPASIANO BORDADA	35	UN	129,00	4.515,00
0090	CAMISA EM MALHA COR BRANCA - TAM P-M-G	1.000	UN	9,60	9.600,00
0091	CAMISA MALHA COR AZUL TAM- M- G- GG	700	UN	12,00	8.400,00
0092	CAMISA MALHA COR AMARELA TAM -M- G- GG-	700	UN	11,50	8.050,00
0093	CAMISA MALHA COR VERDE TAM M-G-GG	700	UN	11,50	8.050,00
0094	CAMISA MALHA COR PRETA TAM. M- G - GG	700	UN	12,30	8.610,00
0095	CAMISA MALHA COR VERMELHA TAM. M- G - GG	700	UN	12,30	8.610,00
0097	TRAMPOLIM DE SALTO	2	UNID	2.060,00	4.120,00
0099	SARRAFO PARA SALTO	10	UNID	162,72	1.627,20
0100	MINI TRAVE CONFECCIONADA EM TUBOS DE AÇO	60	UNID	179,00	10.740,00
0102	MESA DE FUTEBOL DE BOTÃO	40	UN	279,30	11.172,00
0103	CESTA DE BASQUETE - INFANTIL	7		87,00	609,00
0106	REDE DE PROTEÇÃO	2.000		7,80	15.600,00
0107	REDE DE PETECA	30	UNID	55,00	1.650,00
0108	RAQUETE PARA PING - PONG	100	UNID	8,40	840,00
0113	JOGO DE DOMINÓ	200	UNID	2,60	520,00
0115	JOGO DE DAMAS COMPLETO	200	UN	9,60	1.920,00
0117	CRONOMETRO PROGRESSIVAMENTE	60	UN	31,00	1.860,00
0118	Corda para uso esportivo de Sisal Infantil com 1,80 m	200	UNID	4,00	800,00
0119	Corda para uso esportivo de nylon com 4 metros	60	UNID	11,40	684,00
0121	COLCHONETES DE ESPUMA	200	UNID.	25,00	5.000,00
0122	COLCHÃO GORDO NAS MEDIDAS 3,00 M	70	UNID	3.150,00	220.500,00
0125	BOLA DE VOLEI - MG 6.0	400	UNID	179,50	71.800,00
0126	BOLA DE VÔLEY - MG 5500	400	UNID	118,00	47.200,00
0127	BOLA DE TÊNIS DE MESA	50	CX	7,86	393,00
0128	BOLA DE HANDEBOL SUECIA-H1L	300	UNID	80,00	24.000,00
0129	BOCHA: MINI KIT PORTATIL 08 BOLAS	4	KIT	193,00	772,00
0130	BOLA OFICIAL DE HANDEBOL H2L	300	UNID	80,00	24.000,00

Total do Fornecedor: 855.133,20

DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS G.C.R. LTDA

0001	COLCHÃO PARA GINASTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE	6	UNID	25,90	155,40
0002	HALTER DE 0,5 KG - EM FERRO FUNDIDO DE 0,5 KG	3	UNID	2,49	7,47
0003	HALTER DE 1 KG EM FERRO FUNDIDO DE 1 KILO	3	UNID	4,95	14,85
0004	HALTER DE 2 KG EM FERRO FUNDIDO DE 2 KILOS	3	UNID	9,90	29,70
0005	CANELEIRA DE 0,5 KG EM CAPENIL E NYLON 600 TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS	3	PAR	16,70	50,10
0006	CANELEIRA DE 1 KG EM CAPENIL E NYLON 600 TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS	3	PAR	20,70	62,10
0007	CAIXA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE	3	UNID	257,00	771,00
0008	GARRAFINHA DE AGUA TIPO SQUEEZE DE POLIETILENO (PEAD) 500 ML	1.000	UNID	5,35	5.350,00
0014	BARRA DE PESO DE AÇO INOXIDÁVEL PARA LEVANTAMENTO OLIMPICO	3	UNID	202,00	606,00
0015	CONE DE BORRACHA TIPO SINALIZADOR	440	UN	8,85	3.894,00
0017	CRONOMETRO ELETRONICO DIGITAL	4	UN	123,90	495,60
0020	CARRINHO PARA CARREGAR BOLAS	2	UNID	920,00	1.840,00
0040	CORDA DE PULAR INDIVIDUAL DE 2 METROS	66	UNID.	5,75	379,50
0042	GARRAFÃO TERMICO CAPACIDADE DE 11 LITROS	4	UNID	109,90	439,60
0043	BOLSA DE MASSAGEM TERMICA COMPLETA	4	UNID	42,88	171,52
0059	MEDALHA DE 1º LUGAR "OURO"	2.600	UN	9,40	24.440,00
0060	MEDALHA DE 2º LUGAR " PRATA"	2.600	UN	8,90	23.140,00
0061	MEDALHA DE 3º LUGAR "BRONZE"	2.600	UN	8,10	21.060,00
0067	Jogo de xadrez completo - com tabuleiro 40 x 40 - com peças de madeira	206	UNID.	52,20	10.753,20
0069	APITO ESPORTIVO PROFISSIONAL	116	UN	11,95	1.386,20

0070	PRANCHETA MAGNETICA PARA BASQUETEBOL	9	UN	66,95	602,55
0071	PRANCHETA MAGNÉTICA PARA FUTEBOL	9	UNID	66,95	602,55
0072	PRANCHETA MAGNETICA PARA FUTSAL	9	UN	66,95	602,55
0073	PRANCHETA MAGNETICA HANDBOL	9	UN	66,95	602,55
0074	PRANCHETA MAGNETICA VOLEIBOL	9	UN	66,95	602,55
0084	MASTRO EM ALUMINIO COM LANÇA	105	UNID.	53,20	5.586,00
0085	BASE MODULAR DE MADEIRA COM REVESTIMENTO LAMINADO NA COR IMBUIA PARA 03 MASTROS	35	UNID.	177,90	6.226,50
0089	PULPIDO EM ACRILICO CRISTAL	2	UNID.	1.249,95	2.499,90
0096	TRAVE DE EQUILIBRIO BAIXA	2		3.235,00	6.470,00
0098	TRAMPOLIM ACROBÁTICO	2	UNID	6.319,85	12.639,70
0101	MESA DE PING - PONG COM KIT COM FERRAGEM	30	UN	589,00	17.670,00
0104	CESTA DE BASQUETE - JUVENIL	7		664,95	4.654,65
0105	TATAME	50	UNID	109,25	5.462,50
0109	JOGO RESTA UM	200	UNID	6,58	1.316,00
0110	Jogo de vareta - peças de plástico resistente, alta durabilidade	200	UN	5,75	1.150,00
0112	JOGO DE FRESCOBOL	200	UNID	36,28	7.256,00
0114	JOGO DE DADOS	200	jogo	43,70	8.740,00
0116	JOGO DE BOLICHE (INFANTIL)	200	jogo	35,90	7.180,00
0120	CONE DE SINALIZAÇÃO DE 50 CENTIMETROS DE ALTURA	400	UNID.	12,00	4.800,00
0123	CABO DE AÇO PARA REDE DE VOLEIBOL	20	UNID.	29,95	599,00
0124	BOLA DENTE DE LEITE 300 G EM VINIL	200	UNID	3,50	700,00
				Total do Fornecedor: 191.009,24	
TRIVELLA PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA					
0024	BOLA OFICIAL DE FUTSAL ADULTO	340	UN	40,00	13.600,00
0025	BOLA OFICIAL DE FUTSAL JUVENIL	340	UNID	35,00	11.900,00
0026	BOLA OFICIAL DE FUTSAL INFANTIL DE PRIMEIRA QUALIDADE P U ULTRA 100% CIRCUNFERENCIA 55-59 CM	340	UN	35,00	11.900,00
0027	BOLA OFICIAL DE VOLEIBOL	40	UN	60,00	2.400,00
0028	BOLA OFICIAL DE HANDEBOL	40	UN	40,00	1.600,00
0029	BOLA OFICIAL DE HANDBOL	40	UNID	40,00	1.600,00
0030	BOLA DE FUTEBOL DE CAMPO OFICIAL	40	UN	40,00	1.600,00
0031	BOLA INICIAÇÃO N º: 14 CONFECCIONADA EM BORRACHA	206	UNID	16,35	3.368,10
0032	BOLA INICIAÇÃO NRO. 8 CONFECCIONADA EM BORRACHA	306	UNID	8,91	2.726,46
0033	BOLA DE INICIAÇÃO NRO. 12 CONFECCIONADA EM BORRACHA	306	UNID	14,03	4.293,18
0034	BOLA DE BORRACHA nº 4 (PARA QUEIMADA)	206	UNID.	4,62	951,72
0039	ARCOS BAMBOLES	846	UNID.	1,20	1.015,20
0041	PETECA DE PRIMEIRA QUALIDADE	210	UN	4,00	840,00
0066	REDE DE FUTSAL / HANDBOL OFICIAL	28	PAR	128,00	3.584,00
0075	REDE DE FUTEBOL DE CAMPO	4	PAR	194,00	776,00
				Total do Fornecedor: 62.154,66	
				Total Geral: 1.108.297,10	

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 076/2012	**MODALIDADE**	**Pregão Presencial Tipo Registro de Preço Nº 039/2012**
ÓRGÃO(S) REQUISITANTE(S)	SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, EDUCAÇÃO E SECR. DE GOVERNO	

A) OBJETO

CONSTITUI OBJETO DO PREGÃO PRESENCIAL TIPO REGISTRO DE PREÇO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAL ESPORTIVO EM GERAL PARA INFRA-ESTRUTURA NA EXECUÇÃO DE PROJETOS, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO (ASSESSORIA DE IMPRENSA).

B	**DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Especificação
00001	COLCHÃO PARA GINASTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE	UNID	6	COLCHÃO PARA GINÁSTICA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 90 CM X 40 CM X 3 CM, CONFECCIONADO EM TECIDO IMPERMEÁVEL, COM ESPUMA DE ALTA DENSIDADE, EXCELENTE ACABAMENTO.
00002	HALTER DE 0,5 KG - EM FERRO FUNDIDO DE 0,5 KG	UNID	3	HALTER DE 0,5 KG - EM FERRO FUNDIDO DE 0,5 KG
00003	HALTER DE 1 KG EM FERRO FUNDIDO DE 1 KILO	UNID	3	HALTER DE 1 KG - EM FERRO FUNDIDO DE 1 KG
00004	HALTER DE 2 KG EM FERRO FUNDIDO DE 2 KILOS	UNID	3	HALTER DE 2 KG - EM FERRO FUNDIDO DE 2 KG
00005	CANELEIRA DE 0,5 KG EM CAPENIL E NYLON 600 TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS	PAR	3	CANELEIRA DE 0,5 KG, EM CAPENIL E NYLON 600, TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS
00006	CANELEIRA DE 1 KG EM CAPENIL E NYLON 600 TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS	PAR	3	CANELEIRA DE 1 KG EM CAPENIL E NYLON 600 TRANÇADO COM ACABAMENTO EM VIÉS
00007	CAIXA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE	UNID	3	CAIXA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, VASADA MULTIUSO, COM OMBREIRA ARREDONDADA, PARA CARREGAMENTO DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADA DE 31,5 X 36 X 55,6 CM E INTERNAS APROXIMADAS DE 28 X 32 X 51,5 CM, COM ARMAZENAGEM DE APROXIMADAMENTE 55 LITROS, CARGA POR CAIXA 30 KG - CARGA DE EMPILHAMENTO 360 KG - PESO APROXIMADO DE 2 KG
00008	GARRAFINHA DE AGUA TIPO SQUEEZE DE POLIETILENO (PEAD) 500 ML	UNID	1.000	GARRAFINHA DE ÁGUA, TIPO SQUEEZE, DE POLIETILENO (PEAD), 500 ML, GRAVAÇÃO EM SILK, POLICRAMIA, COM A LOGOMARCAS DA PREFEITURA E DO AGITA VESPÁ
00009	BOLA DE MEDICINEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 1 KILO	UNID	3	BOLA DE MEDICIONEBOL, DE BORRACHA E LÁTEX, PESANDO 1 KG, ACABAMENTO INTERNO LASTRO DE BORRACHA MACIÇA, CALIBRÁVEL, ACABAMENTO EXTERNO VULCANIZADA, SEM COSTURA (MATRIZADA).
00010	BOLA DE MEDICIONEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 2 KG	UNID	3	BOLA DE MEDICIONEBOL, DE BORRACHA E LÁTEX, PESANDO 2 KG, ACABAMENTO INTERNO LASTRO DE BORRACHA MACIÇA, CALIBRÁVEL, ACABAMENTO EXTERNO VULCANIZADA, SEM COSTURA (MATRIZADA).
00011	BOLA DE MEDICIONEBOL DE BORRACHA E LATEX PESANDO 3 KILOS	UNID	3	BOLA DE MEDICIONEBOL, DE BORRACHA E LÁTEX, PESANDO 3 KG, ACABAMENTO INTERNO LASTRO DE BORRACHA MACIÇA, CALIBRÁVEL, ACABAMENTO EXTERNO VULCANIZADA, SEM COSTURA (MATRIZADA).
00012	Plinto de madeira com tampo forrado 6 módulos medindo 1,60 x 0,45 x 0,20 cada	UNID	2	PLINTO DE MADEIRA COM TAMPO FORRADO 6 MÓDULOS MEDINDO 1,60 X 0,45 X 0,20 CADA
00013	BANCO PARA GINÁSTICA SUECO DE MADEIRA	UNID	4	BANCO PARA GINÁSTICA SUECO DE MADEIRA
00014	BARRA DE PESO DE AÇO INOXIDÁVEL PARA LEVANTAMENTO OLIMPICO	UNID	3	BARRA DE PESO DE AÇO INOXIDÁVEL PARA LEVANTAMENTO OLÍMPICO USADA PARA TREINAMENTO, TAMANHO APROXIMADO DE 2,2 M COM ANILHAS (DISCOS) DE METAL CONTENDO PARES DE ANILHA, SENDO CADA UMA COM PESO DE 1,25 KG, 2,5 KG E 5 KG, COM PRESILHAS PARA AJUSTE DAS ANILHAS NA BARRA
00015	CONE DE BORRACHA TIPO SINALIZADOR	UN	440	CONE DE BORRACHA, TIPO SINALIZADOR (COR LARANJA E BRANCO), TAMANHO 20 CM, MATERIAL RESISTENTE E DE ALTA DURABILIDADE
00016	TRAVE PARA FUTEBOL DE SALÃO	PAR	11	TRAVE PARA FUTEBOL DE SALÃO, TUBO EM AÇO CARBONO DE 3" DE DIÂMETRO E PAREDE DE 2,25, ACABAMENTO PINTURA ESMALTE SINTÉTICO, MEDINDO (3,0 X 2,0) M INTERNAMENTE, ACOMPANHA BUCHAS PARA PISO E DISPOSITIVOS DE FIXAÇÃO DE REDE COM 20 CM UNS DOS OUTROS FIXAÇÃO NA PARTE INFERIOR TRASEIRA COM TUBO DE 1" E 90 CM, INTERLIGADO

				AO UM TUBO DE 1¨ E 3 M COMP., QUE JUNTO COM ARCO DE 1¨ FORMAM ARMAÇÃO PARA SUSTENTAÇÃO E CAIMENTO DA REDE, CONFORME MODELO OFICIAL DA MODALIDADE.
00017	CRONOMETRO ELETRONICO DIGITAL	UN	4	CRONÔMETRO ELETRÔNICO DIGITAL, 1º LINHA, DISPLAY DE CRISTAL LIQUIDO COM 6 DÍGITOS, ESCALA DO CRONÔMETRO: 23H59 59 " RESOLUÇÃO: 1/100 SEG. 30 MINUTOS SEG., 30 MINUTOS BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES: CRONÔMETRO, ALARME - AJUSTE DE DATA HORA, FUNÇÃO DE ALARME: HORA COMPLETA - HORA PROGRAMADA SELEÇÃO DE FORMATO 12 / 24 H, DIMENSÕES : 60 X 72 X 11 MM, PESO: 24,5G, FORNECIDO BATERIA DE 1,5 V.
00018	BASTÃO PARA GINASTICA	UNID.	200	BASTÃO PARA GINÁSTICA COM ESTRUTURA INTERNA RÍGIDA, ENVOLVIDA POR UMA CAMADA DE PLÁSTCO FLEXIVEL DE 2,4 MM NA COR CRISTAL, ALTA RESISTÊNCIA AO TEMPO AO MEIO AMBIENTE E USO. DEVIDO AO SEU REVESTIMENTO EXTERNO DE 3 MM DE PVC, ESPECIAL. MEDIDAS 1,1 M DE COMPRIMENTO COM DIÂMETRO EXTERNO DE 3,0 A 3,5 CM COM CAPACIDADE PARA COMPORTAR CARGAS DE ATÉ 5 KILOS.
00019	BASTÃO DE REVEZAMENTO DE ALUMINIO DE SEÇÃO CIRCULAR	UN	4	BASTÃO DE REVEZAMENTO DE ALUMÍNIO DE SEÇÃO CIRCULAR, COM COMPRIMENTO DE 28 A 30 CM, COM CIRCUNFERÊNCIA DE 12 A 13 CM, PESANDO 50 GR, CORES DIVERSAS SEGUINDO REGRA DA IAAF, CADA JOGO COM 4 BATÕES
00020	CARRINHO PARA CARREGAR BOLAS	UNID	2	CARRINHO PARA CARREGAR BOLAS, ESTRUTURA EM TUBO DE ALUMÍNIO REFORÇADO, COM 4 RODAS, DOBRÁVEIS PARA FÁCIL TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BOLSA DE PVC EMBORRACHADO, CAPACIDADE PARA 30 BOLAS.
00021	REDE DE PROTEÇÃO, TELA EM NYLON TRANSPORTE, REFORÇADO, FIO DUPLO TAMANHO APROXIMADO DE 24 M DE LARG	PAR	4	REDE DE PROTEÇÃO, TELA EM NYLON TRANSPORTE, REFORÇADO, FIO DUPLO TAMANHO APROXIMADO DE 24 M DE LARGURA E 10 M DE ALTURA, COM CABO DE AÇO REFORÇADO, ACOPLADO À REDE (TAMANHO APROXIMADO ENTRE 30 M E 35 M).
00022	TROFÉU DE 200 Cm - METAL E PLÁSTICO	UNID	40	TROFÉU DE PRIMEIRA QUALIDADE, 200 CM, DE METAL E PLÁSTICO, BASE RESISTENTE, ESTATUETA DE HONRA AO MÉRITO INTERCAMBIÁVEL DE METAL COM DISCO DE RESINA
00023	TRÓFEU 70 Cm METLA E PLÁSTICO	UNID	40	TROFÉU DE PRIMEIRA QUALIDADE, 70 CM, DE METAL E PLÁSTICO, BASE RESISTENTE, ESTATUETA DE HONRA AO MÉRITO INTERCAMBIÁVEL DE METAL COM DISCO DE RESINA
00024	BOLA OFICIAL DE FUTSAL ADULTO	UN	340	BOLA OFICIAL DE FUTSAL ADULTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PU ULTRA 100%, CIRCUNFERENCIA 61-64CM, 410-440 G,MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.
00025	BOLA OFICIAL DE FUTSAL JUVENIL	UNID	340	BOLA OFICIAL DE FUTSAL, JUVENIL DE PRIMEIRA QUALIDADE, PU ULTRA 100%, CIRCUNFERÊNCIA 50 - 55 CM, PESO 300 - 350 G, MIOLO REMOVÍVEL E REMOVIVEL
00026	BOLA OFICIAL DE FUTSAL INFANTIL DE PRIMEIRA QUALIDADE P U ULTRA 100% CIRCUNFERENCIA 55-59 CM	UN	340	BOLA OFICIAL DE FUTSAL INFANTIL DE PRIMEIRA QUALIDADE P U ULTRA 100% CIRCUNFERENCIA 55-59 CM PESO 380 - 380 G MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO
00027	BOLA OFICIAL DE VOLEIBOL	UN	40	BOLA OFCIAL DE VOLEIBOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE MATRIZADA, MICROFIBRA, CIRCUNFERNCIA 65-67 CM , 260-280 G, MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.
00028	BOLA OFICIAL DE HANDEBOL	UN	40	BOLA OFICIAL DE HANDEBOL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, HBL COSTURADA, PU ULTRA , CIRCUNFERENCIA 58 - 60 CM, PESO 425 - 475 MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.
00029	BOLA OFICIAL DE HANDBOL	UNID	40	BOLA OFICIAL DE HANDBOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COSTURADA, PU ULTRA, CIRCUNFERÊNCIA 49-51CM, PESO 220-270 G, MIOLO REMOVÍVEL E LUBRIFICADO
00030	BOLA DE FUTEBOL DE CAMPO OFICIAL	UN	40	BOLA DE FUTEBOL DE CAMPO OFICIAL, COSTURADA COM TAMANHO E PESO OFICIAIS CATEGORIA ADULTO CONFECCIONADA EM MICROFIBRA ESPECIAL DE ALTA MACIEZ ELASTICIDADE CIRCUNFERENCIA MAXIMA DE 69,5 CM PESO COMPREENDIDO ENTRE 420 E 445 GRAMAS.
00031	BOLA INICIAÇÃO N º: 14 CONFECCIONADA EM BORRACHA	UNID	206	BOLA PARA INICIAÇÃO ESPORTIVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CIRCUNFERÊNCIA 57-59CM, PESO 250-270G, MATRIZADA MATERIAL DE BORRACHA, MIOLO DE BORRACHA
00032	BOLA INICIAÇÃO NRO. 8 CONFECCIONADA EM BORRACHA	UNID	306	BOLA PARA INICIAÇÃO ESPORTIVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CIRCUNFERÊNCIA 40-42CM, PESO 110-120G, MATRIZADA MATERIAL DE BORRACHA, MIOLO DE BORRACHA
00033	BOLA DE INICIAÇÃO NRO. 12 CONFECCIONADA EM BORRACHA	UNID	306	BOLA PARA INICIAÇÃO ESPORTIVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CIRCUNFERÊNCIA 48-50CM, PESO 180-200G, MATRIZADA MATERIAL DE BORRACHA, MIOLO DE BORRACHA
00034	BOLA DE BORRACHA nº 4 (PARA QUEIMADA)	UNID.	206	BOLA DE BORRACHA, N º 4 DE PRIMEIRA QUALIDADE CICUNFERÊNCIA 21 - 22 CM PESO 75 80 G(PARA QUEIMADA).
00035	BOLA DE BASQUETE OFICIAL (ADULTO)	UNID	200	BOLA DE BASQUETE OFICIAL - ADULTO - DE PRIMEIRA QUALIDADE MATRIZADA MICOFIBRA - CIRCUNFERENCIA 75 - 78 CM PESO 600 - 650 G - MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.
00036	BOLA DE BASQUETE MIRIM	UNID	200	BOLA DE BASQUETE MIRIM CONFECCIONADA EM BORRACHA TAMANHO E PESOS OFICIAIS
00037	BOLA DE BASQUETE FEMININO PRO 7.4	UNID	210	BOLA DE BASQUETE FEMININO PRO 7.4 (CAMARA AIRBILITYMATRIZADA MICROFIBRA, MIOLO SLIP SYSTEM REMOVIVEL E LUBRIFICADO, CONFECCIONADA EM MICROFIBRA)
00038	BOLA OFICIAL DE BASQUETE	UNID	10	BOLA OFCIAL DE BASQUETE, DE PRIMEIRA QUALIDADE MATRIZADA,MICROFIBRA, CIRCUNFERNCIA 75-78 CM , 600 - 650 G, MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.
00039	ARCOS BAMBOLES	UNID.	846	ARCOS BAMBOLES - CONFECCIONADOS EM PLÁSTICOS RESISTENTE 63 CM DE DIÂMETRO COM PAREDE DE 20 MM
00040	CORDA DE PULAR INDIVIDUAL DE 2 METROS	UNID.	66	CORDA DE PULAR INDIVIDUAL TAMANHO DE 2 METROS DE PRIMEIRA QUALIDADE, PUNHO DE MADEIRA NAS PONTAS CORDA NYLON REFORÇADO COM ESPESSURA DE 02 CM
00041	PETECA DE PRIMEIRA QUALIDADE	UN	210	PETECA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM 4 PENAS BRABCAS NAS EXTREMIDADES, RESISTENTES, ENRELAÇADAS E FIXADAS NO FUNDO, BASE DE BORRACHA, TAMANHO APROXIMADO DE 15 CM, PESO 40-43G.
00042	GARRAFÃO TERMICO CAPACIDADE DE 11 LITROS	UNID	4	GARRAFAO TERMICO, CAPACIDADE DE 11 LITROS, COM TAMPA ROSQUEAVEL E TORNEIRA, SUPORTE PARA GARRAFÃP E ALÇA DE PRIMEIRA QUALIDADEMATERIAL RESISTENTE E DE ALTA DURABILIDADE.
00043	BOLSA DE MASSAGEM TERMICA COMPLETA	UNID	4	BOLSA DE MASSAGEM TERMICA COMPLETA, MATERIAL RESITENTE E DE ALTA DURABILIDADE, COM FECHAMENTO EM FECHO OU VELCRO, COM CAIXA DE ISOPOR REFORÇADA PARA GELO, ACESSORIO PARA MEDICAMENTOS, MATERIAL MEDICO HOSPITALAR E DUAS GARRAFAS DE PLASTICOS PARA ÁQUA DE 500 ML COM TAMPA E DOSADOR.
00044	BOLSA FECHADA COM ALÇA E FECHO TIPO PORTA BOLA	UNID.	4	BOLSA FECHADA COM ALÇA E FECHO TIPO PORTA BOLA CONFECCIONADA EM NYLON DE PRIMEIRA QUALIDADE MATERIAL RESISTENTE E DE ALTA DURABILIDADE CAPACIDADE PARA 06 BOLAS REFERENCIA - BOLAS DE VOLEIBOL - COM ALÇA REFORÇADA FECHO E EXCELENTE ACABAMENTO.
00045	ANTENA PARA VOLEIBOL DE FIBRA DE VIDRO	CONJ	4	ANTENA PARA VOLEIBOL, DE FIBRA DE VIDRO, MATERIAL RESISTENTE E ALTA DURABILIDADE, ALTURA1,80 M COR VERMELHO E BRANCO, PESO 900 GRAMAS, BEM COMO FAIXA LATERAL NA COR BRANCA COM SUPORTE PARA ANTENA, TAMANHO 110 X 8 CM , PESO 500 GRAMAS, SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 1 PAR DE ANTENA E 1 PAR DE FAIXA LATERAL.
00046	REDE OFICIAL DE VOLEIBOL E APROVADA POR FEDERAÇÕES	UNID.	44	REDE OFICIAL DE VOLEIBOL E APROVADA POR FEDERAÇÕES, MALHA 10 CM, FIO SEDA 2,5 MM, TAMANHO 10 M X 1 M, EXTENSORES EM SEDA E CABO DE AÇO PARA FIXAÇÃO, QUADRO ESTRUTURAL CONFECCIONADO COM CORDA DE SEDA 6 MM, 2 LONAS CONFECIONADAS EM PVC

				EMBORRACHADO, COM COSTURA DUPLA, LONA SUP. 7 CM E LONA INF. 6 CM, MAIOR DURABILIDADE
00047	BOMBA DE AR DUPLA AÇÃO	UNID	64	BOMBA DE AR DUPLA AÇÃO, CONFECCIONADA EM CORPO PLÁSTICO, COM MANGUEIRA DE BORRACHA, REVESTIDA EM NYLON, BICO DE METAL, MEDIDA 40CM.
00048	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL FEMININO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL FENININO NAS CORES (AZUL AMARELO BRANCO PRETO VERMELHO E VERDE) , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA SEM MANGA,COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E AS BERNUDAS DE SUPLEX(82% DE POLIAMIDAE 18% DE ELASTANDO), COM SILK 4 CORES FRENTE NAS BERNUDAS E O E NUMERAÇÃO NA PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 15 CAMISAS, 15 BERNUDAS E 15 PARES DE MEIA, COR BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE CANO LONGO.
00049	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL MASCULINO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA VOLEIBOL MASCULINO NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COMALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E OS CALÇOES DE TACTEL 100% DE POLIAMIDA, COM SILK 4 CORES FRENTE NOS CALÇÕES E NUMERAÇOES NOS MESMOS NA PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 15 CAMISAS, 15 CALÇÕES E 15 PARES DE MEIA, COR BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CANO LONGO.
00050	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL FEMININO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL FENININO NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA SEM MANGA,COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E AS BERNUDAS DE SUPLEX(82% DE POLIAMIDAE 18% DE ELASTANDO), COM SILK 4 CORES FRENTE NAS BERNUDAS E CALÇAS DE GOLEIRO E NUMERAÇÃO NAS MESMAS PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 14 CAMISAS, 14 BERNUDAS E 2 CAMISAS DE GOLEIRO, 2 CALÇAS DE GOLEIRO E 16 PARES DE MEIA, COR BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE CANO LONGO.
00051	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL MASCULINO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA HANDEBOL MASCULINO NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E OS CALÇOES DE TACTEL 100% DE POLIAMIDA, COM SILK 4 CORES FRENTE NOS CALÇÕES E CALÇAS DE GOLEIRO E NUMERAÇÃO NA PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 14 CAMISAS, 14 CALÇÕES, 2 CAMISAS DE GOLEIRO, 2 CALÇAS DE GOLEIRO E 16 PARES DE MEIA, COR BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE CANO LONGO.
00052	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL MASCULINO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL MASCULINO NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E OS CALÇOES DE TACTEL 100% DE POLIAMIDA, COM SILK 4 CORES FRENTE NOS CALÇÕES E CALÇAS DE GOLEIRO E NUMERAÇÃO NA PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 13 CAMISAS, 13 CALÇÕES, 2 CAMISAS DE GOLEIRO, 2 CALÇAS DE GOLEIRO E 15 PARES DE MEIÃO, COR BRANCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE.
00053	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL FEMININO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTSAL FENININO NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA SEM MANGA,COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E OS CALÇÕES E CALÇAS DE GOLEIRO E NUMERAÇÕES NOS MESMOS NA PARTE DA FRENTE, SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 13 CAMISAS, 13 CALÇÕES , 2 CAMISAS DE GOLEIRO, 2 CALÇAS DE GOLEIRO E 15 PARES DE MEIÃO, COR BRANCO DE PRIMEIRA QUALIDADE.
00054	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTEBOL DE CAMPO	CONJ	10	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA FUTEBOL DE CAMPO DE PRIMEIRA QUALIDADE DE PRIMEIRA LINHA - TAMANHO G - ADULTO - CAMISA COM GOLA ARREDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO, TIPO DE MALHA DRY - COM ALTO PODER DE ABSORVIÇÃO, 100 % POLIESTER, NUMERADOS, SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS EM TRANSFER COM A LOGOMARCA E COM O NOME DA MODALIDADE DETALHE NOS OMBROS - EM TRANSFER - NAS COSTAS TAMBEM EM TRANSFER COM OS DIZERES - VESPASIANO - MG. NUMERAÇÃO FRENTE E COSTAS NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS - EM TRANSFER CALÇOES DE TACTEL COM DETALHES NAS LATERAIS 100% DE POLIAMIDA COM TRANSFER DA LOGOMARCA NA FRENTE DOS CALÇOES E NUMERAÇÃO NOS MESMOS NA PARTE DA FRENTE TAMBEM EM TRANSFER E CALÇAS DE GOLEIRO COM SILK DE 4 CORES E NUMERAÇÃO NA MESMAS NA PARTE DA FRENTE TAMBEM COM SILK SENDO CAD CONJUNTO COMPOSTO POR 15 CAMISAS 15 CALÇÕES 2 CAMISAS DE GOLEIRO 2 CALÇAS DE GOLEIRO E 17 PARES DE MEIÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE SENDO OS CONJUNTOS PREDOMINADO NAS SEGUINTES CORES: A) 8 CONJUNTOS NAS CORES VERDE E VERMELHO;

				B) 6 CONJUNTOS NAS CORES VERDE E BRANCO; C) 4 CONJUNTOS NA COR BRANCA; D) 2 CONJUNTOS NA COR AZUL; E) 2 CONJUNTOS NAS CORES AZUL E AMARELO; F) 2 CONJUNTOS NA COR VERDE; G) 2 CONJUNTOS NAS CORES VERDE E BRANCO E PRETO; H) 2 CONJUNTOS NAS CORES GRENÁ E BRANCO; I) 2 CONJUNTOS NAS CORES VERMELHO E BRANCO; J) 2 CONJUNTOS NAS CORES PRETO AZUL E BRANCO;
00055	UNIFORME COMPLETO PARA COMISSAO TECNICA	CONJ	40	UNIFORME COMPLETO PARA COMISSÃO TÉCNICA NAS CORES VERMELHO E VERDE , DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA COM GOLA TIPO POLO, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORÇÃO, 100% POLIESTER, SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG- COMISSAO TÉCNICA,E AS CALÇAS DE TACTEL 100% DE POLIAMIDA, COM BOLSOS NAS PARTES LATERAIS E BOLSO ATRAS DO LADO DIREITO, COM SILK 4 CORES FRENTE NAS CALÇAS, SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 01 CAMISA E 01 CALÇA.
00056	AGASALHO COMPLETO	CONJ	40	AGASALHO COMPLETO (AZUL, AMARELO, BRANCO , PRETO , VERMELHO E VERDE), DE PRIMEIRA QUALIDADE (DE PRIMEIRA LINHA), TAMANHO G ADULTO, COM FORRO INTERNO NAS JAQUETAS E CALÇAS, JAQUETA EM TACTEL DE POLIAMIDA, COM ZÍPER DE ENCAIXE, FORRO EM MALHA DE ALGODÃO, ELÁSTICO NA MANGA, BOLSO LATERAL, SENDO NA FRENTE DAS JAQUETAS EM TRANSFER COM LOGOMARCA E COM O NOME DA MODALIDADE, DETALHES NAS LATERIAS, NAS COSTAS TAMBÉM EM TRANSFER COM OS DIZERES VESPASIANO-MG, E AS CALÇAS DE TECTEL, COM DETALHES NAS LATERAIS, 100% DE POLIAMIDA, COM BOLSOS NAS PARTES LATERAIS E BOLSO ATRÁS DO LADO DIREITO , CORDÃO DE AJUSTE, COM TRANSFER NA FRENTE DAS CALÇAS, SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 01 JAQUETA E 01 CALÇA.
00057	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA BASQUETE MASCULINO	CONJ	4	JOGO DE UNIFORME COMPLETO PARA BASQUETE MASCULINO NAS CORES VERMELHO E VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO G ADUTO, CAMISA COM GOLA ARRENDONDADA, EXCELENTE ACABAMENTO TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORÇÃO, 100% POLIESTER, NUMERADOS SENDO NA FRENTE DAS CAMISAS SILK DE 4 CORES COM A LOGOMARCA E MAIS SILK DE 1 COR COM O NOME DA MODALIDADE E NAS COSTA, SILK DE 1 COR COM OS DIZERES PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO-MG, NUMERAÇÃO FRENTE E COSTA NAS CAMISAS CONFORME REGRAS OFICIAIS, E OS CALÇOES DE TACTEL 100% DE POLIAMIDA, COM SILK 4 CORES FRENTE NOS CALÇÕES E CALÇAS DE GOLEIRO E NUMERAÇAO NOS MESMOS NA PARTE DA FRENTE SENDO CADA CONJUNTO COMPOSTO POR 14 CAMISAS, 14 CALÇÕES, 2 CAMISAS DE GOLEIRO E 16 PARES DE MEIA, COR BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CANO LONGO.
00058	COLETE DUPLA FACE	UN	400	COLETE DUPLA FACE PERSONALIZADO (AZUL, AMARELO, BRANCO, PRETO, VERMELHO E VERDE) GOLA ARRENDONDADA, EXECELENTE ACABAMENTO , TAMANHO G, ADULTO, TIPO DE MALHA DRY, COM ALTO PODER DE ABSORÇÃO, 100% POLIESTER, COM IMPRESSÃO DA LOGOMARCA DA PREFEITURA SILKADA 4 CORES E NOME DO MUNICIPIO 1 COR AMBOS SILKADOS NOS DOIS LADOS
00059	MEDALHA DE 1º LUGAR "OURO"	UN	2.600	MEDALHA DE 1º LUGAR "OURO", PERSONALIZADA POR EVENTO, EM METAL TIPO ZAMAC, FUNDIDA EM BAIXO RELEVO, COM PROFUNDIDADE DE 1,5MM, FORMATO REDONDO, BORDAS COM LARGURA DE 1 MM, TAMANHO (DIÂMENTOS APROXIMADOS DE 7 CM)PARA COLAGEM DA ARTE DA MEDALHA NA FRENTE E VERSO,COM EFEITO BRILHANTES E TEXTURIZADO E COBERTURA DE RESINA ACRILICA PESO APROXIMADAMENTE DE 45 G, PASSADOR (TAMANHO DE 2,8 CM) PARA FITA NAS CORES AZUL OU VERMELHA COM ACABAMENTO NAS LATERAIS E NO FECHAMENTO, ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2,5 CM.
00060	MEDALHA DE 2º LUGAR " PRATA"	UN	2.600	MEDALHA DE 2º LUGAR "PRATA", PERSONALIZADA POR EVENTO, EM METAL TIPO ZAMAC, FUNDIDA EM BAIXO RELEVO, COM PROFUNDIDADE DE 1,5MM, FORMATO REDONDO, BORDAS COM LARGURA DE 1 MM, TAMANHO (DIÂMENTOS APROXIMADOS DE 7 CM)PARA COLAGEM DA ARTE DA MEDALHA NA FRENTE E VERSO,COM EFEITO BRILHANTES E TEXTURIZADO E COBERTURA DE RESINA ACRILICA PESO APROXIMADAMENTE DE 45 G, PASSADOR (TAMANHO DE 2,8 CM) PARA FITA NAS CORES AZUL OU VERMELHA COM ACABAMENTO NAS LATERAIS E NO FECHAMENTO, ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2,5 CM.
00061	MEDALHA DE 3º LUGAR "BRONZE"	UN	2.600	MEDALHA DE 3º LUGAR "BRONZE", PERSONALIZADA POR EVENTO, EM METAL TIPO ZAMAC, FUNDIDA EM BAIXO RELEVO, COM PROFUNDIDADE DE 1,5MM, FORMATO REDONDO, BORDAS COM LARGURA DE 1 MM, TAMANHO (DIÂMENTOS APROXIMADOS DE 7 CM)PARA COLAGEM DA ARTE DA MEDALHA NA FRENTE E VERSO,COM EFEITO BRILHANTES E TEXTURIZADO E COBERTURA DE RESINA ACRILICA PESO APROXIMADAMENTE DE 45 G, PASSADOR (TAMANHO DE 2,8 CM) PARA FITA NAS CORES AZUL OU VERMELHA COM ACABAMENTO NAS LATERAIS E NO FECHAMENTO, ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2,5 CM.
00062	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO 40CM	UN	200	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO, PADRONIZADOPOR EVENTO, MEDINDO 40 CM COM ESPESSURA DE 2 CM, COM BASE EM MARMORE MEDINDO 40 CM, ESPESSURA DE 2 CM, COM DIZERES EM PLACA DE ACRILICO, ESCRITO EM 1 COR FIXADA NA BASE, ARTE DE 5 A 10 CORES/ PAPEL FOTOGRAFICO.
00063	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO 30 CM	UN	200	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO, PADRONIZADO POR EVENTO, MEDINDO 30 CM COM ESPESSURA DE 2 CM, COM BASE EM MÁRMORE MEDINDO 20 CM, ESPESSURA DE 2 CM, COM DIZERES EM PLACA DE ACRILICO, ESCRITO EM 1 COR FIXADA NA BASE, ARTE DE 5 A 10 CORES/ PAPEL FOTOGRAFICO.
00064	TRÓFEU 50 Cm - METAL E PLÁSTICO	UNID	100	TROFÉU DE PRIMEIRA QUALIDADE, 50 CM, DE METAL E PLÁSTICO, BASE RESISTENTE, ESTATUETA DE HONRA AO MÉRITO INTERCAMBIÁVEL DE METAL COM DISCO DE RESINA
00065	TROFEU EM ACRILICO 20CM	UN	200	TROFEU EM ACRILICO RECORTADO, PADRONIZADO POR EVENTO, MEDINDO 20 CM COM ESPESSURA DE 2 CM, COM BASE EM MÁRMORE MEDINDO 15 CM, ESPESSURA DE 2 CM, COM DIZERES EM PLACA DE ACRILICO, ESCRITO EM 1 COR FIXADA NA BASE, ARTE DE 5 A 10 CORES/ PAPEL FOTOGRAFICO.
00066	REDE DE FUTSAL / HANDBOL OFICIAL	PAR	28	REDE DE FUTSAL /HANDBOL OFICIAL - CONFECCIONDA EM POLIPROPILENO COM ESPESSURA DE 5 MM MODELO CAIXOTE. MED. INTERNAS ; 3,00 X 2,00 M - H - 1,00 X 1,00 M.
00067	Jogo de xadrez completo - com tabuleiro 40 x 40 - com peças de madeira	UNID.	206	JOGO DE XADREZ COMPLETO - COM TABULEIRO 40 X 40 - COM PEÇAS DE MADEIRA - CAIXA REFORÇADA COM TRINCO PARA GUARDAR TABULEIRO E PEÇAS
00068	Poste de voleibol oficial, tubo de aço 3", chapa 11, pintura metálica envernizada	CONJ	11	POSTE DE VOLEIBOL OFICIAL, TUBO DE AÇO 3", CHAPA 11, PINTURA METÁLICA ENVERNIZADA, ARGOLAS PARA FIXAÇÃO DA REDE, BUCHA PARA FIXAÇÃO NO PISO, TAMANHO REGULÁVEL DE 2,15 M A 2,43 M - COM MARCAÇÃO NO POSTE, PONTEIRA DO POSTE EM METAL GALVANIZADO, TRAVA PARA MARCAR ALTURA, CARRETILHA DE AÇO CROMADO - CONJUNTO COM 2

				POSTES
00069	APITO ESPORTIVO PROFISSIONAL	UN	116	APITO FOX 40 CM - ESPORTIVO PROFISSIONAL - MATERIAL PLASTICO DE 04 CM COM BOLINHA DE CORTIÇA ARGOLA DE METAL E CORDÃO
00070	PRANCHETA MAGNETICA PARA BASQUETEBOL	UN	9	PRANCHETA MAGNETICA PARA BASQUETEBOL TAMANHO:30CM DE ALTURA E 24 CM DE LARGURA. 5 JOGADORES NUMERADOS AZUIS E 5 JOGADORES VERMELHOS NUMERADOS. 1 BOLA MAGNÉTICA BRANCA 1 CANETÃO (PINCEL ATÔMICO) COM APAGADOR E VELCRO PESO:0,65KG.
00071	PRANCHETA MAGNÉTICA PARA FUTEBOL	UNID	9	PRANCHETA MAGNÉTICA PARA FUTEBOL TAMANHO ; 30 CM - ALTURA 24 CM DE LARGURA 11 JOGADORES NUMERADOS AZUIS E 11 JOGADORES VERMELHOS NUMERADOS 1 BOLA MAGNETICA BRANCA - 1 CANETÃO (PINCEL ATÔMICO) COM APAGADOR E VELCRO PESO - 0,65 KG.
00072	PRANCHETA MAGNETICA PARA FUTSAL	UN	9	PRANCHETA MAGNETICA PARA FUTSAL TAMANHO:30CM DE ALTURA E 24 CM DE LARGURA. 5 JOGADORES NUMERADOS AZUIS E 5 JOGADORES VERMELHOS NUMERADOS. 1 BOLA MAGNÉTICA BRANCA 1 CANETÃO (PINCEL ATÔMICO) COM APAGADOR E VELCRO PESO:0,65KG.
00073	PRANCHETA MAGNETICA HANDBOL	UN	9	PRANCHETA MAGNETICA PARA BASQUETEBOL TAMANHO:30CM DE ALTURA E 24 CM DE LARGURA. 7 JOGADORES NUMERADOS AZUIS E 7 JOGADORES VERMELHOS NUMERADOS. 1 BOLA MAGNÉTICA BRANCA 1 CANETÃO (PINCEL ATÔMICO) COM APAGADOR E VELCRO PESO:0,65KG.
00074	PRANCHETA MAGNETICA VOLEIBOL	UN	9	PRANCHETA MAGNETICA PARA BASQUETEBOL TAMANHO:30CM DE ALTURA E 24 CM DE LARGURA. 6 JOGADORES NUMERADOS AZUIS E 6 JOGADORES VERMELHOS NUMERADOS. 1 BOLA MAGNÉTICA BRANCA 1 CANETÃO (PINCEL ATÔMICO) COM APAGADOR E VELCRO PESO:0,65KG.
00075	REDE DE FUTEBOL DE CAMPO	PAR	4	REDE DE FUTEBOL DE CAMPO CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO COM ESPESSURA DE 4 MM, MODELO TRADICIONAL ¨VÉU ¨ NAS MEDIDAS 7,50 X 2,50 H - 1,50 X 1,50 M
00076	REDE DE BASQUETE OFICIAL		24	REDE DE BASQUETE OFICIAL-MODELO CHUÁ CONFECCIONADA EM ALGODÃO COM ESPESSURA DE 6 MM, MALHA: 5X5 CM
00077	TRAVE DE FUTEBOL DE CAMPO		4	TRAVE PARA FUTEBOL DE CAMPO - TUBO DE AÇO 4" - CHAPA 13, PINTURA SINTETICA TAMPO INTERNO LIVRE 7,32 M X 2,44 M, HATE 0,85 M E PROFUND. 2,00 M COM KIT DE CABO DE AÇO PARA SUSTENTAÇÃO DA REDE.
00078	CADEIRA ESCADA DE VOLEIBOL PARA ÁRBITRO	UNID.	2	CADEIRA ESCADA DE VOLEIBOL PARA ÁRBITRO CONFECCIONADA EM TUBO DE AÇO 2 " DOBRÁVEL PARA FÁCIL TRANSPORTE PLATAFORMA EM COMPESADO ENVERNIZADO ALTURA - PADRÃO DA FIVB, REVESTIDO COM PINTURA SINTÉTICA DEGRAUS GALVANIZADOS.
00079	PROTETOR PARA CADEIRA DE VOLEIBOL	UNID.	4	PROTETOR PARA CADEIRA DE VOLEIBOL ESTRUTURA EM METALON - 20 X 20 - REVESTIDO COM POLIESTIRENO ACABAMENTO EM LAMINADO VINILICO ESPUMA DENSIDADE 45, FÁCIL INSTALAÇÃO E REMOÇÃO SISTEMA VELCRO.
00080	PROTETOR PARA POSTE DE VOLEIBOL	PAR	4	PROTETOR PARA POSTE DE VOLEIBOL CONFECCIONADO EM LAMINADO VINILICO - ESPUMA ESPECIAL DE ALTA DENSIDADE - ALTURA MINIMA DE 1,80 M - FACIL INSTALAÇÃO E REMOÇÃO (SISTEMA VELCRO)
00081	BONÉS BRIM SILK EM POLICROMIA CORES VARIADAS ACABAMENTO AJUSTÁVEL	UN	5.000	BONÉS BRIM SILK EM POLICROMIA CORES VARIADAS ACABAMENTO AJUSTÁVEL, A ARTE SERÁ FORNECIDA PELA ASSESSORIA DE IMPRENSA.
00082	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA, FRENTE E COSTAS, NA COR BRANCA.	UN	6.000	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA, FRENTE E COSTAS, NA COR BRANCA, A ARTE SERÁ FORNECIDA PELA ASSESSORIA DE IMPRENSA.
00083	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA,	UN	4.000	CAMISAS, MALHA PV, SILK EM POLICROMIA, FRENTE E COSTAS, EM
	FRENTE E COSTAS, EM CORES VARIADAS.			CORES VARIADAS, A ARTE SERÁ FORNECIDA PELA ASSESSORIA DE IMPRENSA.
00084	MASTRO EM ALUMINIO COM LANÇA	UNID.	105	MASTRO EM ALUMINIO COM LANÇA MASTRO EM ALUMINIO DIVIDIDO EM 03 (TRES) PARTES DE 67 CM - DIAMETRO DO MASTRO 28 MM LANÇA COM 30 CM DE ALTURA, EM LATÃO NIQUELADO (MODELADO CROMO) ; 02 (DUAS) PRESILHAS PARA FIXAÇÃO NOS ILHOSES DA BANDEIRA ; ROSCAS DE ENCAIXE EM NYLON DE ALTA RESISTÊNCIA NA COR CINZA CHUMBO COM 12 CM DE ALTURA E NA COR PRETA PARA ENCAIXE DA LANÇA; ALTURA APROXIMADA DO MASTRO COM LANÇA MED. : 2,30 M DE FÁCIL MANUSEIO E TRANSPORTE, LANÇA COM PONTAS ARREDONDADAS, AFIM DE EVITAR ACIDENTES; ALTURA APROXIMADA DO MASTRO COM LANÇA ; 2,30 M.
00085	BASE MODULAR DE MADEIRA COM REVESTIMENTO LAMINADO NA COR IMBUIA PARA 03 MASTROS	UNID.	35	BASE MODULAR DE MADEIRA COM REVESTIMENTO LAMINADO NA COR IMBUIA PARA 03 MASTROS BASE DE MADEIRA COM REVESTIMENTO LAMINADO NA COR IMBUIA MODELO MODULAR PARA 03 MASTROS DE MADEIRA OU ALUMINIO, ESTA BASE É IDEAL PARA SALAS, REUNIÕES, CONVENÇÕES ENTRE OUTROS EVENTOS; ACOMPANHA CANOPLA DE METAL PARA O ENCAIXE DO MASTRO; MADEIRA REVESTIDA DE FÓRMICA NA COR IMBUIA. COMPRIMENTO; 660 MM LARGURA ; 260 MM ALTURA ; 250 MM
00086	BANDEIRA DO BRASIL PARA MASTRO INTERNO	UNID	35	BANDEIRA DO BRASIL TAMANHO 1,12 X 1,60.
00087	BANDEIRA MINAS GERAIS BORDADA	UN	35	BANDEIRA MINAS GERAIS BORDADA
00088	BANDEIRA MUNICIPAL DE VESPASIANO BORDADA	UN	35	BANDEIRA MUNICIPAL DE VESPASIANO BORDADA
00089	PULPIDO EM ACRILICO CRISTAL	UNID.	2	PULPIDO EM ACRILICO CRISTAL DETALHES; TRANSPARENTE - DOBRADO TIPO U - COM 10 MM DE ESPESSURA, TAMPO E BASE DE 500 X 500 MM. POSSUI PRATELEIRA NO MEIO, PARTE INTERNA DO METAL.
00090	CAMISA EM MALHA COR BRANCA - TAM P-M-G	UN	1.000	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR BRANCA, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. TAMANHO - MEDIO - GRANDE - GG - (ADULTO).
00091	CAMISA MALHA COR AZUL TAM- M- G- GG	UN	700	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR AZUL, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A

				LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. TAMANHO - MÉDIO - GRANDE - E GG II) OS TAMANHOS OBEDECERÃO AS MEDIDAS ADOTADAS PELA ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.
00092	CAMISA MALHA COR AMARELA TAM -M- G- GG-	UN	700	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR AMARELO, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. TAMANHO - MÉDIO - GRANDE E GG (ADULTO) - II - OS TAMANHOS OBEDECERÃO AS MEDIDAS ADOTADDAS PELA ABNT.
00093	CAMISA MALHA COR VERDE TAM M-G-GG	UN	700	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR VERDE, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. - II - OS TAMANHOS OBEDECERÃO AS MEDIDAS ADOTATADAS PELA - ABNT. TAMANHO MÉDIA - GRANDE E GG - (ADULTO)
00094	CAMISA MALHA COR PRETA TAM. M- G - GG	UN	700	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR PRETA, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. TAMANHO MÉDIO - GRANDE E GG (ADULTO) - II - OS TAMANHOS OBEDECERÃO AS MEDIDAS ADOTADAS PELA ABNT.
00095	CAMISA MALHA COR VERMELHA TAM. M- G - GG	UN	700	I) CAMISA PADRONIZADA SILKADA PARA EVENTO, MALHA PV, TECIDO 67% POLIÉSTER E 33% VISCOSE, MODELO LISO, COR VERMELHA, EXCELENTE ACABAMENTO, MANGA CURTA, GOLA ARREDONDADA COM ACABAMENTO EM VIÉS, SILKADA EM POLICROMIA NA FRENTE E NAS COSTAS, SENDO: I.1) NA FRENTE - SILK COM A LOGOMARCA DO EVENTO NA PARTE CENTRAL, PROPORCIONAL AO TAMANHO DA CAMISA CONFORME DESIGN GRÁFICO; I.2) NAS COSTAS - SILK COM A LOGOMARCA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO NA PARTE SUPERIOR, COM MEDIDAS DEFINIDAS DE 12 CM DE ALTURA E 10 CM DE COMPRIMENTO, ALÉM DE SILK DE UMA COR COM A PALAVRA REALIZAÇÃO EM HORIZONTAL ACIMA DA LOGOMARCA, BEM COMO SILK DE UMA COR COM O NOME DA SECRETARIA MUNICIPAL EM HORIZONTAL, ABAIXO DA REFERIDA LOGOMARCA. I.3) CASO HAJA OUTRAS LOGOMARCAS NAS COSTAS DA CAMISA, AS MESMAS DEVERÃO SER ESTAMPADAS ABAIXO DO NOME DA SECRETARIA, EM TAMANHO INFERIOR À LOGOMARCA DA PREFEITURA. II) OS TAMANHOS OBEDECERÃO AS MEDIDAS ADOTADAS PELA ABNT - TAMANHOS - M - G - GG - (ADULTO).
00096	TRAVE DE EQUILIBRIO BAIXA		2	TRAVE DE EQUILÍBRIO BAIXA, REGULÁVEL COM PÉS AJUSTÁVEIS QUE PERMITEM VARIAÇÃO DE ALTURA, EM RELAÇÃO AO SOLO SISTEMA DE AJUSTE DE ALTURA ; DE 0,40 A 1,35 M, POSSUI QUATRO RODAS TRANSPARENTES INTEGRADAS QUE TOCAM O SOLO QUANDO OS PÉS ESTIVEREM NA POSIÇÃO VERTICAL: UNIDADE.
00097	TRAMPOLIM DE SALTO	UNID	2	TRAMPOLIM DE SALTO SOFT COM 0,23 CM DE ALTURA E 27 KG DE PESO CONTANDO COM 5 MOLAS, PRANCHA COM TAPETE ANTI DESLIZANTE DE 1,5 CM NA SUPERFICIE, POSSUI RODAS DE TRANSPORTE, UNIDADE.
00098	TRAMPOLIM ACROBÁTICO	UNID	2	TRAMPOLIM ACROBÁTICO COM ESTRUTURA DOBRÁVEL EM FERRAGEM REFORÇADA NA COR BRANCA ACOMPANHA CARRINHO DE TRANSPORTE . POSSUI MOLAS LONAS DE SALTO TRANÇADA COM FITA DE 12 MM DE LARGURA, PROTETOR DE MOLAS E EXTENSOR DE SEGURANÇA. MEDIDAS APROX. 5,00 M (C) X 3,00 (L) X 1,15 M (A) UNIDADE.
00099	SARRAFO PARA SALTO	UNID	10	SARRAFO PARA SALTO EM ALTURA ESFERICO COM 4 METROS DE COMPRIMENTO 2 KILOS DE PESO MÁXIMO E SALTOMETRO COM 2,50 METROS DE ALTURA MILIMETRICO COM CATRACA E POLIAS DE METAL (MODELO OFICIAL) UNIDADE.
00100	MINI TRAVE CONFECCIONADA EM TUBOS DE AÇO	UNID	60	MINI TRAVE CONFECCIONADA EM TUBOS DE AÇO. PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI, CONTÉM UM PAR; ACOMPANHA 01 PAR DE REDES E TRAVES: DOBRÁVEL. MEDIDAS:0,80 x 0,55 x0,05).
00101	MESA DE PING - PONG COM KIT COM	UN	30	MESA PING PONG - COM KIT COM FERRAGENS REDE - 02 RAQUETES E

	FERRAGEM			UMA BOLINHA MED. 3,00 M X 1,50 M X 86 MM TAMPO EM AGLOMERADO ESTR. DOS PÉS EM MADEIRA MACIÇA - UNIDADE.
00102	MESA DE FUTEBOL DE BOTÃO	UN	40	MESA DE FUTEBOL DE BOTÃO MATERIAL (MOLDURA DE PINUS)COM CAMPO AGLOMERADO DE 15 MM . DIMENSÕES 1,40 X 0,84 X 75ª , COM PES DE TUBO DE AÇO DOBRAVEIS E PINTURA EM EPOXI
00103	CESTA DE BASQUETE - INFANTIL		7	CESTA BASQUETE (TABELA DE BASQUETE INFANTIL E MDF DE 9MM; TAMANHO 68X58CM; CONTÉM ARO TUBULAR, REDE, BUCHAS E PARAFUSOS PARA FIXAÇÃO, MODELO AMERICANA, PESO MÍNIMO 4,5KG) PAR
00104	CESTA DE BASQUETE - JUVENIL		7	CESTA BASQUETE (TABELA DE BASQUETE JUVENIL CONFECCIONADA COM TUBOS 4, CHAPA:3,35MM. COM REGULAGEM DE ALTURA AVANÇO 1,00M, TRATAMENTO ANTI-CORROSIVO COM CROMATO DE ZINCO E NAVAL). PAR. ACABENTO EM AESMALTE SINTETICO. TABELA EM COMPENSADO NAVAL/PAR.
00105	TATAME	UNID	50	TATAME CONFECCIONADO EM EVA DUPLA FACE - VERMELHO - AMARELO - COM ENCAIXE (INTERVALO NAS MEDIDAS) 2,0 M COMPRIMENTO X - 1,0 M - LARGURA E ESPESSURA DE 40 MM.
00106	REDE DE PROTEÇÃO		2.000	REDE DE PROTEÇÃO FIO 4MM E MALHA DE 10 REDES DE PROTEÇÃO. FIO 4MM E MALHA CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO.
00107	REDE DE PETECA	UNID	30	REDE DE PETECA CONFECCIONADA EM POLIETILENO TRANÇADO COM EXPESSURA DE 1,5 MM, MALHA 4,5 X 4,5 CM 01 LONA SINTETICA - SUPORTE PLÁSTICO NAS EXTREMIDADES MED. 7,80 X 060 CM.
00108	RAQUETE PARA PING - PONG	UNID	100	RAQUETE PARA PING-PONG EM MADEIRA COM DOIS LADOS EMBORRACHADOS DE TAMANHO OFICIAL - PAR
00109	JOGO RESTA UM	UNID	200	JOGO RESTA UM (TABULEIRO EM PLÁSTICO RESISTENTE COM ORIFICIOS PARA ENCAIXE DE PINOS PLÁSTICOS PEÇAS DO JOGO TABULEIRO NAS DIMENSÕES ; ALTURA 2,5 CM LARGURA 15,5 CM - COMPRIMENTO 15,5 CM 33 PINOS PLASTICOS ACONDICIONAMENTO EM CAIXA DE PAPELÃO.)
00110	Jogo de vareta - peças de plástico resistente, alta durabilidade	UN	200	JOGO DE VARETA - PEÇAS DE PLÁSTICO RESISTENTE, ALTA DURABILIDADE
00111	MESA DE FUTEBOL DE BOTÃO	UNID	300	(MESA DE FUTEBOL DE BOTÃO COM CAMPO AGLOMERADO DE 15 MM . DIMENSÕES 1,40 X 0,84 X 75ª , COM PES DE TUBO DE AÇO DOBRAVEIS E PINTURA EM EPOXI)
00112	JOGO DE FRESCOBOL	UNID	200	JOGO DE FRESCOBOL (PAR DE RAQUETES EM PLÁSTICO RÍGIDO COM MEDIDA MÍNIMA DE 40 CM DE DIÂMETRO PA): CABO DA RAQUETE ANATÔMICO PROPORCIONANDO UMA BOA PEGADA; ACOMPANHADO COM DUAS BOLINHAS DE BORRACHA COM 70MM DE DIÂMETRO CADA, EMBALADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE COM FOLHETO INFORMATIVO DO PRODUTO).
00113	JOGO DE DOMINÓ	UNID	200	JOGO DE DOMINÓ CONFECCIONADO EM PLÁSTICO RESISTENTE COM 28 PEÇAS MEDINDO: COMPRIMENTO 4,5 E LARGURA 2CM.
00114	JOGO DE DADOS	jogo	200	JOGO DE DADOS MATERIAL PLÁSTICO TAMANHO MINIMO: ALTURA : 36 CM X LARGURA: 35,7 CM - INF. TÉCNICAS; DARDOS SEM PONTAS AGUDAS COMPOSIÇÃO; ALVO COM OFÍCIO PARA PENDURAR E 6 DARDOS COLORIDOS; CARACTERISTICAS; A PARTIR DE 3 ANOS. ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO COM SELO DO INMETRO.
00115	JOGOS DE DAMAS COMPLETO	UN	200	JOGOS DE DAMAS COMPLETOS - CONFECCIONADO EM PLASTICO RESISTENTE TABULEIRO MEDINDO 45 X 45 CM COM 24 PEÇAS.
00116	JOGO DE BOLICHE (INFANTIL)	jogo	200	JOGO DE BOLICHE INFANTIL - COM 2 BOLAS E 6 PINOS EM PLÁSTICO RESISTENTE COM NUMERAÇÃO BRANCA DE 01 A 06, COM 30 CM DE ALTURA CADA PINO INDICADO PARA MENINOS E MENINAS : IDADE 3 ANOS EM DIANTE: CONTEM 8 PEÇAS: EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO ; COMP. 29 CM/ LARGURA ; 20 CM ALTURA ; 31 CM - PESO 0,86 KG.
00117	CRONOMETRO PROGRESSIVAMENTE	UN	60	CRONOMETRO PROGRESSIVAMENTE (HORAS / MINUTOS / SEGUNDOS / MILÉSIMOS) MEDIDAS : 7,5 CM X 5 CM X 2 CM
00118	Corda para uso esportivo de Sisal Infantil com 1,80 m	UNID	200	CORDA PARA USO ESPORTIVO DE SISAL INFANTIL COM 1,80 M, COM DOIS PEGADORES NAS EXTREMIDADES.
00119	Corda para uso esportivo de nylon com 4 metros	UNID	60	CORDA PARA USO ESPORTIVO DE NYLON COM 4 METROS COM DOIS PEGADORES NAS EXTREMIDADES
00120	CONE DE SINALIZAÇÃO DE 50 CENTIMETROS DE ALTURA	UNID.	400	CONE DE SINALIZAÇÃO DE 50 CENTIMETROS DE ALTURA POLIETILENO DE P V C - NAS CORES PRETO / AMARELO
00121	COLCHONETES DE ESPUMA	UNID.	200	COLCHONETE DE ESPUMA COM REVESTIMENTO SINTÉTICO NAS SEGUINTES MEDIDAS 1,00 M DE COMPRIMENTO X 0,60 M DE LARGURA X 5 CM DE ALTURA.
00122	COLCHÃO GORDO NAS MEDIDAS 3,00 M	UNID	70	COLCHÃO GORDO NAS MEDIDAS: 3,00M (COMPRIMENTO)X 1,90M (LARGURA) X 0,30 M (ALTURA).ESPUMA COM DENSIDADE 28.REVESTIDA COM LONA VINILICA E COM 100 FIOS DE ALTA RESISTÊNCIA.LONA CONFECCIONADA COM ZÍPER E ÁREA LATERAL PARA ESCAPE DE AR.
00123	CABO DE AÇO PARA REDE DE VOLEIBOL	UNID.	20	CABO DE AÇO PARA REDE DE VOLEIBOL COM ESPESSURA DE 0200, ENCAPADO - 14M CADA.
00124	BOLA DENTE DE LEITE 300 G EM VINIL	UNID	200	BOLA DENTE DE LEITE 300 G EM VINIL - PARA EXERCICIOS , BRINCADEIRAS E ATIVIDADES LUCIDAS
00125	BOLA DE VOLEI - MG 6.0	UNID	400	BOLA DE VÓLEI - MG6.0 CÂMARA AIRBILITY MICROFIBRA,MIOLO SLIP SYSTEM REMOVÍVEL E LUBRIFICADO.CIRCUNFERÊNCIA 66-67CM E PESO 260-280 G
00126	BOLA DE VÓLEY - MG 5500	UNID	400	BOLA DE VÓLEI - MG 5500 CÂMARA AIRBILITY MICROFIBRA,MIOLO SLIP SYSTEM REMOVÍVEL E LUBRIFICADO.CIRCUNFERÊNCIA 66-67CM E PESO 260-280 G
00127	BOLA DE TÊNIS DE MESA	CX	50	BOLA DE TÊNIS DE MESA CONFECCIONADA EM CELULÓIDE, DIÂMETRO 40MM PESO LÍQUIDO 2,7 G COR BRANCA,CAIXA COM 12 UNIDADES
00128	BOLA DE HANDEBOL SUECIA- H1L	UNID	300	BOLA HANDEBOL SUÉCIA H1L CAMARA AIRBILITY, COSTURADA PU ULTRA GRIP MIOLO SLIP SYSTEM REMOVÍVEL E LUBRIFICADO, COSTURADA CIRCUNFERÊNCIA 49-51 E PESO 230- 270G
00129	BOCHA: MINI KIT PORTATIL 08 BOLAS	KIT	4	BOCHA MINI KIT PORTÁTIL 08 BOLAS EM DUAS CORES 7,6CM 01-400GRS CADA; 01 BOLIM 3 CM DIM.- 40 GRS 02 FITAS LINHA LATERAIS - 25 MM X 16MM - 400GRS; 02 FITAS LINHA DE FUNDO 25MM X 1,70- 50 GRS 04 ESTAÇÕES PARA PRENDER FITAS (UNHAS) 15 CM 60 GRS
00130	BOLA OFICIAL DE HANDEBOL H2L	UNID	300	BOLA OFICIAL HANDEBOL, DE PRIMEIRA QUALIDADE H 2L COSTURADA, PU ULTRA CIRCUNFERENCIA 54-56 CM, PESO 325-400 G MIOLO REMOVIVEL E LUBRIFICADO.

C	CONDIÇÕES / EXIGÊNCIAS
01	Os materiais deverão ser de excelente qualidade
02	Os materiais com prazo de validade, no mínimo 70% (setenta por cento) a vencer, em vigor, a contar da data de entrega.
03	Os materiais deverão ser entregues no prazo máximo de 07 (sete) dias após a confirmação e recebimento da Ordem de Fornecimento, de acordo com as necessidades do Órgão Requisitante, conforme cronogramas a serem fornecidos.
04	Os materiais serão entregues diretamente nos locais indicados, INDEPENDENTE DA QUANTIDADE SOLICITADA, conforme cronogramas anexos às Ordens de Fornecimentos, respeitando os horários de funcionamento dos mesmos, no prazo estabelecido nas respectivas Ordens
05	· Somente serão autorizadas as garrafinhas de água – SQUEEZE, uniformes, medalhas personalizadas e troféus personalizados que forem previamente aprovados pelo Órgão Requisitante, através de conferência, análise e liberação no modelo de amostra apresentado pela Contratada. · A Licitante que for declarada vencedora no item garrafinha de água- SQUEEZE, uniformes, medalhas personalizadas e troféus personalizados, deverá entregar os referidos itens em conformidade com o modelo criado e a ser disponibilizado pelo Setor de Criação da SMCTEL, bem como após a aprovação do mesmo pelo Órgão requisitante;
06	Será de responsabilidade da Contratada: · Substituir ou repor os materiais quando, no ato da entrega, houver embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o referido material à contaminação ou deterioração, substituir ou repor os materiais que não atenderem as especificações do Edital ou que apresentar qualquer alteração antes do prazo.
07	Apresentação de folders e/ ou catálogos

08	Marca do item cotado				
09	Prazo de validade da proposta de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias				
10	Declaro(amos) que os preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento e execução do objeto da presente licitação				
11	Garantia de entrega e execução do objeto licitado, conforme especificado no Edital				
12	O Município de Vespasiano se reserva no direito de solicitar apenas parte do objeto contratado.				
D	**PRAZO DE ENTREGA**				
CONTRATO					
31/12/2012					
E	**FORMA DE PAGAMENTO**				
01		A VISTA	EM		DIAS
02	X	A PRAZO	EM	30 (TRINTA)	DIAS
03	X	CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO	FORMA	DE ACORDO COM A PROGRAMAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – MG	

VANDERSON MARTINS GOMES
Pregoeiro

Prefeitura Municipal de Vespasiano-MG

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:25F10904

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRGEM DA LAPA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
PUBLICAÇÃO DE EDITAL DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DO EMPREENDEDOR RURAL E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL

O MUNICÍPIO DE VIRGEM DA LAPA, por intermédio de sua **CPL**, torna público que realizará CHAMADA PÚBLICA 002/2012, PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DO EMPREENDEDOR RURAL E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL **dia 30 de Julho de 2012 as 9hs 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.

GILENA DE JESUS MACHADO SÁ
Diretora do Departamento de Compras

Publicado por:
Janine Amaral Costa
Código Identificador:063D07F3

ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PUBLICAÇÃO DO RESULTADO DA ATA DE PREGÃO PRESENCIAL SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 024/2012- AQUISIÇÃO DE BOCA DE LOBO

ATA DO PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO PREGAO PRESENCIAL Nº024/2012 PROCESSO Nº 051/2012

TERMOS DA ATA DO PREGÃO PRESENCIAL – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE VESPASIANO E AS EMPRESAS CLASSIFICADAS COM AS RESPECTIVAS PROPOSTAS REGISTRADAS

Aos vinte e dois dias do mês de maio de 2012, o **MUNICÍPIO DE VESPASIANO,** com sede na Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479, Centro, CEP 33.200-000, Vespasiano - MG, **CNPJ nº 18.715.425/0001 – 42**, isento de inscrição estadual, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o **Sr. Carlos Moura Murta**, no uso de sua competência, nos termos da lei, observadas, ainda, as disposições do Edital do **Processo Licitatório nº 051/2012,** na modalidade **Pregão Presencial para Registro de Preço nº 024/2012**, do **Menor Preço - Item** regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 4.084, de 02/01/2007, Decreto Municipal nº 4.965, de 17/06/2009, Lei Federal nº 8.666/93, de 21/06/1993 e suas alterações, Decreto Federal nº 3931/01, de 19/09/2001 e suas alterações, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, além das demais normas aplicáveis e de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial em referência **RESOLVE** registrar os preços das empresas abaixo citadas, correspondente ao lote disputado e a classificação por elas alcançadas, conforme especificado no anexo deste, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro e aquelas enunciadas nas cláusulas que se seguem.
Empresa **MEZAN FUNDIÇÃO E COMERCIO LTDA,** estabelecida à QI 06, LOTE 900/940 Bairro **SETOR INDUSTRIAL GAMA**, CEP **72.445-060**, **DISTRITO FEDERAL**, **DF**, **C.N.P.J de Nº 02.347.024/0001-47, INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº 07.381.682/001-06**, neste ato representada por **Sr. LEANDRO GALLO** CPF nº **398.665.806-87**, CI nº **M2.096.201**.
A presente Ata vigorará por um período de 12 (doze) meses, com início a partir da data de sua assinatura.
Constitui objeto da presente Ata a Contratação de empresa para aquisição de boca-de-lobo completa padrão SUDECAP (40x100) e (30x90) de ferro fundido, para substituição das tampas de concreto nos grandes corredores de trânsito do município, em atendimento a secretaria municipal de meio ambiente e serviços urbanos, sendo a entrega parcelada, conforme especificações e condições constantes no Anexo, que juntamente com as propostas registradas, passam a integrar este instrumento, independente de transcrição
A presente Ata é decorrente do Pregão Presencial para Registro de Preço nº 024/12, homologado na data de 22/05/2012.
A presente Ata tem o valor estimado de R$ 77.145,00 (Setenta e sete mil cento e quarenta e cinco reais), referente ao item 01 e 02, especificado no anexo deste, com os respectivos itens que compõe, bem como os respectivos valores das propostas
As partes elegem o Foro da Comarca de VESPASIANO - MG, para dirimir quaisquer dúvidas e ou pendências que porventura advenham do presente Ata, renunciando, expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja;

E assim, justas e ACORDADOS, assinam as partes o presente Ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também assinam, para um só efeito legal.
Vespasiano, 22 de Maio de 2012.

CARLOS MOURA MURTA
Prefeito Municipal

LEANDRO GALLO
Mezan Fundição e Comercio Ltda

ANEXO IX- DA AT
MEZAN - FUNDIÇÃO E COMÉRCIO LTDA no valor de R$ 77.145,00

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor do Item	Valor Total
MEZAN - FUNDIÇÃO E COMÉRCIO LTDA					
0001	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 40 X 100	150	CONJ	348,30	52.245,00
0002	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 30 X 90	150	CONJ	166,00	24.900,00
				Total do Fornecedor:	77.145,00
				Total Geral:	77.145,00

TERMO DE REFERÊNCIA			
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/2012		**MODALIDADE**	**Pregão Presencial Tipo Registro de Preço Nº 024/2012**
ÓRGÃO(S) REQUISITANTE(S)	SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE		
A) OBJETO			
CONSTITUI OBJETO DO PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL TIPO REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE BOCA-DE-LOBO COMPLETA PADRÃO SUDECAP (40X 100) e (30X90) DE FERRO FUNDIDO, PARA SUBSTITUIÇÃO DAS TAMPAS DE CONCRETO NOS GRANDES CORREDORES DE TRÂNSITO DO MUNICÍPIO, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS.			
B	**DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**		

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Especificação
00001	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 40 X 100	CONJ	150	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 40 X 100
00002	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 30 X 90	CONJ	150	BOCA DE LOBO COMPLETA DE FERRO FUNDIDO COMUM PADRÃO SUDECAP MED. 30 X 90

C	**CONDIÇÕES / EXIGÊNCIAS**
01	Os materiais deverão ser de excelente qualidade
02	Os materiais com prazo de validade em vigor e garantia a contar da data de entrega
03	Os materiais serão entregues de acordo com as necessidades do Órgão Requisitante, conforme cronogramas a serem fornecidos
04	Os materiais serão entregues diretamente no local indicado, conforme cronogramas anexos às Ordens de Fornecimentos, respeitando os horários de funcionamento do mesmo, no prazo estabelecido nas respectivas Ordens
05	Os materiais serão entregues diretamente no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Vespasiano, localizado na Av. Prefeito Sebastião Fernandes, 479
06	Será de responsabilidade da Contratada: I) Substituir ou repor os materiais quando, no ato da entrega, estiver danificado, defeituoso ou inadequado, que prejudique a qualidade do produto; II) Substituir ou repor os materiais que não atender as especificações do Edital; III) Substituir ou repor os materiais que apresentar qualquer alteração antes do prazo de validade; IV) Despesas decorrentes de carga, descarga, transporte, alimentação, pessoal e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento e execução do objeto da presente licitação.
07	A Contratante poderá solicitar durante a vigência do contrato, uma análise dos produtos, caso seja necessário
08	Marca / Procedência do item cotado
09	Homologada a presente licitação, o Município de Vespasiano – MG, lavrará documento denominado ATA DO PREGÃO PRESENCIAL – REGISTRO DE PREÇO – REFERENTE AO CONTRATO DE EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO, com os preços negociados das propostas classificadas em primeiro lugar, devidamente registrados, destinado a subsidiar o Órgão Requisitante, o qual terá validade de 12 (doze) meses a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Municipal e nos termos da lei e do Edital.
10	Declaro(amos) que os preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento e execução do objeto da presente licitação
11	Garantia de entrega e execução do objeto licitado, conforme especificado no Edital
12	O Município de Vespasiano se reserva no direito de solicitar apenas parte do objeto contratado
D	**PRAZO DO CONTRATO**
POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE SUA ASSINATURA	

E	**FORMA DE PAGAMENTO**				
01		A VISTA	EM		DIAS
02	X	A PRAZO	EM	30 (TRINTA)	DIAS
03	X	CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO	FORMA	DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VESPASIANO – MG	

VANDERSON MARTINS GOMES
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Vespasiano-MG

Publicado por:
Eriete Leles Fonseca Aries
Código Identificador:1415F583

