SIGPUB - Sistema Gerenciador de Publicações Legais

DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

São Paulo , 16 de Abril de 2020 • Diário Oficial dos Municípios do Estado de São Paulo • ANO XI | Nº 2206

Expediente:
Associação Paulista de Municípios – APM

Diretoria Administrativa

Presidente: Marcos Monti - Prefeito de São Manuel (1993 a 1996)

1º Vice-Presidente:
2º Vice-Presidente: José Mauro Dedemo Orlandini - Prefeito de Bertioga (1993 a 1996 e 2009 a 2012)
3º Vice-Presidente: Herculano Castilho Passos Júnior - Prefeito de Itu (2005 a 2008 e 2009 a 2012)
4º Vice-Presidente: Diego de Nadai - Prefeito de Americana (2009 a 2012)

Secretário Geral: Aquevirque Antonio Nholla - Vice-Prefeito e Vereador de São João da Boa Vista (1993 a 1996 e 1983 a 1992)

1º Secretário: Antônio Cesar Simão - Prefeito de Itapuí (1993 a 1996)
2º Secretário: Sebastião Misiara - Vereador de Barretos (1972 a 1996)
3º Secretário: Jamil Akio Ono - Prefeito de Andradina (2009 a 2012)

Tesoureiro Geral: Carlos Alberto Cruz Filho - Vereador e Vice-Prefeito de Campinas (1983 a 1988 e 1997 a 2000)

1º Tesoureira: Marisa de Souza Pinto Fontana - Prefeita de Socorro (de 2009 a 2012)
2º Tesoureiro: José Ademir Infante Gutierrez - Prefeito de Teodoro Sampaio (2005 a 2008 e 2009 a 2012)
3º Tesoureiro:

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

ESTADO DE SÃO PAULO
MUNICÍPIO DE BARRA DO TURVO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
LEI MUNICIPAL N°700, DE 15 DE ABRIL DE 2020.

LEI MUNICIPAL N°700, DE 15 DE ABRIL DE 2020.

"*DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS*".

JEFFERSON LUIZ MARTINS, Prefeito Municipal de Barra do Turvo, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, FAZ SABER, que a Câmara Municipal de Barra do Turvo aprovou, e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Capítulo I
Das Disposições Gerais
Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Barra do Turvo, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.
Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2° - Ficam sujeitos a cadastro, registro, fiscalização e normatização pelo serviço de inspeção municipal, os estabelecimentos que venham a manipular, elaborar, transformar, preparar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar e rotular a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados.
§ 1° Para fins de entendimento, define-se:
I – Produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais, conforme legislação vigente;
II – Agroindústria artesanal - é o estabelecimento localizado em meio rural, onde se processa a transformação de produtos artesanais de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificadas para a comercialização. Possua no mínimo 50% da matéria prima empregada na produção oriunda da propriedade;
III - Estabelecimentos - são estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima, produzida na propriedade ou adquiridas de outras, para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal.

Art. 3º - A inspeção a que se referem os artigos que se seguem são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

Art. 4º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, ficando sob responsabilidade do Departamento de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.
Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – O Departamento Municipal de Agricultura de Barra do Turvo poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Entidades Estatais e a União poderão participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.
Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 6º – Será criado um Conselho Consultivo de Inspeção Sanitária, com a participação de representantes do Departamento Municipal de Agricultura e da Saúde, sendo especificamente Médico Veterinário, responsável pela vigilância sanitária e fiscal de inspeção sanitária, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.
Parágrafo único – O Coordenador do SIM poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

Art. 7º - Poderá ser exigido para todos os manipuladores de alimentos e proprietários das agroindústrias e/ou do proprietário da residência quando a mesma for utilizada para fins de processamentos de alimentos, exame de saúde e laudo médico e/ou odontológico quando o SIM julgar necessário.
Parágrafo único. As inspeções médicas poderão ser solicitadas quantas vezes o SIM julgar necessário.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) será exercido exclusivamente por profissionais habilitados, segundo o ramo de

atividade especifica a que se destina cada estabelecimento inspecionado, ou seja:
I – A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – Médico Veterinário;
II – Para as demais atividades, de acordo com atuação específica de cada profissional: Médico Veterinário; Agrônomo; Nutricionista; Engenheiro de Alimentos; Demais profissionais técnicos devidamente habilitados.

Art. 9º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento para atividades diversas, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Capítulo II
Da Inspeção de Produtos de Origem Animal

Art. 10 - A Inspeção Municipal, depois de instalada, será executada de forma permanente ou periódica.
§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
I - entende-se por espécies animais de abate: os animais domésticos de produção; os animais silvestres e/ou exóticos criados em cativeiros devidamente licenciados ou provenientes de áreas de reserva legal sob manejo sustentável devidamente autorizado.
§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.
I - a frequência de execução de inspeção será estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e o desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.
§3º – A inspeção sanitária se dará:
I - em todos os estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;
II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos do estabelecimento industrial.

Art. 11 - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte e a produção artesanal, desde que atendidas exigências mínimas de higiene e sanidade estabelecidas em legislação específica.
Parágrafo único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações específicas para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas mensais de produção:
a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - produção máxima de 5 toneladas;
b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equídeos) - produção máxima de 10 toneladas;
c) estabelecimento de embutidos, defumados e salgados, com origem higiênico-sanitário oficial - produção máxima de 5 toneladas;
d) estabelecimento de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos - produção máxima de 4 toneladas;
e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias;
f) estabelecimento ou unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – produção máxima de 30 toneladas por ano;
g) estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados lácteos, permitindo-se o processamento máximo de 60.000 litros de leite;

Capítulo III
Das Instalações

Art. 12 - Os estabelecimentos que venham a manipular alimentos de origem animal devem preencher os requisitos mínimos de instalação descritos abaixo:
I – localizar-se em prédios distante de fontes produtoras de poeira, mau-cheiro e outras contaminações, como aterros sanitários, lixões, pedreiras, currais ou instalações para criações de animais;
II – ser construído em alvenaria com área compatível ao volume máximo de produção e permitir um fluxograma operacional que facilite os trabalhos em todas as fases de processamento e higienização;
III – possuir ambiente interno a prova de insetos e animais;
IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cores claras e de fácil limpeza;
V – possuir forro de material liso, de cor clara e que não seja de madeira, bom sistema
de vedação, ventilação e luminosidade;
VI – possuir pisos antiderrapantes, impermeáveis e com inclinação que permita um perfeito escoamento das águas residuais e facilite limpeza e higienização;
VII – dispor de água potável encanada e com pressão, que permita a perfeita remoção dos resíduos, cuja fonte, assim como a tubulação e reservatório, sejam protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;
VIII – possuir pé-direito que seja compatível com os equipamentos e que proporcione boa ventilação e climatização;
IX – possuir sistema de escoamento de águas servidas, e quando for o caso de sangue e resíduos, interligados a um eficiente sistema de tratamento sem prejuízo para o meio ambiente, segundo as normas da CETESB;
X – dispor de depósito que permita a adequada conservação dos insumos utilizados na elaboração dos produtos;
XI – dispor de dependências e instalações sanitárias compatíveis com o número de trabalhadores, não podendo aquelas possuir comunicação direta com as dependências destinadas ao processamento de alimentos.
XII – dispor de fonte de energia elétrica que garanta o bom funcionamento dos equipamentos e a conservação dos produtos, aplicando-se técnicas que visem o racionamento da energia utilizada.

Art. 13 – Demais exigências de conformidades industriais e sanitárias deverão seguir princípios básicos de higiene dos alimentos estabelecidos por decreto de regulamentação da presente Lei, por normas de boas práticas de fabricação e por legislações vigentes sobre processamentos de produtos de origem animal.

Art. 14 – Produtos artesanais, produzidos em pequena escala por agricultores familiares, alocados em residência própria, terão sua avaliação quanto aos requisitos de instalação conforme legislação específica.

Capítulo IV
Do Registro no SIM

Art. 15 – Para obter o registro no serviço de inspeção municipal, o estabelecimento deverá apresentar o pedido ao SIM, munido dos seguintes documentos:
I – requerimento de registro, dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Obras do Município, no caso de

terrenos localizados em área urbana, ou pelo Departamento Municipal de Agricultura, no caso de terrenos localizados em área rural;
III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única
IV – atestado sanitário dos animais quanto à brucelose e tuberculose, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne;
V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
VI - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e animais;
§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.
§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.
IX – cópia do certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação, expedido por entidades devidamente registradas;
X - declaração do Responsável Técnico, quando este for necessário.

Capítulo v
Da Rotulagem

Art. 16 – Após todas as etapas cumpridas, e aptas à produção, os produtos deveram receber rotulagem conforme estabelecidas pelo SIM.

Art. 17 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar devidamente identificados por meio de rótulo.
Parágrafo único. Fica a critério do SIM permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 18 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem**.**

Art. 19 - O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:
I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
II - nome da firma ou empresa responsável;
III - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;
IV - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
V - endereço e telefone do estabelecimento;
VI - marca comercial do produto;
VII - data de fabricação do produto;
VIII - a expressão "prazo de validade" ou "consumir até";
IX - peso líquido;
X - composição e formas de conservação do produto;
XI - os termos "indústria brasileira";
XII - nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;
XIII - demais disposições aplicáveis.
Parágrafo único. Em caso de utilização de carne equídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:
I - "carne de equídeo"; ou
II - "preparado com carne de equídeo"; ou
III - "contém carne de equídeo".

Art. 20 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "alimentação animal".

Art. 21 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Art. 22 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente.

Art. 23 - O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, será definido em Decreto.

Art. 24 - As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 25 - É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 26 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela coordenação do SIM, entradas e saídas de matérias primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

Art. 27 - Cancelado o registro, o material pertencente ao governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais da inspeção sanitária e as embalagens com carimbo do SIM, serão recolhidos à coordenação da Secretaria Municipal de Agricultura de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Capítulo VII
Das Obrigações

Art. 28 - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigada a:
I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção sanitária;
III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM;
IV - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
V - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
VI - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
VII - submeter à uma nova inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado;
VIII - prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;
IX – elaborar e armazenar dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

Capítulo VI
Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 29 – Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.
Parágrafo único – Será de responsabilidade do Departamento Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal, e do Departamento de Vigilância Sanitária, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 30 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, constantes no Orçamento do Município.

Art. 31 - Os servidores do SIM, em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora ou qualquer estabelecimento relacionado no presente regulamento.

Art. 32 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Departamento Municipal de Agricultura, depois de debatido e encaminhado pela instância competente conforme definido no Artigo 6º da presente Lei.

Art. 33 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

Art. 34 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 35 – Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Município de Barra do Turvo/SP, 15 de abril de 2020.

JEFFERSON LUIZ MARTINS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Edilson Farias de Lima
Código Identificador:A578CE6F

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 085/2020

PORTARIA Nº 085/2020

DISPÕE SOBRE AFASTAMENTO A TÍTULO DE DECOMPATIBILIZAÇÃO, DO FUNCIONARIO LUIZ MENDES CARDOSO DOS SANTOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JEFFERSON LUIZ MARTINS, Prefeito do Município de Barra de Turvo, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições Legais,
RESOLVE: 1°. AFASTAR A PEDIDO A PARTIR DE 04/04/2020, conforme protocolo de nº 481/2020 de 03 de abril de 2020, o funcionário Publico Municipal Sr. **LUIZ MENDES CARDOSO DOS SANTOS,** portador da Cédula de Identidade RG n° 16883017 SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob nº 051.167.518-64, lotado no cargo de Lançador de Tributos, para fins de Desincompatibilização, nos termos da Lei Complementar nº 64/1990, para concorrer ao cargo eletivo de Vereador nas Eleições de 04/10/2020.
Art. 2°. Esta Portaria entrará em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos a 04/04/2020, conforme Requerimento Protocolado em 03/04/2020.

Município de Barra do Turvo/SP, 15 de abril de 2020.

JEFFERSON LUIZ MARTINS
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na forma da Lei, na presente data.

Publicado por:
Edilson Farias de Lima
Código Identificador:0D1D36AB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 86/2020

PORTARIA Nº 86/2020

"*NOMEIA COMISSÃO PARA INSTAURAÇÃO DE PROCESSO SINDICANTE A FIM DE APURAR RESPONSABILIDADES REFERENTES A CONDUTA DA SERVIDORA SRA. POLYANA DA GUIA PEREIRA NO DESEMPENHO DA FUNÇÃO.*"

JEFFERSON LUIZ MARTINS, Prefeito Municipal de Barra do Turvo/SP, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, e
CONSIDERANDO a Lei Municipal n° 597/2017,
RESOLVE
Art. 1°. Fica nomeada Comissão de Processo Sindicante 02/2020, para apurar aventadas conduta da Servidora Sra. POLYANA DA GUIA PEREIRA.
Presidente: WILLIAM RUEDA CARDOSO, CPF/MF sob n° 129.105.328-01;
Membro: MARIA HELENA BATISTA FERREIRA, CPF/MF sob n° 146.165.418-17;
Membro: FRANCIELE DE LIMA OLIVEIRA, CPF/MF sob o n°299.436.098-50;
Art. 2°. Os servidores designados, sob a presidência do primeiro, constituem a Comissão Sindicante 02/2020, que deverá apresentar suas conclusões no prazo de 30 dias, prorrogável por igual período.
Art. 3°. Esta portaria entrará em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário, em especial a Portaria nº 63/2020.

Município de Barra do Turvo/SP, 15 de abril de 2020.

JEFFERSON LUIZ MARTINS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Edilson Farias de Lima
Código Identificador:FADDA8FE

