SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DO CEARÁ
APRECE
Associação dos Municípios do Estado do Ceará

Ceará , 29 de Abril de 2016 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará • ANO VI | Nº 1429

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 072/2016

PORTARIA Nº 072/2016, DE 28 DE ABRIL DE 2016.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE, ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E,

CONSIDERANDO que a Portaria nº 067/2016, de 27 de abril de 2016, da minha lavra, formalizou a Exoneração, a pedido, da servidora Maria do Socorro Alencar do cargo público de Agente Administrativo III,

CONSIDERANDO que restou verificado que o requerimento administrativo da servidora Maria do Socorro Alencar refere-se a vacância e não a exoneração,

CONSIDERANDO que o Poder de Autotutela permite à Administração Púbica anular seus próprios atos, quando eivados de vícios que os tornam ilegais, porque deles não se originam direitos; ou revogá-los, por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, e ressalvada, em todos os casos, a apreciação judicial (**Súmula nº 473 do STF**),

RESOLVE:

Art. 1°. ANULAR a Portaria nº 067/2016, de 27 de abril de 2016, da minha lavra, eis que possui vício na própria constituição do seu objeto, que impossibilita a incidência de efeitos legais.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Registre-se e
Publique–se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte - CE, em 28 de abril de 2016.

ANTONIO ROSENO FILHO
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE
PUBLIQUE-SE

xxx de xxx de 20xx. de xxx/CE.xxx/CE.

RUA JOÃO BATISTA ARRAIS, Nº 08 – BAIRRO CENTRO – ANTONINA DO NORTE – CEARÁ – CNPJ: 07.594.500/0001-48 - TEL. (88) 3525 - 1112

Publicado por:
Francisco Wellington Pereira
Código Identificador:28EEEAA2

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ

GABINETE DO PREFEITO E VICE
PORTARIA Nº 013.A/2016.

DESIGNAR O ASSESSOR ESPECIAL DE GABINETE PARA ORDENAR DESPESAS DO GABINTE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ARNEIROZ,** no uso da atribuição legal, que lhe é conferida pela Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO a necessidade de impor uma melhor operacionalização na ação administrativa, descentralizando a prática de atos próprios do Secretario Municipal, mediante delegação de competência;

CONSIDERANDO que a Lei da Estrutura Administrativa estabelece que o Secretario Municipal tem como atribuição ordenar e atestar despesa, podendo o mesmo no uso de suas atribuições delegar competência;

RESOLVE

Art. 1º Designar **JOSE HELDER LUNA PETROLA BASTOS**, brasileiro, casado, portador do RG: 8906002044781 SSP-CE, inscrito

Expediente:
Associação dos Municípios e Prefeitos do Estado do Ceará – APRECE

DIRETORIA DO BIÊNIO 2015-2016

PRESIDENTE EXPEDITO JOSÉ DO NASCIMENTO PIQUET CARNEIRO
VICE PRESIDENTE FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA MAURITÍ
SECRETÁRIA GERAL MARIA EDIENE M. DO NASCIMENTO DE CASTRO GENERAL SAMPAIO
1º SECRETÁRIO CLAUDIO BEZERRA SARAIVA CAPISTRANO
TESOUREIRO GERAL FRANCISCO NILSON FREITAS PALHANO
1º TESOUREIRO DIVALDO CARNEIRO SOARES VIÇOSA DO CEARÁ
PRESIDENTE DE HONRA ADRIANA PINHEIRO BARBOSA FORTIM

MEMBROS DO CONSELHO FISCAL

TITULAR FRANCISCO HOLANDA GUEDES JAGUARIBARA
TITULAR ANTONIO JOSÉ AGUIAR ALBUQUERQUE MASSAPÊ
TITULAR TERESINHA MARIA CERQUEIRA LIMA GOMES BARROQUINHA
SUPLENTE MANOEL GOMES DE FARIAS NETO HORIZONTE
SUPLENTE JOÃO FRANCISMAR DIAS PEREIRO
SUPLENTE FERNANDO ANTÔNIO VIEIRA ASSEF BOA VIAGEM

MEMBROS DO CONSELHO DELIBERATIVO

REGIÃO 01 ARGENTINA SAMPAIO PADILHA CHOROZINHO
REGIÃO 02 FRANCISCO VALMAR MOTA BERNARDO TEJUÇUOCA
REGIÃO 03 JERÔNIMO NETO BRANDÃO MORRINHOS
REGIÃO 04 MONICA GOMES AGUIAR CAMOCIM
REGIÃO 05 ANTONIO FELINTO FILHO CROATÁ
REGIÃO 06 GALENO TAUMATURGO LOPES RERIUTABA
REGIÃO 07 FABIANO MAGALHÃES DE MESQUITA SANTA QUITÉRIA
REGIÃO 08 FRANKLIN VERÍSSIMO OLIVEIRA ACARAPE
REGIÃO 09 FRANCISCO IVAN SILVÉRIO DA COSTA ARACATI
REGIÃO 10 JOSÉ MARCONDES MOREIRA TABULEIRO DO NORTE
REGIÃO 11 MANOEL MARTINS ALVES ERERÉ
REGIÃO 12 CIRILO ANTÔNIO PIMENTA LIMA QUIXERAMOBIM
REGIÃO 13 JOSÉ RAMIRO TEIXEIRA JÚNIOR TAMBORIL
REGIÃO 14 ECILDO EVANGELISTA FILHO MOMBAÇA
REGIÃO 15 PATRÍCIA PEQUENO COSTA G. DE AGUIAR TAUÁ
REGIÃO 16 SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO ORÓS
REGIÃO 17 FRANCISCO NILSON ALVES DINIZ CEDRO
REGIÃO 18 MARCONDES HERBSTER FERRAZ SABOEIRO
REGIÃO 19 JOSÉ LEITE GONÇALVES CRUZ BARBALHA
REGIÃO 20 GUILHERME SAMPAIO LANDIM BREJO SANTO

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

no CPF sob o nº 209.422.903-30, COMPETÊNCIA PARA ORDENAR, ATESTAR DESPESAS, ABRIR, MOVIMENTAR E ENCERRAR CONTA CORRENTE compreendendo todos os atos pertinentes, dentre estes:

I – Autorizar despesas, emissão e cancelamento de notas de empenho, movimentação de recursos financeiros, pagamento de despesas, emissão e execução de programações de desembolso;

II- Autorizar a concessão de adiantamentos, aprovar ou impugnar prestação de contas de adiantamentos, quando for o caso, na forma e nos limites de legislação em vigor;

III – Aplicar ou revelar, conforme o caso, as penalidades pecuniárias previstas em Lei, quando se verificar descumprimento da obrigação contratual, inclusive inobservância de prazo, nos casos de fornecimento de material ou prestação de serviços;

IV – Autorizar abertura de licitações, aprová-las, revogá-las ou anulá-las, conforme o caso, adjudicar o seu objeto à firma ou firmas vencedoras, na forma da legislação vigente; e

V – Dispensar a licitação ou reconhecer a sua inexigibilidade, nos casos previstos em Lei.

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

Paço Municipal, em 29 de março de 2016.

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE.

ANTONIO MONTEIRO PEDROSA FILHO
Prefeito Municipal de Arneiroz

Publicado por:
Marinete Gonçalves de Lima Carvalho
Código Identificador:DB447B0F

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
DECRETO NO 007/2016 DE 12 DE ABRIL DE 2016

DECLARA SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA NAS ÁREAS DO MUNICÍPIO DE ARNEIROZ AFETADAS POR SECA - COBRADE: 1.4.1.2.0, CONFORME IN/MI 01/2012.

Ao Senhor **Antônio Monteiro Pedrosa Filho,** Prefeito do município de Arneiroz, localizado no estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Lei Orgânica Municipal e pelo Inciso VI do artigo 8º da Lei Federal no 12.608, de 10 de abril de 2012,
CONSIDERANDO:
I - Que o desastre decorreu da escassez de chuvas entre os anos de 2012 a 2015, e mesmo após as chuvas ocorridas entre janeiro e abril do corrente ano no município não foi possível ocorrer a recarga dos mananciais, já que no período considerado como quadra chuvosa no município choveu apenas 488.1mm, conforme dados da Fundação Cearense de Meteorologia e Recursos Hídricos (FUNCEME), registrado em um único pluviômetro instalado na Sede do Município, portanto chuvas localizadas em um ponto específico, afetando, principalmente os Distritos e localidades de cachoeira de fora, Campo Preto, Serra Verde, Barra da Aroeira, Saco da Serra, Pedra vermelha, Carnaúba, Serrote Pelado,Monte Castelo,Condadu, Intans, Olho D'Água,Figueredo,Lagoa de Pessoa, Chatinho, Bandeira, Tricheira,Coroado,Planalto,Mota, Serrote Branco, Lagoa dos Rodrigues,Remanecente, Havai,Cachoeira Grande, Poço da Lama, Mucuim, Zumbi, Boqueirão, Juá e Sede;
II - Que em decorrência dos danos humanos e ambientais a população ficou dependente do abastecimento de água potável por meio de carros pipas, já que as fontes de coleta d'água exauriram-se;
III - Que o parecer da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, relatando a ocorrência deste desastre é favorável à declaração de Situação de Emergência.
DECRETA:
Art. 1º Fica declarada **Situação de Emergência** nas áreas do município contidas no Formulário de Informações do Desastre – FIDE e demais documentos anexos a este Decreto, em virtude do desastre classificado e codificado como Seca – 1.4.1.2.0 conforme IN/MI nº 01/2012.
Art. 2º Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a coordenação da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, nas ações de resposta ao desastre e reabilitação do cenário e reconstrução.
Art. 3º Autoriza-se a convocação de voluntários para reforçar as ações de resposta ao desastre e realização de campanhas de arrecadação de recursos junto à comunidade, com o objetivo de facilitar as ações de assistência à população afetada pelo desastre, sob a coordenação do (a) Coordenadoria Municipal de Defesa Civil.
Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Parágrafo Único. Revoga-se o Decreto Municipal nº007, de 12 de abril de 2016

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE,
CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, aos 12 dias do mês de abril de 2016.

ANTONIO MONTEIRO PEDROSA FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Marinete Gonçalves de Lima Carvalho
Código Identificador:D9BE899E

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIÚS

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO NO 011/2016 DE 07 DE ABRIL DE 2016.

Declara Situação de Emergência nas áreas do Município afetadas por Seca – 1.4.1.2.0, conforme IN/MI 01/2012.

O Senhor JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA, Prefeito do município de Cariús, localizado no Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, conferidas pele Lei Orgânica Municipal e pelo Inciso VI do artigo 8º da Lei Federal no 12.608, de 10 de abril de 2012,
CONSIDERANDO:
I – Que o desastre decorreu da escassez de chuvas entre os anos de 2012 a 2015, e mesmo após as chuvas ocorridas entre janeiro e abril do corrente ano no município não foi possível ocorrer a recarga dos mananciais, já que no período considerado como quadra chuvosa no município choveu apenas 400mm, conforme dados da Fundação Cearense de Meteorologia e Recursos Hídricos (FUNCEME), registrado em um único pluviômetro instalado na Sede do Município, portanto chuvas localizadas em um ponto específico, afetando, principalmente os Distritos de Caipú, São Sebastião, São Bartolomeu, Bela Vista, Sede Rural e Sede Urbana.
II- Que em decorrência dos danos humanos e ambientais a população ficou dependente do abastecimento de água potável por meio de carros pipas, já que as fontes de coleta d'água exauriram-se;
III – Que o parecer da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, relatando a ocorrência deste desastre é favorável à declaração de Situação de Emergência.
DECRETA:
Art. 1º. Fica declarada **Situação de Emergência** nas áreas do município contidas no Formulário de Informações do Desastre – FIDE e demais documentos anexos a este Decreto, em virtude do desastre classificado e codificado como Seca – 1.4.1.2.0 conforme IN/MI nº 01/2012.
Art. 2º. Autoriza-se a mobilização de todos os órgãos municipais para atuarem sob a coordenação da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, nas ações de resposta ao desastre e reabilitação do cenário e reconstrução.
Art. 3º. Autoriza-se a convocação de voluntários para reforçar as ações de resposta ao desastre e realização de campanhas de arrecadação de recursos junto à comunidade, com o objetivo de

facilitar as ações de assistência à população afetada pelo desastre, sob a coordenação da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil.
Art. 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Parágrafo Único: Revoga-se o Decreto Municipal nº 032/2015, de 22 de Outubro de 2015

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE,
CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, aos 07 dias de Abril de 2016.

JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Francisco Edideus dos Santos Santana
Código Identificador:6FAD8A4D

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 024/2016/GAB.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CARIÚS, ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E,

CONSIDERANDO o provimento comissionado do cargo público de Assessor Jurídico da Secretaria Municipal de Assistência Social, nos termos em que dispõe o artigo 37, II, da Constituição Federal de 1988,

RESOLVE:

Art. 1°. EXONERAR a servidora **MARIA SUDETE DE OLIVEIRA,** brasileira, do cargo comissionado de Assessor Jurídico, com lotação na Secretaria Municipal de Assistência Social, resultando na vacância do cargo público, consoante preceitua o artigo 38, inciso I da Lei Complementar Municipal nº 076/2014 (Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Município de Cariús/CE).

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial os termos da Portaria nº 01/2014, de 10 de janeiro de 2014, retroagindo os efeitos para o dia 01/04/2016.

Registre-se e
Publique–se.

Paço da Prefeitura Municipal de Cariús/CE, em 28 de abril de 2016.

JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE
PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Francisco Edideus dos Santos Santana
Código Identificador:9FACD98A

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 025/2016/GAB.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CARIÚS, ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E,

CONSIDERANDO a vacância do cargo público comissionado de Assessor Jurídico da Secretaria Municipal de Assistência Social operada pela Portaria nº 024/2016/GAB.,

RESOLVE:

Art. 1º - NOMEAR, nos termos do artigo 37, inciso II, parte final, da Constituição Federal de 1988 e do artigo 9º, inciso II da Lei Complementar Municipal nº 076/2014 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Cariús/CE), o cidadão **ERNANDO PEREIRA COSTA,** brasileiro, portador do RG nº 2006029180929 – SSP/CE, no cargo comissionado de Assessor Jurídico, com lotação na Secretaria Municipal de Assistência Social.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário e retroagindo os seus efeitos para o dia 04 de abril de 2016.

Paço da Prefeitura Municipal de Cariús/CE, 28 de abril de 2016.

JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE
PUBLIQUE-SE

Publicado por:
Francisco Edideus dos Santos Santana
Código Identificador:3D0F6ED5

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO CONTRATUAL – TOMADA DE PREÇOS Nº 0404.01/2016-SMDU

ESTADO DO CEARÁ – PREF. MUNICIPAL DE FORTIM – EXTRATO CONTRATUAL – TOMADA DE PREÇOS Nº 0404.01/2016-SMDU: OBJETO: EXECUÇÃO DE OBRA DE PAVIMENTAÇÃO EM PEDRA TOSCA NA SEDE E NOS DISTRITOS DO MUNICIPIO DE FORTIM – CE: **CONTRATANTE:** SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO; **CONTRATADO**: PRADA – COMERCIO CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME; **DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**: 25 de ABRIL de 2016**. VALOR GLOBAL**: R$ 1.289.313,71 (Hum milhão, duzentos e oitenta e nove reais trezentos e treze reais e setenta e um centavos)**; PRAZO DE EXECUÇÃO**: Até 90(noventa) dias; **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**: 0601.15.451.0024.1.004; **ELEMENTO DE DESPESAS**: 44.90.52.00; **ASSINA PELA CONTRATANTE**: EVERARDO PAULA DA SILVA**: ASSINA PELA CONTRATADA**: RICARDO DA SILVA BARROS.

Fortim – CE, 28 de Abril de 2016.

EVERARDO PAULA DA SILVA
Ordenador de Despesas Secretaria de Desenvolvimento Urbano

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:758FE4BE

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO CONTRATUAL – 10º DÉCIMO ADITIVO – REALINHAMENTO DE VALOR

ESTADO DO CEARÁ – PREF. MUNICIPAL DE FORTIM – EXTRATO CONTRATUAL – 10º DÉCIMO ADITIVO – REALINHAMENTO DE VALOR: OBJETO: CONSTRUÇÃO DE UMA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR COM OITO SALAS DE AULA NO MUNICIPIO DE FORTIM – CE**: CONTRATANTE:** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, JUVENTUDE, DESPORTO E LAZER; **CONTRATADO**: R.A CONSTRUÇÕES E EMPREENDIMENTOS LTDA; **DATA DA ASSINATURA DO ADITIVO**: 12/04/2016**. VALOR REALINHADO**: R$382.005,85 (Trezentos e oitenta e dois mil cinco reais e oitenta e cinco centavos)**; FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** Art. 65, inciso I e parágrafo primeiro do mesmo artigo; **ASSINA PELA CONTRATANTE**: MARIA LUIZA OLIVEIRA DA COSTA**: ASSINA PELA CONTRATADA**: André Paz Martins.

Fortim – CE, 28 de Abril de 2016.

MARIA LUIZA OLIVEIRA DA COSTA
Secretária de Educação, Juventude, Desporto e Lazer

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:1E3FCACF

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO CONTRATUAL – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 1904.01/16 - SMS

ESTADO DO CEARÁ – PREF. MUNICIPAL DE FORTIM – EXTRATO CONTRATUAL – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 1904.01/16 - SMS. **OBJETO:** Contratação de serviço para elaboração de Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Hospitalar - PGRSH do Hospital Municipal Dr. Waldemar Alcântara do Município de Fortim. Coordenado pela Secretaria de Saúde deste Município**; CONTRATADO**: JOSÉ FÁBIO DE OLIVEIRA; **VALOR GLOBAL:** R$ 7.800,00 (Sete mil e oitocentos reais); **DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**: 19 de Abril de 2016**. VIGÊNCIA:** Até 19 de Maio de 2016; **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** nº. 1001.10.122.0002.2.028; **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.36.00; **ASSINA PELO CONTRATANTE:** EVERARDO PAULA DA SILVA; **ASSINA PELO CONTRATADO**: JOSÉ FÁBIO DE OLIVEIRA.

Fortim – CE**,** 28 de Abril de 2016.

EVERARDO PAULA DA SILVA
Ordenador de Despesas da Secretaria de Saúde

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:7E8DB69B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO

SECRETARIA DE GOVERNO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 007/2016

A Prefeita Municipal de General Sampaio, no uso das atribuições que lhe confere o art. nº 94, da Lei Orgânica do Município de 05 de Abril de 1990, e tendo em vista o que consta do Processo nº 027/2015.
RESOLVE CONCEDER, nos termos do art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" e §§ 3º e 17 da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional nº. 41/2003, combinado com o art. 22 da Lei Municipal nº. 372/2004 de 29 de outubro de 2004, alterada pela Lei Municipal nº 408/2005, de 25 de outubro de 2005 (instituição do GSPREV), art.1º da Lei Federal nº 10.887/2004, de 18 de junho de 2004, c/c art. 201, § 2º da CF/88 e o art. 43, XXVII da Lei Municipal nº 326/2001, de 06 de fevereiro de 2001, **APOSENTADORIA POR IDADE**, a **MARIA ESTER DE OLIVEIRA BERNARDES,** ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº. 0403393, lotada na Secretaria da Saúde do Município, com proventos mensais proporcionais abaixo discriminados:

DEMONSTRATIVO DO CÁLCULO DO BENEFÍCIO:

VALOR DA REMUNERAÇÃO:
Vencimento Base.....R$ 631,01
Abono Complementar ao Salário Mínimo Lei 573/2010.....R$ 248,99
A.T.S 15%.....R$ 94,65
Total Remuneração.....R$ 974,65

VALOR DA MÉDIA.....R$ 670,96 Planilha evidenciando o cálculo da média em anexo, em conformidade com a regra do art. 1° da Lei Federal 10.887/2004.

VALOR PROPORCIONAL.....R$ 347,08
Tempo de contribuição = (5665/10.950) x 670,96 = 51.73% x 670,96 = 347,08

VALOR TOTAL DO BENEFÍCIO.....R$ 880,00
Valor Proporcional.....R$ 347,08
Complemento Constitucional.....R$ 532.92

Os efeitos deste ato entram em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO, 26 de abril de 2016.

MARIA EDIENE MONTEIRO DO NASCIMENTO DE CASTRO
Prefeita Municipal

FRANCISCA MARIA MONTEIRO FERREIRA
Presidente do GSPREV

Publicado por:
Marleide Brasil Almeida
Código Identificador:812F2496

SECRETARIA DE GOVERNO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 006/2016

A Prefeita Municipal de General Sampaio, no uso das atribuições que lhe confere o art. nº 94, da Lei Orgânica do Município de 05 de Abril de 1990, e tendo em vista o que consta do Processo nº 026/2015.

RESOLVE CONCEDER, nos termos do art. 40, § 1º, inciso III, alínea "b" e §§ 3º e 17 da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional nº. 41/2003, combinado com o art. 22 da Lei Municipal nº. 372/2004 de 29 de outubro de 2004, alterada pela Lei Municipal nº 408/2005, de 25 de outubro de 2005 (instituição do GSPREV), e o art.1º da Lei Federal nº 10.887/2004, de 18 de junho de 2004, c/c art. 201, § 2º da CF/88 e o art.43, XXVII da Lei 326/2001, de 06 de fevereiro de 2001, **APOSENTADORIA POR IDADE**, a **RAIMUNDO DA CONCEIÇÃO,** ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais, matrícula nº. 040056-4, lotado na Secretaria da Infra-Estrutura do Município, com proventos mensais proporcionais abaixo discriminados:

DEMONSTRATIVO DO CÁLCULO DO BENEFÍCIO:

VALOR DA REMUNERAÇÃO:
Vencimento Base.....R$ 631,01
A.T.S 22%.....R$ 138,82
Abon. Comp. Sal. Min. Lei 573.....R$ 248,99
Total Remuneração.....R$ 1.012,51

VALOR DA MÉDIA.....R$ 655,75
Planilha evidenciando o cálculo da média em anexo, em conformidade com a regra do art. 1° da Lei Federal 10.887/2004.

VALOR PROPORCIONAL.....R$ 405,90
Tempo de contribuição = (7908/12.775) x 655,75 = 61.90% x 655,75 = 405,90

VALOR TOTAL DO BENEFÍCIO.....R$ 880,00
Valor Proporcional.....R$ 405,90
Complemento Constitucional.....R$ 474,10

Os efeitos deste ato entram em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO, 26 de abril de 2016.

MARIA EDIENE MONTEIRO DO NASCIMENTO DE CASTRO
Prefeita Municipal

FRANCISCA MARIA MONTEIRO FERREIRA
Presidente do GSPREV

Publicado por:
Marleide Brasil Almeida
Código Identificador:502EB03D

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.14.002.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal da Educação Básica;** Contratado(a): **F. G. DA SILVA CARVALHO - ME -** CNPJ: **03.053.037/0001-76**; Objeto: **aquisição de produtos pneumáticos, destinados à Frota de Veículos vinculados à Secretaria Municipal de Educação;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.15.2.16-GES**; Vigência:**08 (oito) meses e 16 (dezesseis) dias, de 14 de abril de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global: **R$ 17.586,00 (Dezessete Mil Quinhentos e Oitenta e Seis Reais);** Pagamento: **conforme entrega do material**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:
01.06.06.12.361.0050.2.029 - MANUTENCAO DO TRANSPORTE ESCOLAR DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA:
3.3.90.30.00; 01.06.06.12.361.0006.2.019 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUN. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/16; 02.02/16; 14.02/16; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**14 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Marcio Kris Nobre Xerez -** CPF:**776.034.513-53;** Assina pelo Contratado: **Francisco Genivando da Silva Carvalho -** CPF.: **431.261.893-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 14 de abril de 2016.

MARCIO KRIS NOBRE XEREZ
Gestora do F. M. E.

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:94897652

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.14.004.2016

Contratante:**Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal da Educação Básica;** Contratado(a):**FJ DE SOUSA JUNIOR-ME - GC PNEUS -** CNPJ:**06.199.808/0001-26**; Objeto:**aquisição de produtos pneumáticos, destinados à Frota de Veículos vinculados à Secretaria Municipal de Educação;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.15.2.16-GES**; Vigência:**08 (oito) meses e 16 (dezesseis) dias, de 14 de março de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 259.160,00 (Duzentos e Cinquenta e Nove Mil Cento e Sessenta Reais);** Pagamento:**conforme entrega do material**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:
01.06.06.12.361.0050.2.029-MANUTENCAO DO TRANSPORTE ESCOLAR DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA:
3.3.90.30.00; 01.06.06.12.361.0006.2.019 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUN. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/16; 02.02/16; 14.02/16; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**14 de março de 2016;** Assina pelo Contratante: **Marcio Kris Nobre Xerez -** CPF:**776.034.513-53;** Assina pelo Contratado: **Francisco Javan de Sousa Júnior -** CPF.: **323.444.303-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 14 de março de 2016.

MARCIO KRIS NOBRE XEREZ
Gestor do F.M.E.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:2B859BC7

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.14.001.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal de Saúde;** Contratado(a): **F. G. DA SILVA CARVALHO - ME -** CNPJ:**03.053.037/0001-76**; Objeto: **aquisição de produtos pneumáticos, destinados à Frota de Veículos vinculados à Secretaria Municipal de Saúde;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.15.2.16-GES**; Vigência:**08 (oito) meses e 16 (dezesseis) dias, de 14 de abril de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 43.744,00 (Quarenta e Três Mil Setecentos e Quarenta e Quatro Reais);** Pagamento:**conforme entrega do material**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:
2.055 / 2.053 / 2.060 / 2.056 - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/16; 02.02/16; 14.02/16; 03.02/16; 09.02/16; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**14 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Sonia Maria de Farias -** CPF:**718.539.367-15;** Assina pelo Contratado: **Francisco Genivando da Silva Carvalho -** CPF.: **431.261.893-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 14 de abril de 2016.

SONIA MARIA DE FARIAS
Gestora do F. M. S.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:D469A900

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.14.003.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal de Saúde;** Contratado(a):**FJ DE SOUSA JUNIOR-ME - GC PNEUS -** CNPJ:**06.199.808/0001-26**; Objeto: **aquisição de produtos pneumáticos, destinados à Frota de Veículos vinculados à Secretaria Municipal de Saúde;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.15.2.16-GES**; Vigência:**08 (oito) meses e 16 (dezesseis) dias, de 14 de março de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 15.298,00 (Quinze Mil Duzentos e Noventa e Oito Reais);** Pagamento:**conforme entrega do material**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:
2.055 / 2.053 / 2.060 / 2.056 - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/16; 02.02/16; 14.02/16; 03.02/16; 09.02/16; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**14 de março de 2016;** Assina pelo Contratante: **Sonia Maria de Farias -** CPF:**718.539.367-15;** Assina pelo Contratado: **Francisco Javan de Sousa Júnior -** CPF.: **323.444.303-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 14 de março de 2016.

SONIA MARIA DE FARIAS
Gestora do F. M. S.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:9C7738DF

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.27.001.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal de Saúde;** Contratado(a): **J. F. PERES - ME -** CNPJ:**12.207.798/0001-26**; Objeto: **aquisição de Materiais Gráficos, destinados à manutenção das atividades administrativas da Secretaria Municipal de Saúde;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 04.11.1.16-FMS**; Vigência:**08 (oito) meses, de 27 de abril de 2016 à 27 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 72.505,40 (Setenta e Dois Mil Quinhentos e Cinco**

Reais e Quarenta Centavos); Pagamento:**conforme entrega do material**;Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:**2.047 / 2.051 / 2.053 / 2.055 2.056 / 2.060 - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/2016 / 03.02/2016 / 09.02/2016**; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**27 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Sonia Maria de Farias** - CPF:**718.539.367-15;** Assina pelo Contratado: **José Flavio Peres** - CPF.: **008.309.293-55.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 27 de abril de 2016.

SONIA MARIA DE FARIAS
Gestora do F. M. S.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:1CB57F9F

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.05.001.2016

Contratante:**Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal da Educação Básica;** Contratado(a):**TALISMÃ PETROLEO LTDA** - CNPJ:**04.262.188/0001-05**; Objeto:**aquisição de combustíveis (óleo diesel), destinados ao abastecimento da frota de veículos vinculados à Secretaria Municipal da Educação Básica;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.21.2.16-FME**; Vigência:**09 (nove) meses, de 05 de abril de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 585.000,00 (Quinhentos e Oitenta e Cinco Mil Reais);** Pagamento:**conforme entrega do material**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa: **01.06.06.12.361.0006.2.019 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUN. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00; 01.06.06.12.361.0050.2.029 - MANUTENÇÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 02.02/2016**; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**05 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Marcio Kris Nobre Xerez** - CPF:**776.034.513-53;** Assina pelo Contratado: **Luiz Nazareno de Oliveira Fernandes** - CPF.: **222.162.513-72.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 05 de abril de 2016.

MARCIO KRIS NOBRE XEREZ
Gestor do F.M.E.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:4F9061D9

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 02.29.001.2016

Contratante:**Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal da Educação Básica;** Contratado(a):**IMEPH - INST. META DE EDUCAÇÃO PESQ. E FORM. DE REC. HUMANOS LTDA** - CNPJ:**04.528.440/0001-77**; Objeto:**aquisição de Livros Didáticos, destinados às Unidades de Ensino da Educação Básica;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 02.15.2.16- FME**; Vigência: **120 (cento e vinte) dias, de 29 de fevereiro de 2016 à 28 de junho de 2016**; Valor Global: **R$ 152.010,00 (Cento e Cinquenta e Dois Mil e Dez Reais);** Pagamento: **em parcela única no ato da entrega dos materiais**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa: **01.06.06.12.365.0015.2.033- DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DA EDUCACAO INFANTIL-PRE ESCOLAR - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 14.02/2016**; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura: **29 de fevereiro de 2016;** Assina pelo Contratante: **Marcio Kris Nobre Xerez** - CPF:**776.034.513-53;** Assina pelo Contratado: **José Gonçalo de Freitas Silva** - CPF.: **321.313.483-04.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 29 de fevereiro de 2016.

MARCIO KRIS NOBRE XEREZ
Gestor do F.M.E.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:4EB7D160

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.05.002.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal da Educação Básica;** Contratado(a): **RÁDIO GUARACIABA LTDA** - CNPJ: **12.281.572/0001-75**; Objeto: **serviços de divulgação em veículo de radiodifusão, com abrangência na Sede, Distritos e Municípios circunvizinhos de Guaraciaba do Norte/CE, para a difusão de matérias de interesse da Secretaria Municipal da Educação Básica;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.21.1.16-GES**; Vigência: **09 (nove) meses, de 05 de abril de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global: **R$ 25.200,00 (Vinte e Cinco Mil e Duzentos Reais);** Pagamento: **em 09 (Nove) parcelas de igual valor de R$ 2.800,00 (Dois Mil e Oitocentos Reais)**; Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa: **1.06.06.12.361.0006.2.019 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUN. DA EDUCAÇÃO BÁSICA - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.39.00/ Origem: 02.02/2016**; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura: **05 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Marcio Kris Nobre Xerez** - CPF: **776.034.513-53;** Assina pelo Contratado: **Ana Gleice de Farias** - CPF.: **831.247.723-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 05 de abril de 2016.

MARCIO KRIS NOBRE XEREZ
Gestor do F.M.E.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:8552CC22

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.05.003.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal de Saúde;** Contratado(a): **RÁDIO GUARACIABA LTDA** - CNPJ: **12.281.572/0001-75**; Objeto: **serviços de divulgação em veículo de radiodifusão, com abrangência na Sede, Distritos e Municípios circunvizinhos de Guaraciaba do Norte/CE, para a difusão de matérias de interesse da Secretaria Municipal de Saúde;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 03.21.1.16-GES**; Vigência: **09 (nove) meses, de 05 de abril de 2016 à 31 de dezembro de 2016**; Valor Global: **R$ 11.250,00 (Onze Mil Duzentos e Cinquenta Reais);** Pagamento: **em 09 (Nove) parcelas de igual valor de R$ 1.250,00 (Um Mil Duzentos e Cinquenta Reais)** Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa: **02.08.08.10.122.0005.2.047 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DA SEC. DE SAÚDE E GESTÃO DO SUS - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.39.00/ Origem: 03.02/2016**; Foro: **Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura: **05 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Sonia Maria de Farias** - CPF: **718.539.367-15;** Assina pelo Contratado: **Ana Gleice de Farias** - CPF.: **831.247.723-34.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 05 de abril de 2016.

SONIA MARIA DE FARIAS
Gestora do F. M. S.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:FCE949BD

COMISSAO DE LICITAÇÃO
MODALIDADE: CARTA CONVITE Nº. 04.28.1.16-FG; TIPO: MENOR PREÇO

O (a) Presidente da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte, comunica aos interessados que no dia 05 de Maio de 2016 às 08:30, horas na sala da C.P.L., localizada: Av. Monsenhor Furtado, 55, Centro, Guaraciaba do Norte/CE, estará recebendo os envelopes contendo Habilitações e Propostas de Preços para: Aquisição de Instrumentos Musicais destinados a Secretaria de Cultura e Juventude do Município de Guaraciaba do Norte, Conforme Anexo I do Edital. Os interessados poderão obter cópia do edital e maiores informações, no endereço supracitado, no horário de expediente das 08h00min às 14h00min, e/ou através do fone: (88)3652-2150.

Guaraciaba do Norte– CE, 28 de Abril de 2016.

ITALO DE CASTRO RODRIGUES
Presidente

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:9FD983B3

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO CONTRATUAL Nº DO DOCUMENTO: 04.27.002.2016

Contratante: **Município de Guaraciaba do Norte/Secretaria Municipal de Saúde;** Contratado(a): **GOMES E RODRIGUES COMERCIAL E SERVIÇOS LTDA - ME -** CNPJ:**14.802.509/0001-62**; Objeto:**aquisição de Materiais Gráficos, destinados à manutenção das atividades administrativas da Secretaria Municipal de Saúde;** Fundamentação Legal: **Lei Federal 8.666/93 e suas demais alterações, nos termos do processo de licitação modalidade: Pregão Nº 04.11.1.16-FMS**; Vigência:**08 (oito) meses, de 27 de abril de 2016 à 27 de dezembro de 2016**; Valor Global:**R$ 63.281,50 (Sessenta e Três Mil Duzentos e Oitenta e Um Reais e Cinquenta Centavos);** Pagamento:**conforme entrega do material**;Dotação Orçamentária / Elemento da Despesa:**2.047 / 2.051 / 2.053 / 2.055 2.056 / 2.060 - ELEMENTO DA DESPESA: 3.3.90.30.00/ Origem: 01.01/2016 / 03.02/2016 / 09.02/2016**; Foro:**Guaraciaba do Norte/CE**; Data da Assinatura:**27 de abril de 2016;** Assina pelo Contratante: **Sonia Maria de Farias -** CPF:**718.539.367-15;** Assina pelo Contratado: **Antonia Monica Bezerra Gomes -** CPF.: **463.406.703-00.**

Guaraciaba do Norte / CE, em 27 de abril de 2016.

SONIA MARIA DE FARIAS
Gestora do F. M. S.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:31F13DAA

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAUMIRIM

GABINETE DO PREFEITO
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO Nº 2016.04.28.1

A Pregoeira Oficial da Prefeitura Municipal de Ipaumirim/CE, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados que estará realizando, certame licitatório na modalidade Pregão nº 2016.04.28.1, do tipo presencial, cujo objeto é a aquisição de pneus, protetores e câmaras de ar, abrangendo os serviços de troca, alinhamento e balanceamento, destinados ao atendimento das necessidades dos veículos e máquinas pesadas do Município de Ipaumirim/CE, conforme especificações contidas no Edital Convocatório e seus anexos, com o recebimento dos envelopes contendo as propostas de preços e a documentação de habilitação marcado para o dia 12 de maio de 2016, às 9 horas. Maiores informações na sede da Comissão de Licitação, sito na Rua Cel. Gustavo Lima, 230 - Centro, Ipaumirim/CE, ou pelo telefone (88) 3567-1525, no horário das 8h às 12h.

Ipaumirim/CE, 28 de abril de 2016.

FRANCISCA SANTOS DE SOUZA
Pregoeira Oficial

Publicado por:
José Valderi Dias Dantas
Código Identificador:D9B0766A

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO Nº 2016.04.28.2

A Pregoeira Oficial da Prefeitura Municipal de Ipaumirim/CE, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados que estará realizando, certame licitatório na modalidade Pregão nº 2016.04.28.2, do tipo presencial, cujo objeto é a aquisição de recargas de oxigênio medicinal destinadas ao atendimento das necessidades do Hospital e Maternidade Maria José dos Santos, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde de Ipaumirim/CE, conforme especificações contidas no Edital Convocatório e seus anexos, com o recebimento dos envelopes contendo as propostas de preços e a documentação de habilitação marcado para o dia 12 de maio de 2016, às 14 horas. Maiores informações na sede da Comissão de Licitação, sito na Rua Cel. Gustavo Lima, 230 - Centro, Ipaumirim/CE, ou pelo telefone (88) 3567-1525, no horário das 8h às 12h.

Ipaumirim/CE, 28 de abril de 2016.

FRANCISCA SANTOS DE SOUZA
Pregoeira Oficial.

Publicado por:
José Valderi Dias Dantas
Código Identificador:7F057599

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM

GABINETE
LEI MUNICIPAL Nº 183/2016, DE 22 DE ABRIL DE 2016.

AUTORIZA O EXECUTIVO MUNICIPAL A REPASSAR AOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE, INCENTIVO FINANCEIRO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Prefeita Municipal de Jardim, Estado do Ceará, **Analêda Neves Sampaio**, faz saber que a Câmara Municipal de Jardim–CE, aprovou o Projeto de Lei Nº 231/2016, em 31 de Março de 2016 e ela sanciona a seguinte Le

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a repassar aos Agentes Comunitários de Saúde da Família mensalmente **até 30% (trinta por cento)** do valor do piso salarial advindo dos recursos recebidos do Governo Federal a título de incentivo financeiro adicional, nos termos das Portarias 1.599, de 9 de julho de 2011, Portaria Nº 2.488, de 21 de outubro de 2011, Portaria Nº 1.024, de 21 de julho de 2015, todas do Ministério da Saúde.

§ 1º. Somente farão jus ao recebimento do incentivo previsto no caput do presente artigo, os Agentes Comunitários de Saúde vinculados ao Programa Saúde da Família.

§ 2º. O Incentivo (Abono) criado por esta Lei não se incorporará para nenhum efeito legal à remuneração dos servidores e/ou empregados, inclusive para fins das contribuições previdenciárias.

§ 3º. Somente será realizado o pagamento da gratificação de incentivo aos Agentes Comunitários de Saúde após a efetiva realização do Repasse do Ministério da Saúde.

Art. 2º. Os valores de que trata o caput deste artigo serão repassados para os Agentes Comunitários de Saúde com vínculo municipal, em folha de pagamento e viabilizará meios legais, mediante convênio ou outro instrumento legal, para o repasse aos agentes comunitários de saúde com vínculo com o Estado do Ceará, de igual sorte.

Art. 3º. Para cobrir as despesas decorrentes da aplicação da presente Lei, fica o Poder Executivo mediante Autorização Legislativa em

Projeto de Lei específico, autorizado a abrir Crédito Adicional ou Suplementar no valor solicitado e justificado da necessidade.
Art. 4º. A gratificação criada por esta Lei será concedida aos Agentes Comunitários de Saúde envolvidos diretamente no cumprimento das ações e metas estabelecidas no anexo I desta Lei.
§ 1º. Será considerado para fins de recebimento do incentivo os seguintes percentuais:
I– 30% (trinta por cento) para o cumprimento de 07 (sete) a 10 (dez) das metas/indicadores citado no Anexo I, Quadro de Metas;
II– 15% (quinze por cento) para o cumprimento de 04 (quatro) a 6 (seis) das metas/indicadores citado no Anexo I, Quadro de Metas;
III– Os Agentes Comunitários de Saúde que não atingirem o mínimo de 04 (quatro) das metas/indicadores citados no Anexo I, Quadro de Metas não farão jus ao recebimento do incentivo de que trata a presente lei.
§ 2º. Não farão jus ao pagamento de gratificação o Agente Comunitário de Saúde que estejam recebendo benefício do Regime de Previdência ou se a produção for entregue após o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao produzido sem justificativa.
§ 3º. Somente será realizado o pagamento do incentivo ao Agente Comunitário de Saúde após apresentação do consolidado das ações e seus respectivos percentuais ao Coordenador Responsável.
§ 4º. Temporariamente durante campanhas de Promoção à Saúde ou quando a Secretaria Municipal de Saúde necessitar de atividades extras, estará suspensa ou poderá ser substituída através de instrução normativa as metas do Anexo I desta lei.
§ 5º. A Secretaria Municipal de Saúde terá o prazo de 10 dias, após a entrega dos coordenadores, para contabilizar as metas e após pagar aos Agentes Comunitários de Saúde.
Art. 5º. Fica a Gestão Municipal responsável pela garantia da estrutura descrita nos anexos citados no artigo anterior, com a aplicação do restante do incentivo financeiro nas ações previstas para a Atenção Básica, sendo no custeio dos ACS.
§ 1º. Os Agentes Comunitários de Saúde deverão relatar suas atividades ao seu superior hierárquico da equipe a qual participa.
§ 2º. As metas estarão suspensas enquanto não houver comprovadamente condições de trabalho, seja esta da natureza ou materiais.
Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação e seus efeitos financeiros retroagirão ao dia 01 de Julho de 2015.
Art. 7º. Em face da gratificação concedidas nesta lei, ficam revogadas as leis municipais 120/2013.
Art. 8º. Revogam-se todas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Jardim – CE, em 22 de Abril de 2016.

ANALÊDA NEVES SAMPAIO
Prefeita Municipal de Jardim

ANEXO I
QUADRO DE METAS:

SAÚDE DA CRIANÇA		
CRIANÇA DE 0 A 23 MESES E 29 DIAS	INDICADOR	META (%)
	Acompanhamento de recém-nascido	Entre 70 a 100
	Acompanhamento de criança	Entre 70 a 100
SAÚDE DA MULHER		
GESTANTES E PUÉRPERAS	INDICADOR	META
	Acompanhamento gestante	Entre 70 a 100
	Acompanhamento puérpera	Entre 70 a 100
DOENÇAS CRÔNICAS		
DIABÉTICOS	INDICADOR	META
	Acompanhamento pessoas com diabetes	Entre 70 a 100
HIPERTENSOS	Acompanhamento pessoas com hipertensão	Entre 70 a 100
PESSOAS COM TUBERCULOSE	Acompanhamento pessoas com tuberculose	Entre 70 a 100
PESSOAS COM HANSENÍASE	Acompanhamento pessoas com hanseníase	Entre 70 a 100
CADASTRO DE FAMÍLIAS		
FAMÍLIAS	INDICADOR	META
	Famílias Cadastradas	Entre 90 e 100
	Famílias Acompanhadas	Entre 90 e 100
BOLSA FAMÍLIA		
BOLSA FAMÍLIA	INDICADOR	META
	Acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família	Entre 80 e 100

Publicado por:
Taciana Soares Viana
Código Identificador:7CD5D0E0

GABINETE
LEI MUNICIPAL Nº 186/2016 DE 22 DE ABRIL DE 2016.

GABINETE DA PREFEITA

AUTORIZA O EXECUTIVO MUNICIPAL A REPASSAR AOS AGENTES DE COMBATE ÀS ENDEMIAS, INCENTIVO FINANCEIRO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Prefeita Municipal de Jardim, Estado do Ceará, **Analêda Neves Sampaio**, faz saber que a Câmara Municipal de Jardim–CE, aprovou o Projeto de Lei Nº 236/2016, em 31 de Março de 2016 e ela sanciona a seguinte Lei:
Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a repassar aos Agentes Comunitários de Saúde da Família mensalmente **até 30% (trinta por cento)** do valor do piso salarial definido em lei federal a título de incentivo financeiro adicional, através dos recursos oriundos para implementação de ações de vigilância, prevenção e controle de endemias ou qualquer outro recurso de incentivo às ações dos Agente de Combate às Endemias, todas advindas através de Portarias do Ministério da Saúde.
§ 1º. O Incentivo criado por esta Lei não se incorporará para nenhum efeito legal à remuneração dos servidores e/ou empregados, inclusive para fins das contribuições previdenciárias.
§ 2º. Somente será realizado o pagamento da gratificação de incentivo aos Agentes de Combate às Endemias após a efetiva realização do Repasse do Ministério da Saúde.
Art. 2º. Os valores de que trata o caput deste artigo serão repassados para os Agentes de Combate às Endemias com vínculo municipal será pago através de transferência à conta bancária destes.
Art. 3º. Para cobrir as despesas decorrentes da aplicação da presente Lei, fica o Poder Executivo mediante Autorização Legislativa em Projeto de Lei específico, autorizado a abrir Crédito Adicional ou Suplementar no valor solicitado e justificado da necessidade.
Art. 4º. A gratificação criada por esta Lei será concedida aos Agentes de Combate às Endemias envolvidos diretamente no cumprimento das ações e metas estabelecidas no anexo I desta Lei.
§ 1º. Será considerado para fins de recebimento do incentivo os seguintes percentuais:
I– 30% (trinta por cento) para o cumprimento de 07 (sete) a 10 (dez) das metas/indicadores citado no Anexo I, Quadro de Metas;
II– 15% (quinze por cento) para o cumprimento de 04 (quatro) a 6 (seis) das metas/indicadores citado no Anexo I, Quadro de Metas;
III– Os Agentes Comunitários de Saúde que não atingirem o mínimo de 04 (quatro) das metas/indicadores citados no Anexo I, Quadro de Metas não farão jus ao recebimento do incentivo de que trata a presente lei.
§ 2º. Não farão jus ao pagamento de gratificação os Agentes de Combate às Endemias que estejam recebendo benefício do Regime de Previdência ou se a produção for entregue após o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao produzido sem justificativa.
§ 3º. Somente será realizado o pagamento do incentivo aos Agentes de Combate às Endemias após apresentação do consolidado das ações e seus respectivos percentuais ao Coordenador Responsável.
§ 4º. Temporariamente durante campanhas quando a Secretaria Municipal de Saúde necessitar de atividades extras, estará suspensa ou poderá ser substituída através de instrução normativa as metas do Anexo I desta lei.
§ 5º. A Secretaria Municipal de Saúde terá o prazo de 10 dias, após a entrega dos coordenadores, para contabilizar as metas e após pagar aos Agentes de Combate às Endemias.
Art. 5º. Fica a Gestão Municipal responsável pela garantia da estrutura descrita nos anexos citados no artigo anterior, com a aplicação do restante do incentivo financeiro nas ações previstas para

a Atenção Básica, sendo no custeio dos Agentes de Combate às Endemias.
§ 1º. Os Agentes de Combate às Endemias deverão relatar suas atividades ao seu superior hierárquico da equipe a qual participa.
§ 2º. As metas estarão suspensas enquanto não houver comprovadamente condições de trabalho, seja esta da natureza ou materiais.
Art. 6º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 7º. Revogam-se todas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Jardim – CE, em 22 de Abril de 2016.

ANALÊDA NEVES SAMPAIO
Prefeita Municipal de Jardim

ANEXO I
QUADRO DE METAS:

AEDES AEGYPTI		
COMBATE AO MOSQUITO AEDES AEGYPTI	INDICADOR	META
	Número de casas inspecionadas por dia	Mínimo de 20 imóveis/dia para cada agente
	Inspeção em casas fechadas	No mínimo 10% dos imóveis fechados/mês
	Inspeção em pontos estratégicos no Município	Mínimo 02 inspeções/mês
VACINAÇÃO ANTI-RÁBICA ANIMAL		
VACINAÇÃO ANTI-RÁBICA	INDICADOR	META
	Vacinação Anti-Rábica em Animais	No mínimo 80% dos animais vacinados durante as campanhas
CHAGAS / LEISHMANIOSE / TRACOMA / PESTE BUBÔNICA		
CHAGAS	INDICADOR	META
	Campanha Doença de Chagas	Mínimo 8 prédios por dia por agente
LEISHMANIOSE	---	---
TRACOMA	Campanha Nacional de Tracoma nas Escolas	Examinar 80% dos escolares de 05 aos 14 anos matriculados na rede municipal de educação.
	Acompanhamento dos Contatos intradomiciliares dos casos detectados de Tracoma	Acompanhar 100% dos contatos
CADASTRO DE IMÓVEIS		
IMÓVEIS	INDICADOR	META
	Atualização do cadastro de imóveis e pontos estratégicos	Entre 80% a 100%

Publicado por:
Taciana Soares Viana
Código Identificador:0873E023

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL

LEI MUNICIPAL NO 1380/2016

CRIA UNIDADE ESCOLAR MUNICIPAL "ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL CENTRO EDUCACIONAL DE MAURITI – CEM" NO BAIRRO SERRINHA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES CONSTITUCIONAIS E LEGAIS, ETC.

FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE MAURITI APROVOU E ELE SANCIONA A SEGUINTE LEI

Art. 1oFica criado no município de Mauriti a **Escola de Ensino Fundamental Centro Educacional de Mauriti – CEM**, que funcionará na Rua José Leite da Costa, nº 629, Bairro Serrinha, neste município.

Art. 2º - Fica o Poder Executivo Municipal, mediante a Secretaria Municipal de Educação, a remanejar para referida Unidade Escolar, dentre os servidores efetivos, 54 (cinquenta e quatro) Professores, 1 (um) Secretário Escolar, 4 (quatro) Agente Administrativo, 07 (sete) Auxiliares de Serviços Gerais, 4 (quatro) Merendeiras, 3 (três) Vigias, bem como 01 Auxiliar de Secretaría.

Art. 3°. Fica criado 1 (um) cargo de Diretor de Escola e 3 (três) cargos de Coordenadores Pedagógicos que exercerão a função de núcleo gestor da **Escola de Ensino Fundamental Centro Educacional de Mauriti – CEM**.

Art. 4°. As despesas decorrentes da criação da Unidade Escolar correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 5°. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Mauriti, 27 de ABRIL de 2.016.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:C9517B9A

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL

LEI MUNICIPAL NO 1379/2016

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE MAURITI E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, ETC,

FAZ SABER que a **CÂMARA MUNICIPAL** aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1° - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Mauriti, 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 com a Lei Federal n° 9.712/1998, ao Decreto Federa n° 5.741/2006 e ao Decreto n° 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art. 2° - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
§ 1° - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.
§ 2° - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.
I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente de Secretário Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.
§ 3° - A inspeção sanitária se dará:
I – nos 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 no estabelecimento industrial.
§ 4° - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Mauriti a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3° - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:
I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculos para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.
Art. 4° - A Secretaria de Agricultura do Município de Mauriti poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Ceará 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 território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5° - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Mauriti, 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. 6° - 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.
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 para o abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, O ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carne por mês.
b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados á agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 4 toneladas de carne por mês.
d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram–se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carne por mês.
e) estabelecimento de ovos – destinados a recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinado á recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados a leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

Art. 7° - Será constituído um Conselho de Inspeção com a participação de representantes da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias auditáveis.

Art. 8º - 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 da Secretaria de Agricultura e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.
Art. 9° - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:
I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal.
II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo Secretário Municipal de Agricultura.
III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA n° 385/2006;
IV – Documento de autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;
V - apresentação de 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, próprio 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 destaques para a fonte de estabelecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
VIII – boletim oficial de exame da água de estabelecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
§ 1° - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA n° 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.
§ 2° - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiros responsáveis ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou Município.
Art. 10 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de

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

Art. 11 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo Único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 14 - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Art. 15 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidas pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Mauriti.

Art. 16 - 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 pele Secretaria Municipal de Agricultura, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 17 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18 - Esta Lei entra em vigor na data de sua Publicação, ficando revogadas as disposições contrarias.

Prefeitura Municipal de Mauriti, 27 de ABRIL de 2.016.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:388E623D

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO
EXTRATO DO AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI – SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO - AVISO DE LICITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº. TP2016/005SECULT - O Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Mauriti no uso de suas atribuições legais torna público para conhecimento dos interessados que, no dia 17 de MAIO de 2016 às 09h30min, na Sala da Comissão de Licitação, localizada na Rua Otávio Pimenta de Souza, S/N, 2º Andar, Centro, Mauriti/CE, estará realizando licitação na modalidade **TOMADA DE PREÇOS** cujo Objeto é a ***Seleção da melhor proposta de preços para contratação de empresa para Construção de Praças Públicas em Diversas localidades do Município de Mauriti, em conformidade com os Projetos Básicos e ainda com os requisitos e condições do Edital e seus Anexos.*** O edital e seus anexos encontram-se disponíveis no endereço acima, no horário de 08h00min as 12h00min.

Mauriti/CE, 28 de Abril de 2016.

JOÃO NOGUEIRA DE OLIVEIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:88A16B2B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº.....: 20160158
ORIGEM.....: PREGÃO Nº 011/16-PP-DIV
CONTRATANTE.....: SEC. DE ADM. FINANÇAS E CONTROLADORIA
CONTRATADA(O).....: WASHINGTON LUIS MANO AZEVEDO - ME
OBJETO.....: Manutenção corretiva e preventiva em equipamentos de informática da Secretaria de Adm., Finanças e Controladoria, deste Municipio.
VALOR TOTAL.....: R$ 9.840,00 (nove mil, oitocentos e quarenta reais)
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2016 Atividade 0201.041220060.2.003 Gerenciamento da Secretaria de Administração, Finanças e Controladoria, Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.57, no valor de R$ 9.840,00
VIGÊNCIA.....: 27 de Abril de 2016 a 31 de Dezembro de 2016
DATA DA ASSINATURA.....: 27 de Abril de 2016

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:9364F4B3

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº.....: 20160161
ORIGEM.....: PREGÃO Nº 011/16-PP-DIV
CONTRATANTE.....: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
CONTRATADA(O).....: WASHINGTON LUIS MANO AZEVEDO - ME
OBJETO.....: Manutenção corretiva e preventiva em equipamentos de informática da Secretaria de Trab. e Assist. Social, deste Municipio.
VALOR TOTAL.....: R$ 9.840,00 (nove mil, oitocentos e quarenta reais)
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2016 Atividade 1001.082440072.2.068 Gestão do IGD - PBF , Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.57, no valor de R$ 9.840,00
VIGÊNCIA.....: 27 de Abril de 2016 a 31 de Dezembro de 2016
DATA DA ASSINATURA.....: 27 de Abril de 2016

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:EC5D5E06

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº.....: 20160159
ORIGEM.....: PREGÃO Nº 011/16-PP-DIV
CONTRATANTE.....: FUNDEB

CONTRATADA(O).....: WASHINGTON LUIS MANO AZEVEDO - ME
OBJETO.....: Manutenção corretiva e preventiva em equipamentos de informática do FUNDEB, deste Município.
VALOR TOTAL.....: R$ 10.000,00 (dez mil reais)
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2016 Atividade 1401.123610024.2.080 Manutenção da Rede de Educação Básica - Ensino Fundamental (40% FUNDEB), Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.57, no valor de R$ 10.000,00
VIGÊNCIA.....: 27 de Abril de 2016 a 31 de Dezembro de 2016
DATA DA ASSINATURA.....: 27 de Abril de 2016

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:4D34B60D

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº.....: 20160160
ORIGEM.....: PREGÃO Nº 011/16-PP-DIV
CONTRATANTE.....: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA(O).....: WASHINGTON LUIS MANO AZEVEDO - ME
OBJETO.....: Manutenção corretiva e preventiva em equipamentos de informática da Secretaria de Saude, deste Municipio.
VALOR TOTAL.....: R$ 9.840,00 (nove mil, oitocentos e quarenta reais)
PROGRAMA DE TRABALHO.....: Exercício 2016 Atividade 0901.103010018.2.047 Gestão do Programa de Atenção Básica , Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.57, no valor de R$ 9.840,00
VIGÊNCIA.....: 27 de Abril de 2016 a 31 de Dezembro de 2016
DATA DA ASSINATURA.....: 27 de Abril de 2016

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:2705DFA3

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 015/2016, DE 19 DE ABRIL DE 2016

"DISPÕE SOBRE FERIADO MUNICIPAL E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ORÓS, Estado do Ceará, Excelentíssimo **Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO**, no uso de suas atribuições legais consoantes no **art. 88** a **Lei Orgânica do Município de Orós, etc.**
DECRETA
Art. 1º. – Fica Determinado feriado em todas as repartições Públicas Municipais, no dia **21 de abril de 2016 (Quinta Feira)** em virtude do Feriado Nacional de Tiradentes, bem como ponto facultativo no dia **22 de abril de 2016 (sexta feira).**
Art. 2º. – Os Servidores que trabalham em regime de plantão e nas unidades de serviços emergenciais deverão cumprir sua escala normal de trabalho.
Art. 3º. – Este Decreto entra em vigor nesta data, revogam-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS – CE, EM 19 DE ABRIL DE 2016

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal de Orós

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:951478C3

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 17/2016, DE 20 ABRIL DE 2016

REGULAMENTA A ADEQUAÇÃO DA LEI Nº. 004/1996 E LEI Nº. 67/2016, QUE CRIA O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CMAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ORÓS, Estado do Ceará, Excelentíssimo **Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO**, no uso de suas atribuições legais consoantes no **art. 88** a **Lei Orgânica do Município de Orós, etc.**
CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, instituído pela LEI Nº. 004/1996 E LEI Nº. 67/2016 de 07 de abril de 2016;
CONSIDERANDO, ainda, que o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS proporcionará condições financeiras e administrativas destinadas à implantação e implementação da Política Municipal de Assistência Social, **DECRETA:**
Art. 1º – O Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, Vinculado ao Órgão Gestor da Política de Assistência Social, tem por objetivo proporcionar recursos e meios para o financiamento da Assistência Social no Município de Orós.
Art. 2º – São finalidades do Fundo Municipal de Assistência Social:
I - financiar total ou parcialmente Programas, Projetos, Serviços e Benefícios de Assistência Social previstos no Plano Municipal de Assistência Social, desenvolvidos pelo Órgão Gestor da Política de Assistência Social, Entidades e Outras organizações sociais conveniadas, aprovados pelo Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS;
II - participar no custeio do pagamento dos benefícios Eventuais, conforme disposto nos incisos I, II e IV, do Art. 15, da Lei Federal Nº 8.742, de 07.12.93;
III - construir, reformar, ampliar, comprar ou locar imóveis para prestação de serviços de assistência social;
IV - adquirir material permanente e de consumo, além dos insumos necessários ao desenvolvimento dos Programas, Projetos, Serviços e Benefícios.
Art. 3º – Cabe ao Órgão Gestor responsável pela coordenação da Política Municipal de Documento elaborado pela Secretaria Executiva do CEAS-CE 9 Assistência Social, gerir o Fundo Municipal de Assistência Social, sob orientação, aprovação e controle do Conselho Municipal de Assistência Social.
Art. 4º - Compete ao Órgão Gestor da Política Municipal de Assistência Social, através do seu Titular, na qualidade de Gestor do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, com aprovação do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS:
I - ordenar toda e qualquer despesa relativa à execução dos Programas e Projetos de Assistência Social que deve correr à conta de seus recursos;
II - firmar acordos, convênios, contratos e ajustes de qualquer natureza, referente aos recursos a serem administrados pelo FMAS, acompanhando e monitorando a aplicação dos mesmos;
III - executar o orçamento anual acompanhando seu desenvolvimento e a programação dos repasses financeiros em consonância com os critérios previstos no inciso I, do Art. 4º deste Decreto;
IV - promover:
a) registro contábil de receitas e despesas;
b) elaboração de balanços, prestações de contas e demonstrativo de execução orçamentária e financeira;
c) prestação de contas de acordos, convênios, contratos ou ajustes de qualquer natureza, segundo a legislação em vigor;
d) controle das contas bancárias;
e) repasse de recursos para Entidades e Organizações Sociais conveniadas;
V - disponibilizar Relatórios gerenciais e de controles internos de forma clara que subsidiarão o planejamento, programação, controle e avaliação do desempenho;
VI - elaborar proposta orçamentária anual submetendo-a à apreciação do CMAS e do Chefe do Poder Executivo;

VII - submeter à apreciação do CMAS sua prestação de contas parcial com periodicidade e total ao final de cada exercício financeiro;
VIII - propor diretrizes e normas complementares para a gestão do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, podendo delegar competências;
IX – resolver questões de ordem administrativas e financeira interna desempenhando outras atividades compatíveis com a função;
X – determinar normas peculiares de tomadas de contas especiais sem de qualquer modo elidir a competência específica do Tribunal de Contas dos Municípios ou Órgãos equivalente.
Art. 5º – Ao Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, conforme disposto no inciso II, Art. 30, lei Federal Nº 8.742, de 07 dezembro de 1993, compete, em relação ao Fundo Municipal de Assistência Social:
I - definir, anualmente, critérios técnicos e aprovar a locação de recursos orçamentários do FMAS e seus respectivos repasses financeiros para os Programas, Projetos pelo Órgão Gestor da Política Municipal de Assistência Social bem como, as Entidades e Organizações Sociais conveniadas.
II - apreciar as contas e relatórios do Gestor do FMAS, de forma sintética e, anualmente de forma analítica.
Art. 6º – As receitas referidas no Art. 1º da Lei Municipal N.° 66/2016, de 07 de abril de 2016 (cria o FMAS), serão depositadas, obrigatoriamente, em conta especial a ser aberta e mantida em Agência do Banco do Brasil – BB, em nome do Fundo Municipal de Assistência Social, a ser movimentada por seu Gestor.
Art. 7º – As propostas orçamentárias consignarão dotações específicas para o cumprimento do disposto neste Decreto.
Art. 8º – O controle orçamentário Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, será efetuado pelos Órgãos competentes do Poder Executivo e pelo Tribunal de Contas dos Municípios, no que se refere e apreciação dos balancetes e à prestação de contas anual.
Art. 9º – Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS.
Art. 10 – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, respeitando o que estabelece a Lei Federal Nº 4.320, de 17 de março de 1964.

PUBLIQUE-SE
REGISTRE-SE
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS – CE, EM 04 DE JANEIRO DE 2016.

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal de Oro

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:ED4C71A2

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 16, DE 20 DE ABRIL DE 2016

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 68, DE 07 DE ABRIL DE 2016, QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ORÓS – CE E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ORÓS, Estado do Ceará, Excelentíssimo **Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO**, no uso de suas atribuições legais consoantes no **art. 88** a **Lei Orgânica do Município de Orós, etc.**
CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº 68, de 07 de abril de 2016.
D E C R E T A:
TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
Art. 1º - O Serviço de Inspeção Municipal instituído pela Lei nº 68 de 07 de abril de 2016, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.
Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Orós, conforme normas estabelecidas em lei e neste Regulamento.
Art. 3º - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização em consonância com a legislação sanitária em vigor.
Art. 4º A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:
I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
III - nas usinas, ou casas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
VI - nas propriedades rurais.
Art. 5º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados.
Art. 6º - Não será exigida área climatizada para desossa em açougues e casa de carnes.
Art. 7º - Compete à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente:
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;
III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.
Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8.080/90, Lei Estadual nº 11.988, de 10 de julho de 1992 e legislação sanitária em vigor.
Art. 8º - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado na forma da Lei e conforme legislação estadual e federal.
Art. 9º - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.
Art. 10 - A Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados 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 deste Decreto terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, 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, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

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

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

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

TÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, 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. 17 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata a Lei Municipal nº 68/2016, 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 tecnológicas cabíveis,

III - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro;

VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, 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 corrimãos e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos 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; 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;

XXIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

Art. 18 - 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 Infraestrutura;

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 sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam 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. 19 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;
IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;
V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.
Art. 20 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer 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 seqüência 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 cinquenta 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. 21 - 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. 22 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.
Parágrafo Único - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.
Art. 23 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.
Art. 24 - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 25 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.
Art. 26 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II
REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 27 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.
Art. 28 - Estão sujeitos os registros 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. 29 - O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Orós e endereçado ao Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente ou Secretaria responsável, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:
I - Requerimento – ANEXO 1
II - Dados do proprietário – ANEXO 2
III - Dados do estabelecimento – ANEXO 3
IV- Declaração de responsabilidade – ANEXO 4
V - Dados do responsável técnico – ANEXO 5
VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO 6
VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7 (Caso Necessário)
VIII - Cadastro do produto – ANEXO 8
IX - Declaração – ANEXO 9
X - Início de atividades – ANEXO 10
XI - Fluxograma de produção – ANEXO 11
XII - Composição dos produtos – ANEXO 12
XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO 13

XIV - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
XV - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com layout de equipamento e mobiliário.
XVI - Memorial descritivo da construção das atividades.
XVII - Cópia do CNPJ.
XVIII - Cópia do contrato social.
XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
XX - Cópia do alvará de licença e localização.
XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
XXII - Certidão Negativa de Débito – CND.
XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
XXVI - Comprovante de pagamento das taxas;
XXVII – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental;
§ 1º - Os anexos encontram-se no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura.
§ 2º - A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.
Art. 30 - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:
I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.
§ 1º - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria Municipal de Obras, que deverá remeter à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.
§ 2º - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.
Art. 31 - As firmas construtoras não darão inicio à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, através do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 32 - 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 previstos na legislação do Ministério da Saúde.
Parágrafo Único - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura e Pecuária pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.
Art. 33 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura, através do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 34 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.
Art. 35 - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.
Art. 36 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.
Art. 37 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.
Art. 38 - Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de 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. 39 - O Departamento de 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. 40 - O relacionamento é requerido ao Departamento de 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. 41 - São relacionadas às 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 III
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
Art. 43 - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".
Art. 44 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.
Art. 45 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.
§ 1º - Não é permitido para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.
§ 2º - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.
Art. 46 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, 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. 47 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.
Art. 48 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
Art. 49 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.
Art. 50 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
Parágrafo Único - A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.
Art. 51 - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.
Art. 52 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
Art. 53 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.
Art. 54 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação

humana, vasilhame de cobre, latão 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. 55 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão: "apto a manipular alimentos", 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 dermatoses, 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. 56 - 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. 57 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 58 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 59 - 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. 60 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

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

Art. 62 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV

OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 63 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

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

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

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

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 Departamento de 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. 64 - O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

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

TÍTULO IV

INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 66 - 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. 67 - A inspeção "ante-mortem" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças;

IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.

VII – Guia de Trânsito Animal (GTA)

Art. 68 - É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, encarregado pela inspeção final:

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

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

Art. 69 - Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

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

Art. 70 - É proibido o abate de:

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

II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA.

III - animais fadigados;

IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;

V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 71 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

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

Art. 73 - É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5° da Lei Federal n° 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

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

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

CAPÍTULO II
MATANÇA
SEÇÃO I
MATANÇA DE EMERGÊNCIA

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

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

Art. 75 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal

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

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

SEÇÃO II
MATANÇA NORMAL

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

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

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

Art. 80 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, "a", do capítulo I da Portaria 711/1995/SDA/MAPA.

Art. 81 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

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

Art. 83 - Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo Único - É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental

CAPÍTULO III
INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

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

Art. 85 - A inspeção "post-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 geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

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

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

Art. 88 - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal, no "Departamento de Sequestro", quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

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

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

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

Art. 92 - Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

Art. 93 - Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV – rebeneficiamento.

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

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

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

Art. 97 - Os casos não previstos, neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV
GRAXARIA

Art. 98 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único - A Graxaria compreende:

I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

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

Art. 100 - Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º - Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 101 - Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º - Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

SEÇÃO I
PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

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

Art. 103 - Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

SEÇÃO II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 104 - Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo Único - São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

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

SEÇÃO III

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 106 - Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo Único - Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 107 - Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;
II - farinha de sangue;
III - sangue em pó;
IV - farinha de ossos cru;
V - farinha de ossos autoclavados;
VI - farinha de ossos degelatinizados;
VII - farinha de fígado;
VIII - farinha de pulmão;
IX - farinha de carne e ossos;
X - rações preparadas.

Art. 108 - Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem, ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 109 - Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo Único - A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 110 - Entende-se por “sangue em pó” o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria de Agricultura e Pecuária.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.

Art. 111 - Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo Único - A “farinha de ossos crus” deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 112 - Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 113 - Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo Único - A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 114 - Entende-se por “farinha de fígado” o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações previamente desengordurados.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade)

Art. 115 - Entende-se por “farinha de pulmão” o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo Único - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 116 - Entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

Art. 117 - Considera-se “ração preparada” toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como “alimento para animais”.

Parágrafo Único - A juízo da Secretaria de Agricultura, Pecuária 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. 118 - Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 119 - Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo Único - Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 120 - Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

Parágrafo Único - Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

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

Art. 122 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo Único - Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

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

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

Art. 125 - Entende-se por “água residual de cozimento” a parte 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. 126 - 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. 127 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.
Parágrafo Único - O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:
I - cor 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;
VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.
Art. 128 - As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.
Art. 129 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.
§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.
§ 2º - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.
§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".
§ 4º - Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.
Art. 130 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.
Parágrafo Único - Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.
Art. 131 - Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO V
CONSERVAS

Art. 132 - É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.
Art. 133 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.
Parágrafo Único - Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.
Art. 134 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.
Art. 135 - Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.
Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:
I - aipo (Celeri graveolens e Apium graveolens);
II - alho (Allium sativum);
III - aneto (Anethum graveolens);
IV - aniz (Pimpinela anizum);
V - baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
VI - canela (Cinamonum ceylanicum Breyre);
VII - cardomono (Ellecteria cardomonum);
VIII - cebola (Allum Cepa);
IX - cravo (Caryophillus maticus L);
X - cominho (Cuminum cyminum , L.);
XI - coentro (Coriandrum savitum , L.);
XII - gengibre (Zinziber officionalis Roscoe);
XIII - louro (Laurus nobílis , L.);
XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
XV - maiorana (Majorana hortensis);
XVI - mangerona (Origanum majorana , L.);
XVII - menta (Menta viridis , Menta rotundifolia e Menta piperita);
XVIII - mostarda (Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis);
XIX - noz moscada (Myristica fragans Mant);
XX - pimentos:
a) preta (Piper nigrum , L);
b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
c) vermelha ou p. de caiana (Capsicum baccatum , L);
d) malagueta (Capsicum pendulum Velloso).
XXI - pimento (Pimenta officionalis Lindi, sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
XXII - pimentão (Páprica) - (Capsicum annuum , L);
XXIII - salva (Sálvia) - (Salvia officionallis, L);
XXIV - tomilho (Thymes vulgaris , L).
Art. 136 - Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo 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. 137º- O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria de Agricultura e Pecuária, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.
Art. 138 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.
Art. 139 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.
Art. 140 - O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.
Art. 141 - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:
I - 240 g (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 de Agricultura e Pecuária
Art. 142 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.
Art. 143 - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo Único - Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.
Art. 144 - No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 145 - É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).
§ 1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.
§ 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.
§ 3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.
Art. 146 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis 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 de Agricultura e Pecuária.
Art. 147 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
Art. 148 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou felícula, adicionados para dar maior liga à massa.
Art. 149 - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.
Art. 150 - Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.
Art. 151 - A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.
Parágrafo Único - É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.
Art.152 - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.
Art. 153 - 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. 154 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.
§ 1º - É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.
§ 2° - O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria de Agricultura e Pecuária.
Art. 155 - Os embutidos são considerados fraudados quando:
I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;
III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;
IV - forem adicionados tecidos inferiores.
Art. 156 -. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:
I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;
II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
III - houver indícios de fermentação pútrida;
IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
V - a gordura estiver rançosa;
VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;
VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
VIII - forem constatados germes patogênicos;
IX - manipulados em más condições de higiene.
Art. 157 - Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.
Art. 158 - Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.
§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.
§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 159 - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.
Parágrafo Único - O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.
Art. 160 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.
§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.
§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.
Art. 161 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.
Parágrafo Único - O charque deve ser considerado alterado quando:
I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
II - a gordura estiver rançosa;
III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
IV - apresentar áreas de coloração anormal;
V - estiver "seboso";
VI - apresentar larvas ou parasitas;
VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

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

I - DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 163 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
I - estâncias leiteiras;
II - estabelecimentos industriais;
§ 1º - Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.
§ 2º - Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.
Art. 164 - 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. 165 - 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. 166 - 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. 167 - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.
Art. 168 - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.
Art. 169 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.
Art. 170 - 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. 171 - 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. 172 - 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, diarreia, 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. 173 - 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. 174 - 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. 175 - 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.

II – DO TRANSPORTE

Art. 176 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.
Art. 177 - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.
Art. 178º - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

III – BENEFICIAMENTO

Art. 179 - 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 – congelamento apenas para o leite de cabra;
VI - acondicionamento;
VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.
Art. 180 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 181 - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.
Art. 182 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.
Art. 183 - 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. 184 - 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. 185 - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

IV - EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 186 - 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. 187 - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.
Art. 188 - 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. 189 - Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, 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 _____(nome da espécie em questão)
VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
a) leite tipo “A”: cor azul;
b) leite tipo “B”: cor verde;
c) leite tipo “C”: cor cinza.
VII - tipo de beneficiamento.
Art. 190 - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 191 - Não é permitida para fins de consumo "in natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

V - PASTEURIZAÇÃO

Art. 192 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62ºC a 65ºC por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.

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. 193 - É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 194 - Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura (MAPA):

Art. 195 - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 196 - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5ºC a partir do início da ordenha.

Art. 197 - 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.

VI - ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 198 - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 199 - A temperatura de armazenagem deve ser de 4ºC até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7ºC.

Art. 200 - A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

VII - ANÁLISE

Art. 201 - 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. 202 - A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 203 - 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.

VIII - FRAUDE

Art. 204 - 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. 205 - 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. 206 - 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. 207 - 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. 208 - 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. 209 - Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidade positiva.

Art. 210 - Considera-se leite impróprio para o consumo "innatura", 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. 211 - 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 VI

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 212 - 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. 213 - 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. 214 - 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 de Agricultura, Pecuária 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 de Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 215 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 189 deste Decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 216 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária - SAGRI, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.
Art. 217 - O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior a palavra "ORÓS/CE", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".
Art. 218 - As iniciais S.I.M - traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".
Art. 219 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:
I - Modelo 1:
a) forma: elíptica no sentido horizontal;
b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima da palavra "INSPECIONADO", colocada Horizontalmente e "ORÓS" 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: idem ao 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 centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.
IV - Modelo 4:
a) forma elíptica, no sentido vertical;
b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M" e da palavra "ORÓS - CE", 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 "PÁRAMBU - CE", 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. 220 - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do "S.I.M".
Art. 221 - A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.
Art. 222 - O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do "S.I.M".

TÍTULO VII - REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 223 - 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. 224 - 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. 225 - 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. 226 - 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 de Agricultura E Pecuária, 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 de Agricultura e Pecuária, 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 VIII - EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 227 - 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. 228 - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.
Art. 229 - 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. 230 - 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. 231 - 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, louvando-se 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. 232 - 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. 233 - 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 – A

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 233–A – A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:
I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
II – multa de até 10 UFM's (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior;
III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;
V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;
VI – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.
§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.
§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.
§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.
§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.
Art. 233–B – Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.
Art. 233-C – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:
I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde; (AC)
IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
V – que não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;
VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.
Art. 233-D – Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:
I – adulterações:
a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;
II – fraude:
a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias proibidas;
e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;
III – falsificações:
a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.
Art. 233-E – Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:
I – multa de 1 (uma) UFM a 3 UFM's para:
a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
b) permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
d) não utilização dos carimbos oficiais;
e) ausência da data de fabricação;
f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção; g) problemas na rotulagem dos produtos;
II – multa de 2 (duas) UFM's a 5 UFM's para:
a) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção; d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
e) comércio de produtos sem inspeção;
f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura E Pecuária;
g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;
III – multa de 3 (três) UFM's a 6 UMF's para:
a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;
b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;
IV – multa de 4 (quatro) UFM's a 7 UFM's para:
a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, no exercício de suas atividades;
d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária e Abastecimento;
V - multa de 5 (cinco) UFM's a 10 UFM's: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária
Parágrafo Único – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM
Art. 233-F – Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.
Art. 233-G – Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.
Art. 233º-H – As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme anexo deste Decreto.
Art. 233-I – O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver;
Art. 233-J – Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.
Art. 233–K – A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrai-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária e a terceira constituirá o próprio talão de infração;
Art. 233-L – O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração;
Art. 233-M – O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 233-N – A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;
Art. 233-O – Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.
Art. 233-P – O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

TÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 234 - 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 ser 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. 235 - Os servidores das Secretarias de Agricultura e Pecuária 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. 236 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria de Agricultura e Pecuária e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.
Art. 237 - 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. 238 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, 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. 239 - Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria de Agricultura e Pecuária, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.
Art. 240 - 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. 241 - Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Orós se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.
Art. 242 - 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. 243 - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.
Art. 244 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Orós, aos 20 de abril de 2016.

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal

ANEXO 01
REQUERIMENTO
Eu, _____, RG _____, CPF _____
Residente: _____, no Município de Orós, proprietário da empresa _____,
com registro no CNPJ n° _____, situado(a) à Rua _____, Bairro _____ no município de Orós, classificada como _____, que irá trabalhar com_____, para comercialização no Município de Orós, venho requerer de
V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Orós, __ de _____ de 20___.
_____
Assinatura/Carimbo

ANEXO 02
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO
Nome: _____
Endereço residencial: _____
_____ nº ___
Complemento: _____ Bairro: _____
Cidade: Orós, UF: Ceará, CEP:63.680-000, telefone: ____ Fax: _____, e-mail: _____
Documentos:
RG: _____, Órgão Expedidor: _____, CPF: ___
_____
Assinatura

ANEXO 03
DADOS DO ESTABELECIMENTO
Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

_____
Assinatura

ANEXO 04
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Orós, que _____é o (a) responsável técnico do estabelecimento: _____, Situado _____de propriedade de_____.
Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Orós, ___ de _____ de 20_.
_____
Assinatura / Estabelecimento
_____
Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 05
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome:_____
Formação:_____
Endereço residencial:_____ nº _____ Complemento:_____
Bairro: _____ Cidade: ____, UF: Ceará, CEP: _____ Fone: _____ Fax: ____ , e-mail: _____
DOCUMENTOS:
RG: _____, Órgão Exp: _____, Data:_/__/_
CPF: _____, Reg. Profissional: _____
Diplomado pela: _____
Assinatura do responsável

ANEXO 06
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
_____
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
_____
3. Localização do estabelecimento: _____ Orós - CE
4. Características e tipo do estabelecimento: _____
5. Produtos que pretende trabalhar: _____
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7. Procedência da matéria prima por município:
8. Mercado de consumo que pretende 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 a 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.: _____
_____

Orós, ____ de _____de 20__.
_____
Assinatura

ANEXO 7
PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS
Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Recursos Hídricos e Meio Ambiente (SERHMA).

ANEXO 08
CADASTRAMENTO DO PRODUTO
1. Identificação da Empresa
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade:_____
Endereço:_____
Bairro: _____ Telefone: ( ) ____
CEP: _____ Cidade: _____ - Ceará
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 09
DECLARAÇÃO
Declaro que estou ciente:
Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Orós, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.
Que, para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção a 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, Decreto Nº __/2016 e Leis/Decretos anteriores/posteriores

Orós, _ de ___ de 20_
_____
Assinatura

ANEXO 10
Solicito à Coordenadoria do Núcleo de Inspeção autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ n° _____, situado à Rua _____, Bairro _____ , dar início às atividades de produção, a partir do dia _ de _____ de 20__.

Orós, _ de ___ de 20_.
_____
Assinatura

ANEXO 11
FLUXOGRAMA DE PRODUÇAO
Produto:
Orós, _ de ___ de 20__.
_____
Assinatura

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

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

rós, ____de _____de 20____.
_____
Assinatura

ANEXO 13
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO
Declaro para os devidos fins, junto à Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Orós que _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____
_____ situado
à _____ de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Orós, __ de _____de 20__.
_____
Responsável pela coordenação de produção
_____
Assinatura

ANEXO 14
Modelo II
Modelo I
Modelo III
ANEXO 15
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 higiênico-sanitárias 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 antecâmaras);
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;
16) 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.
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 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);
19) 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;
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.

Orós, ___ de ____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 16
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 na área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;
10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas
(câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e antecâmaras);
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
12) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:
Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Orós, ___ de ___ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula nº

ANEXO 17
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição.
Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para 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 ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Orós, ___ de ____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 18
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à manipulação de carnes para distribuição:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
Observação: a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima

de10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;
c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;
d) A expedição deve ocorrer através de óculo.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;
12) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
13) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
14) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
15) Possuir paredes com pé direito 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.

Orós, ___ de ___ de 20___,

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 19
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de espetinhos:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezeres deve haver salas distintas para freezeres de matéria-prima e para freezeres de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas,

guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculos.
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
9) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.
12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12 °C;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29) Possuir balança digital;
30) Possuir seladora;
31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
34) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
36) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;
37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Orós, ___ de _____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 20
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 diretrizes constantes do Manual de Procedimentos para Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado.

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 21
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: a) Se a estocagem de produtos for em 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.

Orós, ___ de _____ de 20_

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 22

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.a. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;
1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;
1.a.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
em fase colostral; −
com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses); −
em tratamento com − drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.
1.b. Higiene na obtenção do leite
1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;
1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).
1.c. Transporte
1.c.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;
1.c.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e currais de ordenha, 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 fábrica de laticínios, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. – Artigo 29, itens 1 e 2,
parágrafos 1 e 2, do Decreto Municipal Nº 19/2013.
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.

Orós, ____ de ____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 23
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:
1) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
4) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
5) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
6) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
7) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
8) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
9) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
10) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
12) Possuir forro liso e impermeável;
13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;
14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;
15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;
16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";
17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;
18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
19) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;
21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;
22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
23) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;
Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.
24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;
25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;
26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copos descartáveis, devidamente abastecido, na área do refeitório;
27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;
28) É necessário apresentar previamente ao Núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta-projeto assinada por engenheiro civil registrado no CREA;
29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (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;
Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária (relação anexa) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);
Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;
A empresa deve cumprir com o disposto no artigo 102, item 8 do RIISPOA, fornecendo gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção.

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

Orós, ___ de ___ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 24
Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
2) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do
meio ambiente;
4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
5) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
8) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.
9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;
12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;
13) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;
14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;
15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;
16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;
17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura e Pecuária, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;
18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da

categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura e Pecuária;
1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura e Pecuária em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;
2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
20) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.

Orós, ___ de ____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 25
Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:
1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles devem ser indiretos 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.

Orós, ___ de ___ de 20____

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 26

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

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

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

3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.

Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), 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.

Orós, ___ de ____ de 20___

_____
Médico Veterinário
Matrícula

ANEXO 27

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao(s) ____ dia(s) do mês de ____do ano de ___, no Município de Orós-CE, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei _____ /20___, regulamentada pelo decreto Nº__ e em atendimento ao despacho de _/_/_, fl(s) do Processo Administrativo nº _____de acordo com o decreto Nº ____ notifico que o Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº __/___, de ____/____/____ e, em conseqüência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a) _____ SIM ___ CNPJ _____CPF ___ situado(a) à Rua _____, nº ____ bairro _____, Município de Orós-CE, a sanção de ADVERTÊNCIA.

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

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, _ de____ de___.
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

ANEXO 28

TERMO DE INTIMAÇÃO

Ao(s) ____ dia(s) do mês de ___do ano de _____, no Município de Orós-CE, eu _____ _, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal no exercício da fiscalização de que trata a Lei ___/ 2016, regulamentada pelo decreto _____, intimo o(a) _____CNPJ/CPF_____, situado à _____, nº__ bairro_____, Município de Orós-CE, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de _____ (_) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO_____ O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelia do(a) interessado(a), conforme as disposições da .....

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

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, ___de _____de ___.
Intimado: _____
Nome, assinatura, CI
1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo.

ANEXO 29

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Orós – CE, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei ____1/20___, regulamentada pelo decreto____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) _____ SIM _____ CNPJ/CPF: _____ situado à Rua _____
nº____, bairro _____ Município de Orós-CE, como abaixo se descreve:

Produto Marca Data de Fabricação Nº do SIM
Fabricante:_____, S.I.M: ____ , CNPJ/CPF: _____, situado à _____ nº ____ bairro _____, Município de Orós – CE.
Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.
Observações:

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

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, ___de ____ de 20___
Interessado: _____
Nome, assinatura, CI
1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo

ANEXO 30

Auto de Infração Nº ___/_____
Ao(s) __ dia(s) do mês de ____do ano de ___, no Município de Orós-CE, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei ___/20___, regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a) _____ S.I.M. ____ CNPJ/CPF_____, situado(a) _____ nº __Bairro _____, Município de Orós-CE, infringiu o disposto nos artigos _____ do decreto _____ Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): _____, sendo aplica a multa de _____ Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei ____/20___, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e
pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).
Observações: _____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de _____.
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI
Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI

_____
Nome, assinatura, CI

ANEXO 31

TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) ___ dia(s) do mês de ____ do ano de ____, no
Município de Orós-CE, eu _____
pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício
da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto Nº ____/
___, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) _____
_____ situado(a) à _____ n°_ , Bairro _____, Município de Orós-CE, do(s) produto(s) _____ no total de _____, com base no disposto no artigo ___ do decreto _____ e suas alterações; e no artigo __. Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) _____, CPF _____ CI _____, residente à Rua _____, ___ nº _____ bairro _____ Município de Orós-CE.
Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinado, pelo autuado, pelo FIEL
DEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em __ de _____de_____.
Fiel Depositário: _____
Assinatura, nome, CI, CPF _____
Assinatura, nome, CI, CPF
Testemunhas: _____, CI, _____ CPF _____
Assinatura, nome, CI, CPF:
1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.

Anexo 32

TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s) _dia(s) do mês de _____do ano de _____, no Município de Orós – CE, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei ___ /20__ regulamentada pelo decreto ____ dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo nº _____ decorrente do Auto de Infração nº ___, de ___/___/___, e atendendo a Notificação nº _____, de ___/___/___, no estabelecimento _____
situado à _____ nº __, bairro _____, Município de Orós/CE, SIM ____, CNPJ ____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e identificados_____
_____
Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, _de_____de_____
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI, CPF
Ciente, recebi a 3ª via em, ____de_____de__
Fiel depositário: _____
Nome, assinatura, CI, CPF
Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

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

ANEXO 33
TERMO DE INTERDIÇÃO
Ao(s) ____dias(s) do mês de ____do ano de ____, no Município de Orós-CE, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei __/20___, regulamentada pelo decreto ____, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº_____, decorrente do Auto de Infração nº _____, de ___/___/___ no estabelecimento _____, situado à Rua _____ nº__,, bairro _____ Município de Orós-CE, SIM _____, CNPJ _____, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma: _____
Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em , ___ de_____ de____.
Autuado: _____
Assinatura, nome, CI
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 34
TERMO DE LIBERAÇÃO
Ao(s) _ dia(s) do mês de _____ do ano de ___, no Município de Orós-CE, eu _____ _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei __/20___, regulamentada pelo decreto _____ e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº _____, decorrente do auto de infração nº ___, de ___/___/___ e atendendo a notificação nº _____ de ___/___/___, no estabelecimento _____, situado à _____ nº ____ bairro _____ Município de Orós-CE, SIM ____ CNPJ _____, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:_____
Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim, assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, _de_____de_____
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI
Ciente, recebi a 3ª via em, ____de_____de__
Fiel depositário _____
Nome, assinatura, CI e CPF
Testemunhas: _____
Nome, assinatura,CI e CPF _____
Nome, assinatura, CI e CPF
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 35
TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR
Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de ____, no Município de Orós-Ce, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08 regulamentada pelo decreto ____ atendendo à determinação do Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao a _____ situado(a) _____ nº_____ bairro _____, Município de Orós –CE, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo ____ do decreto _____ sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:_____
Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em,
Orós _ de _____de_____.
Autuado: _____
Assinatura, Nome, CI e CPF
1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 36
Termo de Desinterdição Nº _____
Ao(s) ___ dia(s) do mês de _____ ano de ___, no Município de Orós-CE, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trataa Lei ___/20___, regulamentada pelo decreto ____ e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº_____ de ___/___/___ no estabelecimento _____ _____ situado À Rua _____ nº ____ bairro_____ SIM ___ CNPJ _____ procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:_____
Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

_____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de ____
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI
1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

ANEXO 37 (AC)
Termo de Cassação do Registro no SIM Nº ___/_____ Ao(s) __ dia(s) do mês de ____do ano de ___, no Município de Orós-CE, eu _____ Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária, no exercício da fiscalização de que trata a lei _/20___, regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a) _____ S.I.M. _____ CNPJ/CPF _____, situado(a) _____ ___ nº _ Bairro _____, Município de Orós-CE, infringiu o disposto nos arts. 233-A, VI e 23-P do decreto _____ Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):_____, sendo aplicada a pena de cassação do registro no SIM.
Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).
Observações: _____
Assinatura e Identificação
Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de _____.
Autuado: _____
Nome, assinatura, CI
Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI

_____
Nome, assinatura, CI

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:3B7B0A70

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL N.° 67/2016, DE 07 DE ABRIL DE 2016

EMENTA: ADEQUAÇÃO DA LEI DE Nº 004/1996 DE 11 DE MARÇO DE 1996 QUE CRIA O CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CMAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito do Município de Orós/CE, o Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVA e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI MUNICIPAL:
CAPÍTULO I
DOS OBJETIVOS
Art. 1° - Fica Criado o Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, Órgão de deliberação colegiada, de caráter permanente, vinculado à estrutura do órgão da Administração Pública Municipal responsável pela coordenação da Política Municipal de Assistência Social, cujos membros, nomeados pelo Prefeito Municipal, têm mandato de 02 (dois) anos, permitida uma única recondução por igual período.
Art. 2° - Respeitadas as competências exclusivas do Legislativo Municipal, compete ao Conselho Municipal de Assistência Social:
I. Elaborar e publicar seu Regimento;
II. Aprovar a Política Municipal de Assistência Social, elaborada em consonância com a Política Estadual de Assistência Social na perspectiva do SUAS, e as diretrizes estabelecidas pelas Conferências de Assistência Social;

III. Acompanhar e controlar a execução da Política Municipal de Assistência Social;
IV. Aprovar o Plano Municipal de Assistência Social e suas adequações;
V. Zelar pela efetivação do Sistema Único de Assistência Social – SUAS;
VI. Regular a prestação de serviços de natureza pública e privada no campo da Assistência Social, no seu âmbito, considerando as normas gerais do Conselho Nacional de Assistência Social - CNAS, as diretrizes da Política Estadual de Assistência Social, as proposições da Conferência Municipal de Assistência Social e os padrões de qualidade para a prestação dos serviços;
VII. Aprovar a proposta orçamentária dos recursos destinados a todas as ações da Assistência Social, tanto os recursos próprios do município quanto os oriundos de outras esferas de governo, alocados no Fundo Municipal de Assistência Social;
VIII. Aprovar o Plano de Aplicação do Fundo Municipal de Assistência Social e acompanhar a execução orçamentária e financeira anual dos recursos;
IX. Propor ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS o cancelamento do cadastro e certificado das Entidades e Organizações de Assistência Social que incorrerem em descumprimento dos princípios previstos no Art. 4º da LOAS e em irregularidades na aplicação dos recursos que lhes forem repassados pelos poderes públicos;
X. Acompanhar o alcance dos resultados dos pactos estabelecidos com a Rede de Serviços Socioassistenciais;
XI. Aprovar o Relatório Anual de Gestão;
XII. Inscrever e fiscalizar as Entidades e Organizações de Assistência Social de âmbito municipal;
XIII. Informar ao CNAS sobre o cancelamento de inscrição de entidades e organizações de assistência social, para a adoção de medidas cabíveis;
XIV. Aprovar critérios de partilha de recursos, respeitando os parâmetros adotados na LOAS e explicitar os indicadores de acompanhamento;
XV. Aprovar o plano integrado de capacitação de recursos humanos para a área de assistência social, de acordo com a NOB/SUAS e NOB-RH/SUAS;
XVI. Acompanhar o alcance dos resultados dos pactos estabelecidos com a rede prestadora de serviços da assistência social;
XVII. Regulamentar a concessão e o valor dos auxílios natalidade e funeral, mediante critérios e prazos definidos pelos Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS);
XVIII. Divulgar e promover a defesa dos direitos socioassistenciais;
XIX. Exercer o controle social do Programa Bolsa Família - PBS;
XX. Convocar como órgão gestor da política a cada dois anos a Conferência Municipal de Assistência Social.

CAPÍTULO II
DA ESTRUTURA E DO FUNCIONAMENTO
SEÇÃO I
DA COMPOSIÇÃO

Art. 3°- O CMAS Órgão paritário com representações do governo municipal e sociedade civil terá a seguinte composição:
I - Do Governo Municipal:
a) 10 representantes das Secretarias Municipais que fazem a intersetorialidade com a Política de Assistência Social;
II - Da Sociedade Civil:
a) 10 representantes de Entidades e Organizações de Assistência Social (atendimento, assessoramento e proteção e defesa de direitos); Representantes dos Trabalhadores do SUAS; Representantes de Usuários atendidos nos Programas, Projetos, Serviços e Benefícios do Sistema Único de Assistência Social – SUAS escolhidos em Fórum próprio com representantes vinculados a Política de Assistência Social;
§ 1° - A soma dos representantes que trata o inciso II do presente Artigo será à metade do total dos membros do CMAS;
§ 2° - Cada Titular do CMAS terá um Suplente, oriundo da mesma categoria representativa;
§ 3° - Somente será admitida a participação no CMAS de Entidades juridicamente constituídas e em regular funcionamento.
§ 4º - Fica assegurado as vagas para representantes de Trabalhadores do SUAS;
§ 5º - Fica assegurado as vagas para representantes de Usuários da Política de Assistência Social;

Art. 4º - Os membros efetivos e suplentes do CMAS serão indicados:
I - ENTIDADES OU ORGANIZAÇÕES SOCIAIS:
a) Pelo representante legal das Entidades escolhidas ou Representações Legalmente Constituídas;
II - ÓRGÃO GOVERNAMENTAL:
a) Pelo Prefeito Municipal.

Art. 5° - Os membros efetivos e suplentes do CMAS serão nomeados por Portaria do Executivo Municipal e empossados pelo Prefeito Municipal em reunião específica.

Art. 6° - A atividade dos membros do CMAS reger-se-á pelas disposições seguintes:
I - O exercício da função de Conselheiro é considerado de serviço de relevância pública e não será remunerado;
II - Os Conselheiros serão excluídos do CMAS e substituídos pelos respectivos suplentes, em caso de faltas injustificadas a 03 (três) reuniões consecutivas ou 05 (cinco) reuniões intercaladas;
III - Os membros do CMAS também poderão ser substituídos mediante solicitação da Entidade ou autoridade responsável, apresentada ao Presidente do CMAS;
IV - Cada membro do CMAS terá direito a um único voto na sessão plenária;
V - As decisões do CMAS serão consubstanciadas em Resoluções que devem ser encaminhadas ao gestor Municipal para publicização, regulamentação e/ou outras providências necessárias.

SEÇÃO II
DO FUNCIONAMENTO

Art. 7° - O CMAS terá seu funcionamento regido por Regimento próprio e obedecendo às seguintes normas:
I - Plenária como Órgão de deliberação máxima;
II - As Sessões Plenárias serão realizadas ordinariamente uma vez por mês por convocação de seu Presidente, ou extraordinariamente, mediante convocação do Presidente ou 1/3 (um terço) dos membros, observando, em ambos os casos, o prazo mínimo de 05 (cinco) dias para a realização da reunião, mencionando-se a respectiva pauta.

Art. 8° - A Secretaria Municipal de Assistência Social ou equivalente prestará o apoio administrativo necessário ao funcionamento do CMAS;

Art. 9° - O CMAS contará com uma secretaria executiva cuja o(a) Secretário(a) Executivo(a) deve, obrigatoriamente ser, um profissional de nível superior conforme a NOB/SUAS;

Art. 10 - Para melhor desempenho de suas funções o CMAS poderá recorrer a pessoas e Entidades, mediante os seguintes critérios:
I - Consideram-se colaboradores do CMAS as Instituições formadoras de recursos humanos para a Assistência Social e as Entidades Representativas de Profissionais e Usuários dos Serviços de Assistência Social, sem embargo de sua condição de membro;
II - Poderão ser convidadas Instituições de notória especialização para assessorar o CMAS em assuntos específicos;
III- Poderão ser criadas Comissões temáticas, permanente e provisória previstas no Regimento, constituídas por Conselheiros titulares e suplentes do CMAS e outras Instituições, para promover estudos e emitir pareceres e respeito de temas específicos.

Art. 11 - Todas as Reuniões Ordinárias ou Extraordinárias do CMAS serão públicas e precedidas de ampla divulgação, salvo quando se tratar de matéria sujeita a sigilo, na forma de legislação pertinente.

Parágrafo Único: As Resoluções do CMAS bem como, os temas tratados em Plenária da Mesa Diretora e Comissões Temáticas, serão objeto de ampla e sistemática divulgação.

Art.12 - O CMAS elaborará e/ou revisará seu Regimento no prazo de 90 (noventa) dias após a promulgação da lei.

Art.13 - Para atender as despesas decorrentes da adequação da presente Lei, fica o Chefe do Poder executivo autorizado alocar recurso na lei orçamentária anual – LOA, para implementação da política municipal de assistência social.

Art. 14 - Esta Lei entra em vigor na data de publicação, revogada as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS-CE, 07 DE ABRIL DE 2016

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal de Orós

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:E4727364

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL N.° 66/2016, DE 07 DE ABRIL DE 2016

EMENTA: DISPÕE SOBRE AS ADEQUAÇÕES DA LEI Nº 01/1998 DE 11 DE MAIO DE 1998 QUE CRIA O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito do Município de Orós/CE, o Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVA e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI MUNICIPAL:

CAPÍTULO I
DOS OBJETIVOS

Art. 1° - Fica criado o Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, em consonância como instituído no inciso II do Art. 30, da lei Federal Nº 8.742, de 07 de dezembro de 1993, tendo por objetivo a alocação de recursos e proporcionar meios para o financiamento da Assistência Social no Município.

Art. 2° - O FMAS fica vinculado ao Órgão Gestor da Política Municipal de Assistência Social, sob controle do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS.

Art. 3º - Constituirão receitas do Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS:

I - Transferência de recursos em razão de convênios, contratos, ajustes e acordos firmados pelo Município com o Estado, União, Organismos e Entidades Nacionais;

II - Créditos consignados no orçamento do Município ou em Leis Especiais;

III - Doações, legados, auxílios, contribuições, e outras receitas eventuais;

IV - Receitas de aplicações financeiras dos recursos do Fundo, realizadas na forma da lei;

Art. 4º - Os recursos do Fundo Municipal de Assistência Social serão aplicados:

I - No financiamento total ou parcial dos benefícios, serviços, programas e projetos estabelecidos pela Política Municipal em consonância com a Política Nacional de Assistência Social, desenvolvidos por Órgãos da Administração Pública Municipal, responsável pela execução da Política ou por Órgãos e Entidades conveniadas;

II - Na aquisição de material permanente e de consumo e de e de outros insumos necessários ao desenvolvimento dos Programas, Projetos, Serviços e Benefícios;

III - No custeio do pagamento dos benefícios eventuais, conforme o disposto os incisos I, II e IV, do Art. 15 da lei Orgânica de Assistência Social;

Art. 5º - No prazo de 30(trinta) dias, a contar da data de aprovação desta lei, o Poder Executivo baixará Decreto tendo por objetivo adequar a regulamentação do Fundo Municipal de Assistência Social.

Art. 6º - Para atender as despesas decorrentes da adequação da presente Lei, fica o Chefe do Poder executivo autorizado alocar recurso na lei orçamentária anual – LOAS, para implementação da política municipal de assistência social.

Art. 7º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS-CE, 07 DE ABRIL DE 2016

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal de Orós

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:5654EE7A

GABINETE DO PREFEITO
LEI N.° 64/2016, DE 07 DE ABRIL DE 2016

EMENTA: DISPÕE SOBRE O ACESSO À INFORMAÇÃO PREVISTO NO INCISO XXXIII, DO CAPUT, DO ART. 5º, NO INCISO II, DO § 3º, DO ART. 37 E NO § 2º, DO ART. 216, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito do Município de Orós/CE, o Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVA e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI MUNICIPAL:

Art. 1º Ficam estabelecidos os procedimentos e as normas a serem adotados para garantir o acesso às informações da administração pública municipal, previsto no inciso XXXIII do caput do art. 5º, no inciso II, do § 3º, do art. 37 e no § 2º, do art. 216, da Constituição Federal, em conformidade com disposições da Lei Federal n. 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Art. 2º Os órgãos da administração direta, as autarquias e as fundações do Poder Executivo assegurarão às pessoas naturais e jurídicas o direito de acesso à informação, que será efetivado mediante procedimentos objetivos e ágeis, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão, observados os princípios da administração pública e as disposições desta Lei.

Parágrafo único. Ficam subordinadas ao regime desta Lei as entidades privadas, relativamente aos recursos que receberem do Poder Executivo Municipal, mediante subvenções, contrato de gestão, termo de parceria, convênios, acordo, ajustes ou outros instrumentos congêneres.

Art. 3º O acesso à informação disciplinado nesta Lei não se aplica:

I - às informações relativas à atividade empresarial de pessoas físicas ou jurídicas de direito privado, obtidas por outros órgãos ou entidades no exercício de atividade de controle, regulação e supervisão da atividade econômica cuja divulgação possa representar vantagem competitiva a outros agentes econômicos;

II - às hipóteses de sigilo previstas na legislação, como fiscal, bancária, comercial, profissional, industrial e segredo de justiça.

Art. 4º Fica criado o Serviço de Informação ao Cidadão - SIC, que ficará instalado na sede da Prefeitura Municipal de Orós, localizada na Praça Anastácio Maia, nº. 40.

Parágrafo único. Cabe ao Serviço de Informação ao Cidadão - SIC:

I - disponibilizar atendimento presencial ao público;

II - receber, autuar e processar, para respostas, os pedidos de acesso às informações;

III - orientar o interessado, quanto ao seu pedido, o trâmite, o prazo da resposta e sobre as informações disponíveis no sites eletrônico do Município de Orós.

IV - zelar pelo atendimento dos prazos assinalados para apresentação de respostas;

V - elaborar relatório mensal dos atendimentos.

Art. 5º Qualquer interessado, devidamente identificado, poderá ter acesso às informações referentes aos órgãos e às entidades municipais, preferencialmente, no site www.oros.ce.gov.br e, na impossibilidade de utilização desse meio, apresentar o pedido no Serviço de Informação ao Cidadão – SIC.

§ 1º. O pedido de acesso à informação deverá conter:

I - nome do requerente;

II - número de documento de identificação válido;

III - especificação, de forma clara e precisa, da informação requerida; e

IV - endereço físico ou eletrônico do requerente, para recebimento de comunicações ou da resposta requerida.

§ 2º. Não serão atendidos pedidos de acesso à informação:

I - genéricos;

II - desproporcionais ou desarrazoados; ou

III - que exijam trabalhos adicionais de análise, interpretação ou consolidação de dados e informações, ou serviço de produção ou tratamento de dados, que não sejam de competência do órgão ou entidade municipal.

§ 3º. Na hipótese do inciso III do § 2º, o órgão ou entidade deverá, caso tenha conhecimento, indicar o local onde se encontram as informações a partir das quais o requerente poderá realizar a interpretação, consolidação ou tratamento de dados.

Art. 6º As informações solicitadas serão prestadas pelo Serviço de Informação ao Cidadão - SIC, no prazo de, até, vinte dias.

§ 1º. O prazo referido no caput poderá ser prorrogado, por mais dez dias, mediante justificativa expressa do responsável pela prestação da informação, da qual será dada ciência ao requerente.
§ 2º. Não sendo possível o fornecimento da informação, o Serviço de Informação ao Cidadão - SIC deverá:
I - apresentar ao requerente as razões de fato ou de direito da recusa, total ou parcial, do acesso pretendido; ou
II - comunicar que não possui a informação, indicando, se for do seu conhecimento, o órgão, a entidade ou a organização, não pertencente à Administração Pública Municipal, que deve detê-la.
§ 3º. Quando não for autorizado o acesso, por se tratar de informação reservada ou sigilosa, o requerente será informado sobre a possibilidade de recurso.
§ 4º. Caso a informação solicitada esteja disponível ao público em formato impresso, eletrônico ou em qualquer outro meio de acesso universal, será informado ao requerente o lugar e a forma pela qual se poderá consultar e obter a referida informação, desonerando a Administração Municipal da obrigação de seu fornecimento direto, salvo se o requerente declarar não dispor de meios para realizar, por si mesmo, tais procedimentos.
Art. 7º A busca e o fornecimento da informação são gratuitos, ressalvada a cobrança do valor referente ao custo dos serviços e dos materiais utilizados, tais como reprodução de documentos, mídias digitais e postagem.
§ 1º. Fica isento de ressarcir os custos dos serviços e dos materiais utilizados aquele cuja situação econômica não lhe permita fazê-lo sem prejuízo do sustento próprio ou da família, declarada nos termos da Lei Federal n. 7.115, de 29 de agosto de 1983.
§ 2º. Caso seja requerida justificadamente a concessão da cópia de documento, com autenticação, poderá ser designado um servidor para certificar que confere com o original.
Art. 8º As informações de interesse público serão disponibilizadas no sítio eletrônico www.oros.ce.gov.br, os quais serão atualizados, rotineiramente, e deverá atender, entre outros, aos seguintes requisitos:
I - conter formulário para requerimento de acesso a informação;
II - conter ferramenta de pesquisa de conteúdo que permita o acesso a informação, de forma objetiva, transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão;
II - possibilitar a impressão de relatórios, planilhas e texto, de modo a facilitar a análise das informações;
III - garantir a autenticidade e a integridade das informações disponíveis para acesso;
IV - manter atualizadas as informações disponíveis para acesso;
V - indicar local que permita ao interessado comunicar-se pessoalmente com o Serviço de Informação ao Cidadão - SIC; e
VI - adotar as medidas necessárias para garantir a acessibilidade de conteúdo para pessoas com deficiência, nos termos da legislação própria.
Parágrafo único. É dever dos órgãos e entidades municipais promover, independente de requerimento, a divulgação em seus sítios na Internet de informações de interesse coletivo ou geral por eles produzidas.
Art. 9º Deverão ser disponibilizadas no endereço eletrônico www.oros.ce.gov.br as seguintes informações de interesse público:
I - estrutura organizacional, competências, legislação aplicável, principais cargos e seus ocupantes, endereço e telefones das unidades, horários de atendimento ao público;
II - programas, projetos, ações, obras e atividades, com indicação da unidade responsável, principais metas e resultados e, quando existentes, indicadores de resultado e impacto;
III - receita orçamentária arrecadada;
IV - repasses ou transferências de recursos financeiros;
V - execução orçamentária e financeira detalhada em nível de grupo de despesa;
VI - licitações realizadas e em andamento, com editais, anexos e resultados, além dos contratos firmados;
VII - remuneração e subsídio dos cargos, postos, graduação, função e emprego público;
VIII - respostas a perguntas mais frequentes da sociedade; e
IX - contato da autoridade de monitoramento, designada nos termos do art. 40, da Lei n. 12.527/2011, e telefone e correio eletrônico do Serviço de Informações ao Cidadão - SIC.
Parágrafo único. As informações poderão ser disponibilizadas por meio de ferramenta de redirecionamento de página na Internet, quando estiverem disponíveis em outros sítios governamentais.
Art. 10 No caso de indeferimento de acesso às informações ou às razões da negativa do acesso, poderá o interessado interpor recurso contra a decisão, no prazo de dez dias, a contar da sua ciência.
§ 1º. O recurso será apresentado no Serviço de Informação ao Cidadão - SIC, que o encaminhará à autoridade que exarou a decisão impugnada, devendo se manifestar no prazo de dez dias.
§ 2º. Mantida novamente a negativa, o recurso será encaminhado à Comissão Mista de Reavaliação de Informações.
Art. 11 Fica criada a Comissão Mista de Reavaliação de Informações com a seguinte representação:
I – Um representante da Secretaria Municipal de Governo e Articulação;
II - Um representante da Secretaria Municipal de Finanças e de Planejamento;
III - Um representante da Secretaria Municipal da Educação;
IV - Um representante do Setor responsável pelos trabalhos desenvolvidos dentro da Informática no Município de Orós;
V - Um representante da Procuradoria-Geral do Município.
§ 1º. A indicação e nomeação dos membros da Comissão Mista de Reavaliação e Informações é da responsabilidade do Prefeito Municipal, para mandato de dois anos, permitida a recondução.
§ 2º. O membro da Comissão Mista de Reavaliação de Informações poderá ser desligado da função nos casos de renúncia, falta injustificada a três reuniões consecutivas ou desligamento do órgão que representa.
§ 3º. A Presidência da Comissão Mista de Reavaliação de Informações será indicada pelo Prefeito Municipal dentre os seus membros, com mandato de um ano, podendo ser reconduzido.
Art. 12 Cabe à Comissão Mista de Reavaliação de Informações:
I - manter registro dos titulares de cada órgão e entidade do Poder Executivo Municipal, para decisão quanto ao acesso a informações e dados sigilosos ou reservados da respectiva área;
II - requisitar da autoridade que classificar informação como sigilosa, esclarecimentos ou acesso ao conteúdo, parcial ou integral da informação;
III - rever a classificação de informações sigilosas, de ofício ou mediante provocação de pessoa interessada, observado o disposto na legislação federal sobre essa classificação;
IV - recomendar medidas para aperfeiçoar as normas e procedimentos necessários à implementação desta Lei;
V - manifestar-se sobre reclamação apresentada contra omissão ou recusa de autoridade municipal, quanto ao acesso à informações.
Art. 13 Ao Presidente da Comissão Mista de Reavaliação de Informações cabe:
I - presidir os trabalhos da Comissão;
II - aprovar a pauta das reuniões ordinárias e as ordens do dia das respectivas
sessões;
III - dirigir, intermediar as discussões, de forma que todos participem e coordenar os debates, interferindo para esclarecimentos;
IV - designar o membro secretário, para lavratura das atas de reunião;
V - convocar reuniões extraordinárias e as respectivas sessões; e
VI - remeter ao Secretário de Administração a ata com as decisões tomadas pelo colegiado, para serem encaminhadas ao Prefeito Municipal.
§ 1º. A Comissão Mista de Reavaliação de Informações reunir-se-á, sempre que convocada pelo presidente.
§ 2º. A Comissão Mista de Reavaliação de Informações atuará junto à Secretaria Municipal de Governo e Articulação.
Art. 14 Não poderá ser negado acesso às informações necessárias à tutela judicial ou administrativa de direitos fundamentais.
Parágrafo único. O requerente deverá apresentar razões que demonstrem a existência de nexo entre as informações requeridas e o direito que se pretende proteger.
Art. 15 A Secretaria Municipal de Governo e Articulação, desenvolverá atividades para:
I - promoção de campanha de abrangência municipal de fomento à cultura da transparência na administração pública e conscientização do direito fundamental de acesso à informação;
II - treinamento dos agentes públicos e, no que couber, a capacitação das entidades privadas sem fins lucrativos, no que se refere ao

desenvolvimento de práticas relacionadas à transparência na administração pública;
III - monitoramento dos prazos e procedimentos de acesso à informação;
IV - definição do formulário padrão, disponibilizado em meio físico e eletrônico, que estará à disposição na Internet e no Serviço de Informação ao Cidadão - SIC.
Art. 16 Na aplicação desta Lei serão observadas as questões sobre classificação de informações secretas, sigilosas e reservadas, o acesso a informações pessoais, a responsabilidade sobre o acesso e divulgação de informações e as disposições do Decreto Federal n. 7.724, de 16 de maio de 2012.
Art. 17 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Orós, em 07 de Abril de 2016.

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:60711A48

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL N.° 65/2016, DE 07 DE ABRIL DE 2016

EMENTA: AUTORIZA A CESSÃO DE SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL PARA ORGANIZAÇÕES GOVERNAMENTAIS E NÃO GOVERNAMENTAIS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito do Município de Orós/CE, o Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVA e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI MUNICIPAL:
Art. 1° - Fica autorizado o Chefe do Poder Executivo a ceder servidor público ocupante de emprego de caráter efetivo, pertencente ao quadro de funcionários da Prefeitura Municipal, a Entidades Governamentais e Não Governamentais locais, para exercerem as mesmas funções exercidas no Município de Orós.
Parágrafo Único – O servidor cedido não poderá exercer no órgão cessionário, atribuições estranhas à natureza de seu emprego e complexidade de suas atribuições, sob pena de cancelamento imediato da cessão ou indeferimento liminar do pedido.
Art. 2° - A cessão se dará respeitando-se as garantias do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Orós, em face da aplicação desse regime contratual, permanente, entre o município e os servidores.
§ 1º A cessão não implicará na ruptura do vínculo empregatício do servidor e nem a perda da vaga correspondente ao emprego para o qual foi investido originariamente e se encontra efetivado, bem como, serão garantidos todos direitos inerentes à sua carreira, remuneração, contagem do tempo de serviço e demais vantagens.
§ 2º Nos termos deste artigo, o servidor cedido não ocupará emprego de caráter efetivo existente no quadro de pessoal do órgão cessionário, cujas vagas somente serão providas mediante concurso público de provas ou de provas e títulos.
Art. 3º - O horário de trabalho será determinado pelo órgão cessionário.
Art. 4º - Os ônus da cessão serão de inteira responsabilidade da Prefeitura Municipal de Orós, nos termos previstos no art. 115, II, do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Orós.
Art. 5º - A cessão far-se-á mediante Portaria.
Art. 6º - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.
Art. 7º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS-CE, 07 DE ABRIL DE 2016

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal de Orós

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:826AE442

GABINETE DO PREFEITO
LEI N.° 68/2016, DE 07 DE ABRIL DE 2016

EMENTA: DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE ORÓS-CE E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito do Município de Orós/CE, o Sr. SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVA e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI MUNICIPAL:
Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Orós, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal e cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.
Parágrafo Único – Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº. 9.712/98 e ao Decreto Federal nº. 5.741/2006, que constituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).
Art. 2º - A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Orós.
§ 1º - A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção ante e pós morte dos animais e das carcaças.
§2º - Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo anterior.
§ 3º - A inspeção sanitária se dará:
I – Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.
II – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.
Art. 3º - A Prefeitura Municipal, por intermédio da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente de Orós estabelecerá parcerias e cooperação técnica com municípios, o Estado do Ceará e a União Federal, além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.
§ 1º - Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Orós a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.
§ 2º - Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo território nacional.
Art. 4º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº. 8.080/90.
Art. 5º - Todas as ações e a fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.
Art. 6º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 7º - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária constituído de representante da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Orós, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros.
Art. 8º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção de fiscalização sanitária.
Parágrafo Único – Será de responsabilidade da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente e da Secretaria Municipal de Saúde, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização do respectivo município.
Art. 9º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:
I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;
II – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;
III – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento de esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
IV – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
V – Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
VI – 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.
Parágrafo Único – É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e a comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.
Art. 10 – O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para isso, prever aos equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.
Art. 11 – A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo Único – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.
Art. 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.
Art. 13 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.
Art. 14 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Orós, constantes no Orçamento do Município.
Art. 15 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvido através de Portarias ou Decretos do Poder Executivo Municipal.
Art. 16 – O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.
Art. 17 – Ficam revogadas disposições em contrário a esta Lei.
Art. 18 – Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Orós-CE, aos 07 de abril de 2016.

SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Humberto Duarte Monte Junior
Código Identificador:1FE941E1

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2016.04.27-01DL

PROCESSO ADMINISTRATIVO: N° 2016.04.27-0001
PROCESSO: Dispensa de Licitação N° 2016.04.27-01DL
UNIDADE GESTORA: Secretaria de Saúde

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2016.04.27-01DL

O Presidente da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Pacoti, em cumprimento à ratificação procedida pela Sra. Secretária de Saúde do Município de Pacoti, faz publicar o extrato resumido do processo de dispensa de licitação a seguir:

OBJETO: LOCAÇÃO DE 01 (UM) IMÓVEL LOCALIZADO NA RUA PADRE QUILIANO, N° 177 – CENTRO, PACOTI/CE, DESTINADO AO FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CAPS (CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL) DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE**.**

FAVORECIDO: FERNANDO LISBOA MAGALHÃES
CPF: 190.589.693-04

VALOR MENSAL: R$ 1.000,00 (hum mil reais)
VALOR GLOBAL: R$ 8.000,00 (oito mil reais)

FUNDAMENTO LEGAL: Inciso X, do art. 24, c/c o art. 26, da Lei no 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Declaração de Dispensa emitida pelo Presidente da Comissão de Licitação e ratificada pela Secretária de Saúde, Sra. Ângela Gomes Belchior.

Pacoti/CE, 27 de abril de 2016

ADRIANO VIEIRA PONTES
Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Pacoti

Publicado por:
Adriano Vieira Pontes
Código Identificador:9273B71E

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA N.° 001.28.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **MARIA IVONEIDE DA SILVA** ocupante do cargo, AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, símbolo ATA, lotada na Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, ao período aquisitivo 16/02/2015 a 16/02/2016, para gozo no período de 02/05/2016 a 31/05/2016.

Esta portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 28 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:B82CF954

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA N.° 002.28.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **FRANCISCA RAFAEL DE SANTIAGO** ocupante do cargo, AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, símbolo ATA, lotada na Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, ao período aquisitivo 16/02/2015 a 16/02/2016, para gozo no período de 02/05/2016 a 31/05/2016.

Esta portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 28 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:EF79D356

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA N.° 003.28.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **MARIA ELEDINA DE OLIVEIRA RODRIGUES** ocupante do cargo, MERENDEIRA, símbolo ATA, lotada na Secretaria da Saúde, ao período aquisitivo 16/02/2015 a 16/02/2016, para gozo no período de 02/05/2016 a 31/05/2016.

Esta portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 28 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:327EF337

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA Nº. 002.26.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N°. 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, artigo 12, inciso II, e artigo 72, e inciso IV da Lei Orgânica do Município RESOLVE exonerar a Sra. **LUCIANA CRISTINA DE SANTIAGO** no cargo em comissão de **CHEFE DA DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS,** cargo da Secretaria da Saúde Órgão da Administração Direta criado a partir da Lei 488/2013, de 11 de março de 2013.
Devendo esta Portaria surtir seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 26 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:AA0A5DDD

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA N.° 002.27.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **MARIA DE LOURDES DE SOUSA** ocupante do cargo, AUXILIAR DE ENFERMAGEM, símbolo ATA, lotada na Secretaria da Saúde, ao período aquisitivo 16/02/2014 a 16/02/2015, para gozo no período de 02/05/2016 a 31/05/2016.

Esta portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 27 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:E1F6A93F

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA N.° 003.27.04/2016

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo IV, Seção V, artigo 99, RESOLVE conceder Licença Prêmio Por Assiduidade á servidora, **MARIA DO CARMO DOS SANTOS BEZERRA,** ocupante do cargo **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS,** símbolo ADO, lotada na Secretaria da Saúde referente ao período aquisitivo 05/02/2011 a 05/02/2016, para gozo no período de 01/05/2016 a 29/07/2016.

Esta portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, aos 27 dias do mês de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal,

Publicado por:
Robélia de Oliveira Silva Santiago
Código Identificador:B3E29180

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO - INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 2804.01/2016

O Presidente da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Palhano, em cumprimento à ratificação procedida pelo Ordenador de Despesas da Secretaria de Governo e Articulação Institucional do município de Palhano-Ce, faz publicar o extrato resumido do processo de Inexigibilidade de licitação, a seguir: **OBJETO**: Contratação da apresentação de shows musicais com a participação de banda / artista renomados, destinada comemoração da Festa de Aniversário de 58 anos de Emancipação Política do município de Palhano, que se realizará nos dias 06 e 07 de maio de 2016. **FAVORECIDOS:** TIMBALEIRA BANDA E EVENTOS LTDA – ME; **VALOR GLOBAL:** R$ 49.000,00 (quarenta e nove mil reais). **FUNDAMENTO LEGAL**: art. 25, inciso III, c/c o art. 26, da Lei no 8.666/93 e suas alterações posteriores. Declaração de INEXIGIBILIDADE emitida pela Comissão de Licitação e ***RATIFICADA*** pelo Ordenador de Despesas da Secretaria de Governo e Articulação Institucional do município de Palhano-Ce.

Palhano-CE, 28 de abril de 2016

JANDER RODRIGUES DA SILVA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Italo Regis Rodrigues Girão
Código Identificador:BD52C6DB

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIQUET CARNEIRO

SECRETARIA DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2016.04.29.02

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, torna público que no dia 16 de maio de 2016, às 15:00 horas, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Praça Mariano Aires, s/n - Centro, nesta cidade, receberá propostas para: Aquisição de material de confecção em gráfica, destinados à manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Saúde de Piquet Carneiro. M**ODALIDADE**: **Pregão Presencial nº 2016.04.29.02**, documentação do Edital poderá ser adquirida junto à Comissão de Licitação no endereço já citado, no horário de expediente (08:00 as 11:00 h).

Piquet Carneiro-CE**,** 29 de abril de 2016.

FRANCISCA VERA LÚCIA BARBOSA LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Francisca Vera Lúcia Barbosa Lima
Código Identificador:EED78F1F

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA FAMILIAR
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2016.04.29.01

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, torna público que no dia 16 de maio de 2016, às 10:00 horas, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Praça Mariano Aires, s/n - Centro, nesta cidade, receberá propostas para: Aquisição de 01 (um) veículo zero quilometro de tração mecânica destinado à Implantação da Unidade de Apoio à distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar, deste município. M**ODALIDADE**: **Pregão Presencial nº 2016.04.29.01**, documentação do Edital poderá ser adquirida junto à Comissão de Licitação no endereço já citado, no horário de expediente (08:00 as 11:00 h).

Piquet Carneiro-CE**,** 29 de abril de 2016.

FRANCISCA VERA LÚCIA BARBOSA LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Francisca Vera Lúcia Barbosa Lima
Código Identificador:328E0AE8

SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2016.04.29.03

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, torna público que no dia 16 de maio de 2016, às 16:00 horas, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Praça Mariano Aires, s/n - Centro, nesta cidade, receberá propostas para: Prestação de serviços em confecções gráficas destinados ao Projeto Comunidade Verde, Educação Ambiental e Sustentabilidade - conforme edital 01/2013-MMA/FNMA. M**ODALIDADE**: **Pregão Presencial nº 2016.04.29.03**, documentação do Edital poderá ser adquirida junto à Comissão de Licitação no endereço já citado, no horário de expediente (08:00 as 11:00 h).

Piquet Carneiro-CE**,** 29 de abril de 2016.

FRANCISCA VERA LÚCIA BARBOSA LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Francisca Vera Lúcia Barbosa Lima
Código Identificador:84A966EF

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITERIANÓPOLIS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATOS DE CONTRATOS

ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITERIANÓPOLIS – EXTRATOS DE CONTRATOS Nº 019/2016.01; 019/2016.02; 019/2016.03 e 019/2016.04. O Município de Quiterianópolis torna Público os Extratos de Contratos acima oriundos do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 019/2016**, cujo objeto é: AQUISIÇÃO DE PEÇAS AUTOMOTIVAS PARA MANUTENÇÃO DOS VEÍCULOS E MÁQUINAS PESADAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE QUITERIANÓPOLIS - CE. **CONTRATADA:** A G BEZERRA SILVA AUTO PEÇAS – ME, **CNPJ:** 04.981.691/0001-02. **VALOR TOTAL:** Secretaria de Governo: R$ 25.990,00; Secretaria de Saúde: R$ 121.391,20; Secretaria de Educação: R$ 39.105,40; Secretaria de Assistência: R$ 49.615,40. **VALOR GLOBAL:** R$ 236.102,00 (Duzentos e trinta seis mil cento e dois reais). **DATA DE ASSINATURA**: 26/04/2016, **PRAZO VIGÊNCIA**: 31/12/2016. Assinado pela **CONTRATANTE**: Antonia Adenilce Arceno Lima Rodrigues - Ordenadora de Despesas. **CONTRATADO**: Antonio Glaucivam Bezerra Silva, CPF: 152.999.598-18.

Quiterianópolis - CE, 28 de abril de 2016.

Publicado por:
José Ítalo Alves Costa
Código Identificador:DA0624C6

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITERIANÓPOLIS - AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL N˚ 023/2016 - A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis, torna público aos interessados que no dia 12/05/2016 às 09 h, na sala da Comissão de Licitação localizada à Av. Laurindo Gomes, Nº 152 - Centro, em Sessão Pública, estará realizando Licitação na Modalidade PREGÃO PRESENCIAL N˚ 023/2016, cujo Objeto é CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONFECÇÃO DE ADESIVOS, PLACAS E LETREIROS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE QUITERIANÓPOLIS - CE. O Edital completo estará à disposição nos dias úteis após esta publicação, no horário de 08:00 às 12:00 horas no endereço acima ou através do site www.tcm.ce.gov.br/licitacoes/, maiores informações fone (88) 3657-1179.

Quiterianópolis - CE, 28 de abril de 2016.

NELIVANIA GONÇALVES DE OLIVEIRA
Pregoeira

Publicado por:
José Ítalo Alves Costa
Código Identificador:BFD88511

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº ***0203.01/2015*****.**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: MARIA ELISANDRA DE SOUSA LIMA

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:58ABB643

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº 0601.54/2015.

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: MARIA SILDENE VIDAL

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:C9A1AEAB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº **0601.22/2015.**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: PRISCILA RAIANE LIMA DE ASSIS

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:D58BF3BC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº **2108.01/2015.**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: HAROLDO HENRIQUE FERNANDES COELHO

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:7D99B3B8

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº **0206.06/2015.**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: FRANCISCO HOLANDA ALBUQUERQUE FILHO

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:6CA77C56

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº **0206.05/2015.**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Saúde

OBJETO: Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as atividades Desenvolvidas atraves dos Programas PSF, NASF, CONTROLE DE ENDEMIAS (ACE), EMAD, EMAP E HOSPITAL MUNICIPAL, coordenados pela Secretaria de Saúde do Municipio de Quixeré, conforme especificações constantes do anexo I.

CONTRATADO: FRANCISCO HOLANDA ALBUQUERQUE FILHO

DATA DA RESCISÃO: 01 de Abril de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 01 de Abril de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:6DD3BF4F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO CONTRATO

A Secretaria de Saúde do município de Quixeré torna público o extrato do Contrato, resultante do Pregão Presencial N.º 2402.01/2016:
ÓRGÃO LICITANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ
DOTAÇÃO(ÕES) ORÇAMENTÁRIA(S): 0601.10.301.1001.2.038 - Manutenção das Unidades de Saúde.
ELEMENTO DE DESPESA:33.90.30.00
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÁS ENGARRAFADO - OXIGÊNIO MEDICINAL - A SER DESTINADO AO HOSPITAL MUNICIPAL JOAQUIM MANOEL DE OLIVEIRA, JUNTO A SECRETARIA DE SAUDE DO MUNICIPIO DE QUIXERÉ, conforme especificação(ões) constante(s) do anexo I, parte integrante deste processo.
VIGÊNCIA DO CONTRATO: até 31 de dezembro de 2016
CONTRATADO(A):ING – INDÚSTRIA NORDESTINA DE GASES EIRELI-ME .
ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): André Gustavo de Melo Guedes.
ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: João Urânio Nogueira Ferreira

UNIDADE ADMINISTRATIVA	NOME DO ORDENADOR DE DESPESAS
Secretaria de Saúde	João Urânio Nogueira Ferreira

VALOR GLOBAL:ING – INDÚSTRIA NORDESTINA DE GASES EIRELI-ME sagrou-se vencedora dos lotes 01e 02 no valor global de R$- 64.433,60 (sessenta e quatro mil, quatrocentos e trinta e três reais e sessenta centavos).

Quixeré-CE, 25 de abril de 2016.

JOSÉ FLÁUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:8A956528

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ADITIVO N.º 002/2016

ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE QUIXERÉ ATRAVES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, E O SR. (A) SERGIO PONTES LIMA.

Pelo presente aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CNPJ N.º 07.807.191.0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 332, Bairro Centro, em conformidade com o artigo 37, inciso IX da Constituição da Republica de 1988 e da Lei 354/2001, de 29 de junho de 2001, regido exclusivamente pela legislação acima especificada, além das cláusulas do contrato, doravante denominado CONTRATANTE neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49 e o (a) Sr. (a) MARIA PONTES LIMA, RG n° 2003019067491 SSP/CE, e CPF n.° 028.636.173-62, doravante denominado (a) CONTRATADO (a) , aditam a presente prestação de serviços especializados, nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Fica modificado o caput das Clausulas Quarta e Sexta do Contrato firmado entre o (a) CONTRATADO (a) e a CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 2.669,54 (dois mil seiscentos e sessenta e nove reais e cinqüenta e quatro centavos) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré – CE, 01 de abril de 2016.

SERGIO PONTES LIMA
Contratado (a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:BA80E290

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 117/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE ALLAN RIBEIRO MARTINS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE ALLAN RIBEIRO MARTINS, RG n° 2007142598-0 SSPDS/CE, e CPF n.° 049.921.793-47, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe

foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Francisca Laura de Jesus, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ ALLAN RIBEIRO MARTINS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:13125DDC

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 118/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE VALDENIR FERREIRA DOS SANTOS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE VALDENIR FERREIRA DOS SANTOS, RG n° 2004002041670 SSP/CE, e CPF n.° 731.749.713-49, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Francisca Laura de Jesus, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ VALDENIR FERREIRA DOS SANTOS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:585BD105

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 119/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) PAULO HENRIQUE LEITÃO DE SOUSA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) PAULO HENRIQUE LEITÃO DE SOUSA, RG n° 2007863121-6 SSPDS/CE, e CPF n.° 064.327.103-16, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Francisca Laura de Jesus, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

PAULO HENRIQUE LEITÃO DE SOUSA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:76CCD343

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 120/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) HOSANILDO MOREIRA DE SANTIAGO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) HOSANILDO MOREIRA DE SANTIAGO, RG n° 2006015190307 SSPDS/CE, e CPF n.° 913.478.153-68, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Manoel Gonçalves de Sousa, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração

Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

HOSANILDO MOREIRA DE SANTIAGO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:67ED6A21

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 121/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) OSIAS MACIEL DIAS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) OSIAS MACIEL DIAS, RG n° 3443470-2000 SSP/CE, e CPF n.° 929.253.403-34, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF José Joaquim da Silva, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

OSIAS MACIEL DIAS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:4197BB5F

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 122/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE EDIVAN BRITO SOUSA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE EDIVAN BRITO SOUSA, RG n° 2001030040786 SSP/CE, e CPF n.° 512.329.363-91, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF José Joaquim da Silva, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ EDIVAN BRITO SOUSA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:23692406

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 123/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) EDVAN BRITO MARTINS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) EDVAN BRITO MARTINS, RG n° 2435424-92 SSP/CE, e CPF n.° 788.904.703-72, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Menino Jesus de Praga, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

EDVAN BRITO MARTINS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:8D945DD0

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 124/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) RENATO SANTIAGO HONORATO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) RENATO SANTIAGO HONORATO, RG n° 2002030009895 SSP/CE, e CPF n.° 006.344.363-50, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Menino Jesus de Praga, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

RENATO SANTIAGO HONORATO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:4240DE96

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 125/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE DE ANCHIETA FERNANDES ARAUJO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE DE ANCHIETA FERNANDES ARAUJO, RG n° 3289977-98 SSP/CE, e CPF n.° 860.155.163-72, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. Pe. José de Anchieta, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ DE ANCHIETA FERNANDES ARAUJO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:22D5050F

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 126/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) PEDRO FERREIRA RIBEIRO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) PEDRO FERREIRA RIBEIRO, RG n° 55.487.784-3 SSP/SP, e CPF n.° 368.159.183-00, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Pe. José de Anchieta, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

PEDRO FERREIRA RIBEIRO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:2A2D2E6E

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 127/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOAO BATISTA LIMA RIBEIRO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOÃO BATISTA LIMA RIBEIRO, RG n° 1087789-86 SSP/CE, e CPF n.° 355.596.403-87, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Professora Irene Nonato da Silva, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOÃO BATISTA LIMA RIBEIRO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:9E410B20

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 128/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) FRANCISCO DE ARAUJO COSTA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209

doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) FRANCISCO DE ARAUJO COSTA, RG n° 2000030076030 SSP/CE, e CPF n.° 019.019.933-45, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Professor João Oliveira Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

FRANCISCO DE ARAUJO COSTA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:82FCC2D6

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 129/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE OCICLEUDO DE SANTIAGO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE OCICLEUDO DE SANTIAGO, RG n° 2007504216-3 SSPDS/CE, e CPF n.° 917.863.393-15, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEIEF Professor João Oliveira Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ OCICLEUDO DE SANTIAGO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:3BE336E6

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 130/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) CIRINEU DE FATIMA SOUSA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) CIRINEU DE FATIMA SOUSA, RG n° 96025037190 SSP/CE, e CPF n.° 455.614.513-91, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. Vereador Raimundo Nonato de Sena, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

CIRINEU DE FATIMA SOUSA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:32EEE225

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 131/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) RAIMUNDO ESTEVAM RODRIGUES.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) RAIMUNDO ESTEVAM RODRIGUES, RG n° 2237582-92 SSP/CE, e CPF n.° 751.252.263-00, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe

foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. Vereador Raimundo Nonato de Sena, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

RAIMUNDO ESTEVAM RODRIGUES
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:58C80422

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 132/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) FRANCISCO FRANCILÉ DE BRITO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) FRANCISCO FRANCILE DE BRITO, RG n° 2007395937-0 SSPDS/CE, e CPF n.° 820.039.043-87, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E E.E.B. Zacarias Ferreira de Sousa, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

FRANCISCO FRANCILÉ DE BRITO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:D437FBEF

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 133/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) FRANCISCO NILSON DE OLIVEIRA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) FRANCISCO NILSON DE OLIVEIRA, RG n° 2000030064652 SSPDS/CE, e CPF n.° 013.763.623-76, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E E.E.B. Zacarias Ferreira de Sousa, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

FRANCISCO NILSON DE OLIVEIRA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:9CA5E4BE

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 134/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) FRANCISCO EUZEBIO DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) FRANCISCO EUZEBIO DA SILVA, RG n° 2007622435-4 SSPDS/CE, e CPF n.° 480.902.473-34, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Rita Nogueira de Oliveira, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração

Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

FRANCISCO EUZEBIO DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:7D3BE1F0

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 136/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) ANTONIO LEONCIO DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) ANTONIO LEONCIO DA SILVA, RG n° 2007030008814 SSP/CE, e CPF n.° 020.381.324-37, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Maria Suzilane Santiago Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

ANTONIO LEONCIO DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:B698F19F

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 137/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) DAMIÃO COSME DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) DAMIAO COSME DA SILVA, RG n° 2006097011754 SSP/CE, e CPF n.° 734.553.853-20, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Maria Suzilane Santiago Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

DAMIÃO COSME DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:32EB3CDE

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 138/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE VALDELIR GRANJA LIMA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE VALDELIR GRANJA LIMA, RG n° 2955796-95 SSP/CE, e CPF n.° 905.919.843-34, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Maria Suzilane Santiago Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação,

nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSE VALDELIR GRANJA LIMA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:F2019807

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 139/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE JERONIMO DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE JERONIMO DA SILVA, RG n° 91002264041 SSP/CE, e CPF n.° 437.101.313-91, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Maria Suzilane Santiago Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSE JERÔNIMO DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:902E64AA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 140/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOHNNATAN DE SOUSA BARROS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOHNNATAN DE SOUSA BARROS, RG n° 2007360460-1 SSPDS/CE, e CPF n.° 054.802.753-640, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Vereador Sebastião Lemos de Araujo, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOHNNATAN DE SOUSA BARROS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:F688D429

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 141/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) VALDEMIR DE SENA BRITO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) VALDEMIR DE SENA BRITO, RG n° 2006030057051 SSPDS/CE, e CPF n.° 855.742.363-20, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) Depósito da Merenda Escolar, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser

reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

VALDEMIR DE SENA BRITO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:89A35863

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 142/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) ZELIO ARAUJO OLIVEIRA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) ZELIO ARAUJO OLIVEIRA, RG n° 20010300655922 SSP/CE, e CPF n.° 010.663.203-57, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Monsenhor Francisco José de Oliveira, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

ZÉLIO ARAUJO OLIVEIRA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:A6D3801D

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 143/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) LUCIANO ALMEIDA SOUSA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) LUCIANO ALMEIDA SOUSA, RG n° 3271238-98 SSPDS/CE, e CPF n.° 847.633.373-00, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. Manoel Gonçalves de Sousa, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

LUCIANO ALMEIDA SOUSA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:160A5148

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 144/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) FRANCISCO JOSE DE SOUSA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) FRANCISCO JOSE DE SOUSA SILVA, RG n° 98002298865 SSPDS/CE, e CPF n.° 500.761.593-53, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) EEB Zacarias Ferreira de Sousa, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

FRANCISCO JOSÉ DE SOUSA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:BD977817

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 145/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) LEANDRO AMARO DA COSTA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) LEANDRO AMARO DA COSTA, RG n° 2214829 SSP/CE, e CPF n.° 013.187.903-01, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Vereador Sebastião Lemos de Araujo, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

LEANDRO AMARO DA COSTA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:DE2CDDDA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 146/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) RAIMUNDO AMBROSIO DE MATOS.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) RAIMUNDO AMBROZIO DE MATOS, RG n° 94024035112 SSP/CE, e CPF n.° 001.877.193-90, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Rita Nogueira de Oliveira , e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

RAIMUNDO AMBROSIO DE MATOS
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:33B35B1D

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 147/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE IRAN BEZERRA DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE IRAN BEZERRA DA SILVA, RG n° 2002030078544 SSP/CE, e CPF n.° 533.407.523-20, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. Professor João Oliveira Lima, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de

contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ IRAN BEZERRA DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:58871EE5

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 148/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) OSMAR COSTA DA SILVA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) OSMAR COSTA DA SILVA, RG n° 2005030034070 SSPDS/CE, e CPF n.° 029.105.393-93, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. FRANCISCA LAURA DE JESUS, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

OSMAR COSTA DA SILVA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:6777A5CE

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 149/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE HENRIQUE DE SOUSA FILHO.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE HENRIQUE DE SOUSA FILHO, RG n° 2002030005202 SSP/CE, e CPF n.° 004.509.083-13, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.B. MENINO JESUS DE PRAGA, e a exercer as

atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00(Oitocentos e oitenta reais) a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ HENRIQUE DE SOUSA FILHO
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:CC7401AC

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONTRATO N.º 135/2016

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O (A) SR.(A) JOSE DE ARIMATEIA LIMA.

Pelo presente Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, o MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, através da Secretaria de Educação, CNPJ n° 07.807.191/0001-47, com sede na Rua Pe. Zacarias, 209 doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário, Sr. JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA, RG n° 1941800190 SSP/CE, e CPF n.° 455.500.183-49, e o(a) Sr.(a) JOSE DE ARIMATEIA LIMA, RG n° 960244-85 SSP/CE, e CPF n.° 256.592.273-68, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), contratam a presente prestação de serviços especializados, que se regerá exclusivamente pela Lei n.° 354/2001, de 29 de junho de 2001.

CLÁUSULA PRIMEIRA – Obriga-se o (a) CONTRATADO (A) a ocupar na Secretaria de Educação do Município, órgão despersonalizado do CONTRATANTE, a função de Vigilante, que lhe foi destinada, com a lotação no Departamento ou Unidade pertinente, no (a) E.E.I. Rita Nogueira de Oliveira, e a exercer as atribuições da função que lhe forem cometidas em lei, regulamento, regimento e chefia e ainda outras tarefas da atividade especializada.

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente contrato tem duração determinada, no período de 01 de abril de 2016 a 30 de junho de 2016 (art. 3º, da Lei n° 354/2001), podendo ser denunciado pelas partes nos casos de lei e ainda rescindindo por ato unilateral da Administração Pública, desde que caracterizado o interesse público e/ou a conveniência administrativa e na hipótese da Cláusula Quinta.

§ 1o. – Este Contrato poderá ser renovado uma única vez, por igual período, se houver caracterização de interesse público e/ou a conveniência administrativa, renovação feita mediante aditivo.

§ 2o. – Terminado o período de duração expresso neste contrato e não demonstrando a Administração Municipal interesse pela renovação, nos moldes expressos no parágrafo anterior, considera-se findo o presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – O(A) CONTRATADO(A) prestará seu serviço sem dedicação exclusiva.

CLÁUSULA QUARTA – A retribuição pecuniária mensal do (a) CONTRATADO (A) é de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) mais adicional noturno no percentual de 20% por hora trabalhada no horário de 23:00 às 05:00 horas a ser efetuada até o 10º (décimo) dia útil do mês subseqüente, podendo ser reajustado de acordo com os valores de mercado, cabendo às partes acordarem.

CLÁUSULA QUINTA – Constitui-se falta grave o não cumprimento das funções descritas na cláusula primeira, dando direito ao CONTRATANTE rescindir o Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a comparecer aos trabalhos do Departamento ou Unidade a que pertencer, cumprindo uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais.

CLÁUSULA SÉTIMA – Obriga-se o(a) CONTRATADO(A) a cumprir integralmente ao disposto na Legislação Municipal.

CLÁUSULA OITAVA – O(A) CONTRATADO(A) passa a ser segurado obrigatório do INSS, podendo contar como tempo de contribuição, o serviço prestado à Prefeitura Municipal de Quixeré e não fará jús à contribuição de FGTS.

CLÁUSULA NONA – O Regime Jurídico a que está submetido este contrato é o regime administrativo especial, conforme prevê a Lei Complementar 001/97, não criando vínculo com a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA – É eleito o foro da Comarca de Quixeré, para dirimir qualquer controvérsia decorrente deste Contrato ou de sua execução.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, para que produza os seus efeitos legais.

Quixeré (CE.), 01 de abril de 2016.

JOSÉ DE ARIMATEIA LIMA
Contratado(a)

JOSE ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:D0BF7058

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 083-2016

PORTARIA N.º 083/2016, de 25 de Abril de 2016.

O Prefeito Municipal de Santa Quitéria, Estado do Ceará, Sr. **FABIANO MAGALHÃES DE MESQUITA**, no uso de suas atribuições legais e constitucionais; e tendo em vista o disposto da Lei Municipal Nº 228/97, Art. 3º,

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR a Sra. **KATIA CILENE MAGALHÃES** para o cargo de SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL do município de Santa Quitéria.

Art. 2º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogado as disposições em contrário.

COMUNIQUE-SE,
PUBLIQUE-SE,
CUMPRA-SE

Paço da Prefeitura Municipal de Santa Quitéria (CE), aos 25 de Abril de 2016.

FABIANO MAGALHAES DE MESQUITA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Orlanicya Barbosa Mesquita
Código Identificador:00325FDC

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA GAB Nº 100/2016, DE 28 DE ABRIL DE 2016.

O Prefeito Municipal de Uruoca, no uso de suas atribuições legais de que trata o inciso II, do art. 82 da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

RESOLVE:

Art. 1º Exonerar o senhor **MILTON PROTA CUNHA,** do cargo de Coordenador de Recursos Hídricos e Meio Ambiente, para o qual foi nomeado por meio da Portaria GAB nº 065/2013, de 03 de junho de 2013.

Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE.
PUBLIQUE-SE.
CUMPRA-SE.

FRANCISCO KILSEM PESSOA AQUINO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:3EE49AB9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA GAB Nº 101/2016, DE 28 DE ABRIL, DE 2016.

O Prefeito Municipal de Uruoca, no uso de suas atribuições legais de que trata o inciso II, do art. 82 da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

RESOLVE:

Art. 1º Nomear o senhor Samuel Eldermarks da Silva Vieira, inscrito no Registro Geral sob o número 20000300082974 e no Cadastro das Pessoas Físicas sob o número 967.493.423-53 para ocupar o Cargo em Comissão de Coordenador de Recursos Hídricos e Meio Ambiente, pertencente a estrutura administrativa da Secretaria Municipal da Agricultura e dos Recursos Hídricos, Órgão vinculado a Prefeitura Municipal de Uruoca, criado por meio da Lei Municipal n° 020/2009 de 01/06/2009.

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

REGISTRE-SE.
PUBLIQUE-SE.
CUMPRA-SE.

FRANCISCO KILSEM PESSOA AQUINO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:5AED3776

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA GAB Nº 102/2016, DE 28 DE ABRIL, DE 2016.

O Prefeito Municipal de Uruoca, no uso de suas atribuições legais de que trata o inciso II, do art. 82 da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

RESOLVE:

Art. 1º Nomear o senhor Milton Prota Cunha, inscrito no Registro Geral sob o número 3470315-2000 e no Cadastro das Pessoas Físicas sob o número 423.460.963-34 para ocupar o Cargo em Comissão de Coordenador Municipal de Proteção e Defesa Civil, na Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, Órgão vinculado à Prefeitura Municipal de Uruoca, criado por meio da Lei Municipal n° 156/2015 de 19 de fevereiro de 2015.

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

REGISTRE-SE.
PUBLIQUE-SE.
CUMPRA-SE.

FRANCISCO KILSEM PESSOA AQUINO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:C971A90F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA GAB Nº 103/2016, DE 28 DE ABRIL, DE 2016.

O Prefeito Municipal de Uruoca, no uso de suas atribuições legais de que trata o inciso II, do art. 82 da Lei Orgânica do Município de Uruoca.

RESOLVE:

Art. 1º. Nomear a SenhoraSuely Albuquerque Silveira de Matos portadora do RG: 2008099067648 e inscrita no Cadastro das Pessoas Físicas sob o nº 996.622.563-34 para ocupar o cargo de Coordenadora de Gestão em Saúde, lotada na Secretaria Municipal da Saúde, Órgão vinculado à Prefeitura Municipal de Uruoca.
Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE.
PUBLIQUE-SE.
CUMPRA-SE.

FRANCISCO KILSEM PESSOA AQUINO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:9ADE4E66

SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E HABITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL N° 0022402.2016-001

O MUNICÍPIO DE URUOCA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E HABITAÇÃO, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL N° **0022402.2016-001** RESULTANTE DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº **022402.07-2016**

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E HABITAÇÃO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0501.08.244.0019.2.017

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.36.00

OBJETO: LOCAÇÃO DE UM IMÓVEL SITUADO NA AVENIDA ALBERTO BATISTA FONTENELE, CENTRO, CAMPANÁRIO/URUOCA-CE, DESTINADO AO CRAS EGUIMAR CONRADO NO DISTRITO DE CAMPANÁRIO DO MUNICÍPIO DE URUOCA-CE.

VIGÊNCIA DO CONTRATO: 31 DE DEZEMBRO DE 2016

CONTRATADO: MANOEL PEREIRA DE MATOS

CONTRATANTE: MARIA ZULEIDE DOURADO FUJIHARA

VALOR GLOBAL: R$ 3.800,00 (Três Mil e Oitocentos) Reais.

URUOCA - CE, 21 DE MARÇO DE 2016.

ALAINE ALBUQUERQUE DA SILVEIRA PESSOA
Presidente da CPL

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:E3FE1EED

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL N° 0032202.2016-001

O MUNICÍPIO DE URUOCA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL N° **0032202.2016-001** RESULTANTE DA DISPENSA DE LICITAÇÃO N° **0032202.2016**
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0301.04.123.0091.2.004
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.36.00
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS NA MANUTENÇÃO CORRETIVA DAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS EM PRÉDIOS PÚBLICOS VINCULADOS A SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DESTE MUNICÍPIO.

VIGÊNCIA DO CONTRATO: 31 DE DEZEMBRO DE 2016
CONTRATADO: ANTONIO CORREIA NEVES
CONTRATANTE: WALNEY ALBUQUERQUE ARAÚJO
VALOR GLOBAL: R$ 6.750,00 (Seis Mil Setecentos e Cinquenta Reais)

URUOCA - CE, 11 DE ABRIL DE 2016.

ALAINE ALBUQUERQUE DA SILVEIRA PESSOA
Presidente da CPL

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:CCC07E81

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ

GABINETE DO PREFEITO E VICE
DECRETO Nº. 008, DE 27 DE ABRIL DE 2016.

DISPÕE SOBRE NOMEAÇÃO E CONVOCAÇÃO DE CANDIDATO APROVADO NO CONCURSO PÚBLICO REALIZADO PELO MUNICÍPIO DE ARNEIROZ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARNEIROZ**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais.

CONSIDERANDO a **Homologação do Resultado Final** do Concurso Público, pelo Decreto nº. 08, de 19 de Maio de 2014;

CONSIDERANDO o disposto no Edital nº 001/2014, que regulamentou o certame.
CONSIDERANDO os decretos de nomeação e convocação dos candidatos de números 012, 014, 017, 024, 025/2014 e 02, 06 e 23/2015.
DECRETA

Art. 1º Fica **NOMEADO E CONVOCADO** o candidato aprovado no concurso público Municipal de Arneiroz, regulado pelo editalnº 001/2014, citado abaixo, para comparecer pessoalmente ou por procurador munido de instrumento de Procuração, na Divisão de Recursos Humanos da Pref

eitura Municipal de Arneiroz, localizada na Rua Praça Joaquim Felipe, nº 15, Centro, na Cidade de Arneiro/CE, CEP nº 63670-000, **no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da publicação do presente Decreto**, no horário de **08:00 as 11:30 horas** e **13:30 as 17:00 horas**,munidos da documentação especificada no Anexo I, II e III:

CARGO: ENFERMEIRO PSF Código: ENP						
	Inscrição	Nome do Candidato	DATA NASC	PONTOS	TÍTULOS	Total
3º	2032332	CASSIA RODRIGUES VIEIRA	1991-12-21	57,60	-	57,60

Art. 2º O candidato, aqui nomeado e convocado, deverá estar munido da documentação especificada no **Anexo I, II e III**, para tomar posse no cargo.

Parágrafo Único. Não serão admitidos o atestado médico exigido no ANEXO I, que tenham sido realizados há mais de 30 (trinta) dias, contados da publicação do presente decreto.

Art. 3º Se o candidato nomeado e convocado pelo presente decreto não se apresentar para fazer a entrega de toda a documentação, no prazo estabelecido por este Decreto, será considerado **SEM EFEITO** o ato de nomeação para o cargo ao qual foi aprovado no Concurso Público de Arneiroz.

Art. 4ºO nomeado pelo presente Decreto, uma vez empossado em seu respectivo cargo, deverá entrar em efetivo exercício na Administração Municipal em até 15 dias, sendo considerado **SEM EFEITO** o ato nomeação, bem como o seu termo de posse, se não ocorrer o efetivo exercício em tal prazo.

Art. 5º O Candidato aprovado, nomeado e empossado, submeter-se-á ao Regime Jurídico, Estatuto do Servidor Público e demais Legislação Municipal e Regulamento em vigor no Município de Arneiroz–CE, inclusive quanto às atribuições e vencimentos, bem como ao constante no Edital de Concurso de nº. 01/2014.

Art. 6º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em 27 de abril de 2016.

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE.

ANTONIO MONTEIRO PEDROSA FILHO
Prefeito Municipal de Arneiroz-CE

ANEXO I
DOCUMENTOS EXIGIDOS

a) 02 (duas) fotos 3 x 4 recentes (originais);
b) Título de Eleitor, bem como comprovante de estar em dia com a Justiça Eleitoral;
c) CIC/CPF;
d) PIS/PASEP;
e) Documento de Identidade que contenha fotografia (RG ou equivalente);
f) Certificado de Reservista, para os candidatos do sexo masculino;
g) Certidão de Casamento ou Certidão de Nascimento se solteiro;
h) Certidão de Nascimento dos filhos menores de 14 anos e respectiva caderneta de vacinação para os menores de 05 anos;
i) Declaração de não ocupar outro cargo público, ressalvados os previstos no Art. 37, XVI, a, b e c da Constituição Federal;
j) Atestado médico declarando que o ocupante do cargo se encontra apto a assumir suas funções;
k) Declaração de bens;
l) Prova de escolaridade completa e habilitação exigida para o provimento do cargo pretendido, adquirida em instituição de ensino oficial e legalmente reconhecida e o registro do órgão competente;
m)Certidão Negativa de antecedentes criminaisexpedidas pela Polícia Civil, Justiça Federal e Justiça Estadual).
n) Declaração com os dados atualizados do CNES (Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde) informando os vínculos empregatícios atuais, estando de acordo com a Portaria Nº 134 de 4 de abril de 2011.
o) O candidato aprovado para o cargo de Agente Comunitário de Saúde (ACS) deverá comprovar através de atestado que reside na área que irá atuar, há no mínimo 6 meses da data da convocação

I - A documentação será entregue através de cópias autenticadas legíveis, sendo facultado à Administração Municipal, proceder à autenticação, desde que sejam apresentados no ato, os documentos originais.

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE ACUMULAÇÃO DE CARGO PÚBLICO

Eu,_____, declaro para devidos fins de posse no cargo de _____, junto ao Município de Arneiroz, que:
( ) Não exerço qualquer outro cargo público (função ou emprego em Entidades Federais, Estaduais ou Municipais), bem como Autarquias, Empresas Públicas ou de Economia Mista e em Fundações Públicas.
(___) Exerço o(s) cargo(s) público(s), função (ões) ou emprego(s) abaixo:
a) _____ cuja jornada de trabalho é de ___ ás ___ horas.
b) _____ cuja jornada de trabalho é de ___ ás ___ horas.
c) _____ cuja jornada de trabalho é de ___ ás ___ horas.

Declaro, ainda, que tomei conhecimento do inteiro teor da norma abaixo transcrita e que estou ciente de que estarei sujeito às penalidades prevista em Lei, caso venha a incorrer em acumulação ilegal, durante o exercício do cargo para o qual fui empossado.

Art. 37 – CONSTITUIÇÃO FEDERAL
XVI – "É vedada a acumulação de cargos públicos, exceto, quando houver compatibilidade de horários:
I. a de dois cargos de professor;
II. a de um cargo de professor com outro técnico científico;
III. a de dois cargos ou empregos privativos de profissionais de saúde, com profissões regulamentadas;

§ 10 – É vedada a percepção simultânea de proventos de aposentadoria decorrentes do art. 40 ou dos arts. 42 e 142 com a remuneração de cargo, emprego, ou função pública, ressalvado os cargos acumuláveis na forma desta Constituição, os cargos eletivos e os cargos em comissão declarados em lei de livre nomeação e exoneração".

ARNEIROZ/CE ____ de _____ de 2014.

_____
Declarante

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE BENS

Eu **_____, portador do CPF Nº _____, DECLARO**, sob as penas da Lei, que nesta data, possuo os seguintes bens:

(___) Não Possuo Bens a declarar;
(___) Possuo bens a declarar conforme segue abaixo:

Casa, Apartamento ou Terreno:			
Endereço	Datada Aquisição	Valor da Aquisição	Valor de vendas atual

Veículo				
Tipo	Ano	Data da Aquisição	Valor de Aquisição	Valor de Venda atual

Pelo que firmo a presente Declaração.

Arneiroz/CE, ____de _____ de 20 ___.

_____
Declarante

Publicado por:
Marinete Gonçalves de Lima Carvalho
Código Identificador:5C12BF0C

