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

Ceará , 04 de Maio de 2016 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará • ANO VI | Nº 1432

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 001/16 DE 29 DE JANEIRO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sra. Cleuvilandia Menezes Costa Machado, vereadora da Câmara Municipal de Alcântaras, 01 (uma) diária, no valor de R$ 300,00 (trezentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza no dia 29 de janeiro de 2016 com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.

Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.

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.

Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 29 de janeiro de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:2D8DC10C

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 002/16 DE 29 DE JANEIRO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Francisco Reges Albuquerque Barros, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 01 (uma) diária, no valor de R$ 200,00 (duzentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza no dia 29 de janeiro de 2016 com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.

Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 29 de janeiro de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:B989FCBB

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 004/16 DE 23 DE FEVEREIRO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Antonio Marcos Ximenes Carvalho, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 01 (uma) diária, no valor de R$ 100,00 (cem reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Sobral no dia 23 de janeiro de 2016, para participar da Plenária Ordinária do colegiado Territorial, representando os vereadores.
Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 23 de fevereiro de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:F149A669

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 005/16 DE 02 DE MARÇO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Francisco Reges Albuquerque Barros, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 01 (uma) diária, no valor de R$ 200,00 (duzentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza no dia 02 de março de 2016 com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.

Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 02 de março de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:7772795A

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 006/16 DE 03 DE MARÇO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Cleuvilandia Menezes Costa Machado, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 01 (uma) diária, no valor de R$ 300,00 (trezentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza no dia 03 de março de 2016 com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.

Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 03 de março de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:E1EC3B12

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 007/16 DE 07 DE MARÇO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Francisco Reges Albuquerque Barros, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 02 (duas) diárias, no valor de R$ 400,00 (quatrocentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza nos dias 07 e 08 de março de 2016, com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.
Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 07 de março de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:61304701

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº . 008/16 DE 09 DE MARÇO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Antonio Marcos Ximenes Carvalho, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 02 (duas) diárias, no valor de R$ 400,00 (quatrocentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza nos dias 09 e 10 de março de 2016, com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC e participar de audiência publica para discutir o papel da universidade na construção de políticas publicas de gestão, pesquisas e tecnologias esportivas em âmbito Estadual.
Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 09 de março de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:853D6A2A

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº 017/16 DE 30 DE MARÇO DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Antonio Marcos Ximenes Carvalho, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 02 (duas) diárias, no valor de R$ 400,00 (quatrocentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Fortaleza nos dias 30 e 31 de março de 2016, com a finalidade de tratar de assuntos de interesse do Legislativo, junto a Secretaria Geral da UVC.
Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 30 de março de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:8CE68A80

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.018/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **VANNE KELLY ARAUJO DE SOUSA**, para exercer o cargo de **TESOUREIRA, DAS II**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, de acordo com o Anexo Único, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:ADB708B3

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.019/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **FRANCISCO JAMILSON MAGALHÃES MENDES**, para exercer o cargo de **SECRETÁRIO GERAL, DAS I**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, de acordo com o Anexo Único, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:CA42D581

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.020/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **CLÁUDIA ALVES DOS ANJOS**, para exercer o cargo de **ASSISTENTE TÉCNICO, DAI IV**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, de acordo com o Anexo Único, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:A0A2E9C3

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.021/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **JOÃO ERIVALDO MARTINS DE ARAÚJO**, para exercer o cargo de **ASSISTENTE TÉCNICO, DAI IV**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, de acordo com o Anexo Único, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:1AC0B7FC

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.022/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **MONICK ÉRICA FREIRE AGUIAR**, para exercer o cargo de **AGENTE ADMINISTRATIVO, DAS IV**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:02D94806

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº.023/16, DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 37, inciso II, da Constituição Federal, e art. ,34, II, a do Regimento Interno da Câmara, e com base na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
RESOLVE:
Art. 1º Nomear **ADRIANA BRAS PEREIRA**, para exercer o cargo de **AGENTE ADMINISTRATIVO, DAS IV**, integrante do Quadro de Cargos Comissionados da Câmara Municipal de Alcântaras, de acordo com o Anexo Único, na LEI N° 647 DE 17 DE JULHO DE 2015, desta Casa Legislativa.
Art. 2º A presente Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

Câmara Municipal de Alcântaras, Em 08 de abril de 2016.

CLEUVILÂNDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:558BBE2D

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº 024/2016 DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras. Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do município de Alcântaras e seu Regimento Interno,
Resolve:

• Exonerar, a partir desta data, **GILBERTO FREIRE CARVALHO**, do cargo de **TESOUREIRO, Símbolo DAS II.**
• Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrario.

PUBLIQUE-SE,
REGISTRI-SE E
CUMPRA-SE.

Paço da Câmara Municipal de Alcântaras, em 08 de abril de 2016

CLEUVILANDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:92F95AF1

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº 025/2016 DE 08 DE ABRIL DE 2016

A Presidenta da Câmara Municipal de Alcântaras. Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do município de Alcântaras e seu Regimento Interno,
Resolve:

• Exonerar, a partir desta data, **TADEU ALCANTARA SITONIO**, do cargo de **AGENTE ADMINISTRATIVO, Símbolo DAS IV.**
• Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrario.

PUBLIQUE-SE,
REGISTRI-SE E
CUMPRA-SE.

Paço da Câmara Municipal de Alcântaras, em 08 de abril de 2016

CLEUVILANDIA MENEZES COSTA MACHADO
Presidenta da Câmara

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:20B88B82

CAMARA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS
PORTARIA Nº 026/16 DE 28 DE ABRIL DE 2016

O Gestor da Câmara Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Conceder ao Sr. Antonio Marcos Ximenes Carvalho, vereador da Câmara Municipal de Alcântaras, 02 (duas) diárias, no valor de R$ 200,00 (duzentos reais), para cobrir despesas com deslocamento ao Município de Sobral nos dias 28 e 29 de abril de 2016, para participar do Encontro com Núcleos Dirigentes dos Territórios Litoral Extremo Oeste, Serra da Ibiapaba, Sobral e Vales do Curu/Aracatiaçu, para tratar de assuntos de interesse do Legislativo.
Determinar a Tesouraria que adote as providências necessárias.
Esta Portaria entrará em vigor na presente data.

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

Sede da Câmara Municipal de Alcântaras, em 28 de abril de 2016

VANNE KELLY ARAÚJO DE SOUSA
Gestora

Publicado por:
Vanne Kelly Araújo de Sousa
Código Identificador:8C985A73

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº.034/2016/SEAD

ARIOVALDO SOARES TELES, SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS E GESTOR DO FUNDO GERAL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, **ART. 8º DA LEI MUNICIPAL Nº. 597 DE 17/12/2013,**

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER, de conformidade com o disposto no Art. 1º. da Lei Nº. 597/2013, a Senhora **JANAINA ALENCAR FERREIRA,** ocupante Cargo de **ASSISTENTE TECNICO,** uma **diária** para viagem à cidade de **Juazeiro do Norte-CE**, no dia **04 de maio de 2016**, a fim de tratar de assuntos de interesse deste município e realizar pesquisa e coleta de preço.
§ 1º. O valor da diária é de R$ **40,00 (quarenta reais),** conforme disposto no artigo 7º, inc. I, alínea "a", da Lei Nº. 597/2013.
§ 2º. Fica o Gestor do Fundo Geral autorizado a ordenar o pagamento do total de **R$40,00 (quarenta reais)** da Diária.
Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE – SE

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, em 03 de maio de 2016.

ARIOVALDO SOARES TELES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Paula Hayanne Chavier da Silva
Código Identificador:03DF6D67

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº.035/2016/SEAD

ARIOVALDO SOARES TELES, SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS E GESTOR DO FUNDO GERAL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, **ART. 8º DA LEI MUNICIPAL Nº. 597 DE 17/12/2013,**

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER, de conformidade com o disposto no Art. 1º. da Lei Nº. 597/2013, ao Senhor **KLEUTON CARDOSO PEREIRA,** ocupante Cargo de **ASSESSOR TECNICO,** uma **diária** para viagem à cidade de **Juazeiro do Norte-CE**, no dia **03 de maio de 2016**, a fim de tratar de assuntos de interesse deste município e realizar pesquisa e coleta de preço.
§ 1º. O valor da diária é de R$ **40,00 (quarenta reais),** conforme disposto no artigo 7º, inc. I, alínea "a", da Lei Nº. 597/2013.
§ 2º. Fica o Gestor do Fundo Geral autorizado a ordenar o pagamento do total de **R$40,00 (quarenta reais)** da Diária.
Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE – SE

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, em 03 de maio de 2016.

ARIOVALDO SOARES TELES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Paula Hayanne Chavier da Silva
Código Identificador:FAC458B2

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº.036/2016/SEAD

ARIOVALDO SOARES TELES, SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS E GESTOR DO FUNDO GERAL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, **ART. 8º DA LEI MUNICIPAL Nº. 597 DE 17/12/2013,**

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER, de conformidade com o disposto no Art. 1º. da Lei Nº. 597/2013, ao Senhor **JOAQUIM SOARES NETO,** ocupante Cargo de **PREFEITO MUNICIPAL, 03(três) diárias** para viagem à cidade de **Fortaleza-CE**, nos dias **04, 05 e 06 de maio de 2016**, a fim de tratar de assuntos de interesse deste município junto a Secretaria das Cidades, Escritório de Projetos Leque Assessoria, Casa Civil e Secretaria do Desenvolvimento Agrário.
§ 1º. O valor da diária é de R$ **300,00 (trezentos reais),** conforme disposto no artigo 7º, inc. III, alínea "b", da Lei Nº. 597/2013
§ 2º. Fica o Gestor do Fundo Geral autorizado a ordenar o pagamento do total de **R$900,00 (novecentos reais)** da Diária.
Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE – SE

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, em 03 de maio de 2016.

ARIOVALDO SOARES TELES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Paula Hayanne Chavier da Silva
Código Identificador:957A3762

SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL
PORTARIA Nº.037/2016 /SAS

MARIA AUDILENE FERNANDES SOUSA, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL E GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, **ART. 8º DA LEI MUNICIPAL Nº. 597 DE 17/12/2013,**

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER, de conformidade com o disposto no Art. 1º. da Lei Nº. 597/2013, ao senhor **ISRAEL CRISTIANO OLIVEIRA SILVA,** ocupante Cargo de **MOTORISTA, uma diária** para viagem à cidade de **CEDRO**, neste Estado, no dia **03 de maio de 2016**, a fim de conduzir veículo que levará a Secretária de Assistência Social e Assistente da Secretaria que participarão de uma Oficina de Apoio Técnico nos blocos de Cofinanciamento e Orçamento, que acontecerá no Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia.
§ 1º. O valor da diária é de R$ **140,00 (cento e quarenta reais),** conforme disposto no artigo 7º, inc. I, alínea "b", da Lei Nº. 597/2013.
§ 2º. Fica o Gestor do Fundo de Assistência Social autorizado a ordenar o pagamento do total de **R$ 140,00 (cento e quarenta reais)** da Diária.
Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE – SE

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, em 02 de maio de 2016.

MARIA AUDILENE FERNANDES SOUSA
Secretária Assistência Social

Publicado por:
Paula Hayanne Chavier da Silva
Código Identificador:633A8ABC

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 077/2016/GAB.

EMENTA: AUTORIZA A CESSÃO DA SERVIDORA PÚBLICA MUNICIPAL MYTSA KARLA FÉLIX NOGUEIRA, PARA A VARA ÚNICA DA COMARCA DE ANTONINA DO NORTE - CE.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ANTONINA DO NORTE - CE, o Sr. Antônio Roseno Filho, no uso de suas atribuições legais e da competência que lhe foi conferida pela Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO a requisição de cessão de servidor público municipal formalizada pelo Ofício nº 69/2016, da lavra do MM. Juiz de Direito da Vara Única da Comarca de Antonina do Norte - CE**.**

RESOLVE:

Art. 1º. Ceder a servidora pública municipal Mytsa Karla Félix Nogueira, matrícula ň 775, ocupante do cargo efetivo de Agente Administrativo, lotada na Secretaria Municipal de Administração, à Vara Única da Comarca de Antonina do Norte - CE.

Art. 2º A remuneração da servidora identificada no artigo 1º ficará a cargo do órgão cedente.

Art. 3º O Município de Antonina do Norte – CE poderá, por interesse público, requisitar o retorno da servidora cedida aos seus quadros funcionais.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação**,** revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE E
PUBLIQUE-SE.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte - CE, 03 de maio de 2016.

ANTONIO ROSENO FILHO
Prefeito Municipal

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:D4C5A0CA

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL Nº. 461/2016, DE 03 DE MAIO DE 2016.

Declaramos de Utilidade Publica e Interesse Social as Obras de Urbanização que serão realizadas na área de preservação permanente – APP do açude que dar acesso ao bairro Castelo Branco Município de Antonina do Norte, e dá Outras Providências.

ANTONIO ROSENO FILHO, Prefeito de Antonina do Norte - CE, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 66, inciso I, da Lei Orgânica do Município, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica declarado de Utilidade Publica as obras de urbanização que serão realizadas na área de preservação permanente –APP do açude que dar acesso ao bairro Castelo Branco.

Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE ANTONINA DO NORTE, EM 03 DE MAIO DE 2016.

ANTONIO ROSENO FILHO
Prefeito Municipal de Antonina do Norte/CE.

Rua João Batista Arrais, nº 08 – Centro Antonina do Norte – Ceará CEP: 63.570-000

FONE/FAX: (88) 3525.1112 CNPJ: 07.594.500/0001-48

Publicado por:
Francisco Wellington Pereira
Código Identificador:73F50454

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL Nº 462/2016, DE 03 DE MAIO DE 2016.

EMENTA: Adequa a legislação municipal à normatização federal, para instituir piso salarial profissional nacional como base da carreira dos Agentes Comunitários de Saúde e dos Agentes de Combate às Endemias do Município de Antonina do Norte/CE, e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Antonina do Norte, Estado do Ceará, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O piso salarial profissional do Agente Comunitário de Saúde (ACS) e de Agentes de Combate às Endemias (ACE) é o valor abaixo do qual o Município de Antonina do Norte/CE, seguindo normas federais e a Constituição Federal, visto que o piso é nacional, não poderá fixar o vencimento inicial da Carreira daqueles profissionais para a jornada de até 40 (quarenta) horas semanais.

Art. 2º - Fica autorizado o Poder Executivo Municipal a conceder o piso salarial profissional de R$ 1.014,00(mil e catorze reais) mensais aos Agentes Comunitários de Saúde e Agentes de Combate a Endemias, conforme Artigo 9º-A da Lei Federal n° 12.994/2014.

Art. 3° - As despesas decorrentes da presente Lei terão cobertura de dotações orçamentárias específicas.

Art. 4° - A presente Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário e retroagindo os seus efeitos para o dia 02 (dois) de janeiro de 2016.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE/CE, aos 03 (três) dias do mês de maio de 2016.

ANTONIO ROSENO FILHO
Prefeito Municipal de Antonina do Norte/CE

Rua João Batista Arrais, nº 08 – Centro Antonina do Norte – Ceará CEP: 63.570-000

FONE/FAX: (88) 3525.1112 CNPJ: 07.594.500/0001-48

Publicado por:
Francisco Wellington Pereira
Código Identificador:9654AE85

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL Nº 463/2016 DE 03 MAIO DE 2016.

"EMENTA: Concede incentivos financeiros ao trabalho de qualidade aos AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

ANTONIO ROSENO FILHO, Prefeito Municipal de Antonina do Norte, Estado do Ceará,

FAÇO SABER, a todos os habitantes do Município que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica concedido incentivos financeiros ao Trabalho de Qualidade aos Agentes Comunitários de Saúde, do Município de Antonina do Norte, a ser pago mensalmente nos termos da Portaria MS Nº 1.024, de 21 de julho de 2015.

Parágrafo único. A revisão geral anual prevista no artigo 37 inciso X da Constituição Federal dar-se-á a cada alteração efetuada pelo Ministério da Saúde nos repasses realizados ao Município a título de Incentivo Financeiro.

Art. 2º. O incentivo de custeios para cada um dos profissionais citado no artigo anterior é o equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor fixado na Portaria MS Nº 1.024, de 21 de julho de 2015, regulamentada pelo Ministério da Saúde, ou Legislação posterior que venha a substituir, inclusive no que diz respeito reajustes.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a data de 02 de janeiro de 2016.

Art. 4º. Revogam-se a Lei 436/2014 e as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte, 03 de maio de 2016.

ANTONIO ROSENO FILHO
Prefeito Municipal de Antonina do Norte

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:93B97822

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARATUBA

GABINETE DO PREFEITO
ERRATA AO DECRETO Nº 018/2016 - 19/04/2016

ERRATA AO DECRETO N° 18/2016 DE 19 DE ABRIL DE 2016

ONDE SE LER: PEDRO HUGO PEREIRA MARTINS. DEVE-SE LER: PEDRO HUGO PEREIRA NETO.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE ARATUBA, aos 19 (dezenove) de abril de 2016.

JOSÉ IVAN SANTOS NETO
Prefeito do Município

Publicado por:
Raimundo Nonato Pereira Martins
Código Identificador:4D9B921A

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 022/2016 - 02/05/2016

DECRETO Nº 22/2016.

Concede ponto facultativo nas repartições públicas de Aratuba e adota outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARATUBA, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, e;
CONSIDERANDO, a chegada da imagem de Nossa Senhora Aparecida no Município de Aratuba, comemorando os 300 anos da instituição do Santuário de Aparecida do Norte em São Paulo;
CONSIDERANDO, o direito ao exercício da liberdade de culto, consubstanciado no inciso VI do Artigo 5º da Constituição Federal;
CONSIDERANDO, a devoção da população de Aratuba a Nossa Senhora;
CONSIDERANDO, ser o dia 04 de maio de 2016 dedicado ao louvor à Santa Padroeira do Brasil no Município de Aratuba;
ONSIDERANDO, a importância espiritual do evento para o fortalecimento da fé junto às famílias de Aratuba;

DECRETA

Art. 1° - Ponto facultativo no dia 04 de maio de 2016 nos expedientes da manhã e tarde das repartições públicas de Aratuba.
Art. 2º - Excetua-se o disposto no artigo anterior, a Secretaria de Saúde e Postos de Saúde do Município de Aratuba, que terão expediente normal.
Art. 3º - Atendimento Normal nos demais serviços emergenciais.
Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 5º - Revogam-se as disposições em contrário.

COMUNIQUE-SE.
PUBLIQUE-SE.
CUMPRA-SE.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARATUBA, aos 02 (dois) de maio de 2016.

JOSÉ IVAN SANTOS NETO
Prefeito do Município

Publicado por:
Raimundo Nonato Pereira Martins
Código Identificador:517FC80A

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 021/20165 - 27/04/2016

DECRETO Nº 021/2016 DE 27 DE ABRIL DE 2016

PRORROGA A VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 002/2015 E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Aratuba – Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, considerando a necessidade de contratação temporária de profissionais de nível superior e demais servidores de nível básico e nível médio para preencher as carências das secretarias da Administração Pública de Aratuba;

DECRETA:
Art. 1º - A prorrogação do Processo Seletivo Simplificado Nº 002/2015 de 26 de fevereiro de 2015 por mais 12 (doze) meses (de 14 de março de 2016 até 14 de março de 2017), conforme disposto no item **8**, letra **d** do Edital do Processo Seletivo Simplificado Nº 002/2015.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 14(catorze) de março de 2016.

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

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

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE ARATUBA, aos 27 (vinte e sete) de abril de 2016.

JOSÉ IVAN SANTOS NETO
Prefeito do Município

Publicado por:
Raimundo Nonato Pereira Martins
Código Identificador:A6F4A098

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº.....: 2016.04.26.01
ORIGEM.....: Inexigibilidade Nº 2016.04.26.01IN
CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATADA(O).....: VIAÇÃO PRINCESA DOS INHAMUNS
OBJETO.....: Contratação de pessoa juridica para fornecimento de passagens terrestres com destino de Arneiroz à Fortaleza e Fortaleza a Arneiroz, para pacientes carentes deste municipio junto a Secretaria de Saúde de Arneiroz
VALOR TOTAL.....: R$ 51.360,00(Cinquenta e um mil trezentos e sessenta reais)
DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
11	11	10.301.0171.2.012.0001	3.3.90.39.00

VIGÊNCIA.....: 03 de Maio de 2016 a 31 de Dezembro de 2016
DATA DA ASSINATURA.....: 03 de Maio de 2016

ANTONIO ELVIS RHUAN ARAUJO FEITOSA
Presidente

Publicado por:
Marinete Gonçalves de Lima Carvalho
Código Identificador:C0729829

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARROQUINHA

GABINETE DA PREFEITA
DECRETO Nº. 0503001/2016 DE 03 DE MAIO DE 2016.

A PREFEITA MUNICIPAL DE BARROQUINHA, Ceará, no uso de suas atribuições legais e administrativas, e

CONSIDERANDO, ANTECIPAÇÃO DE TUTELA concedida nos autos do Processo N.º 2253-53.2015.8.06.0046/0;

CONSIDERANDO, que o Senhor EDINILDO ARAÚJO GOUVEIA encontra-se fora dos quadros de servidores públicos do Município.

DECRETA:

Art.1º Fica decretada a REINTEGRAÇÃO do senhor EDINILDO ARAÚJO GOUVEIA, CPF N.º 389.843.183-53, RG N.º 2009.097055802 - CE, ao Cargo de Bombeiro Hidráulico, conforme termo de posse do dia 02 de fevereiro de 1998.

Parágrafo único. Proceda-se as providências necessárias junto as Secretarias Municipais competentes.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BARROQUINHA, em 03 de maio de 2016.

TERESINHA MARIA CERQUEIRA LIMA GOMES
Prefeita Municipal

Publicado por:
Antonio Giliard Albuquerque dos Santos
Código Identificador:29995D0E

GABINETE DA PREFEITA
PORTARIA Nº. 0503002/2016 DE 03 DE MAIO DE 2016.

A PREFEITA MUNICIPAL DE BARROQUINHA, no uso de suas atribuições legais e administrativas,

RESOLVE:

Art. 1º. EXONERAR EDINILDO ARAÚJO GOUVEIA, portador do RG nº. 2009097055802, SSP/CE, do cargo de Assistente Técnico Administrativo, CDA VI, junto ao Gabinete da Prefeita.

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

GABINETE DA PREFEITA, em 03 de maio de 2016.

Registre-se
Publique-se
Cumpra-se

TERESINHA MARIA CERQUEIRA LIMA GOMES
Prefeita Municipal

Publicado por:
Antonio Giliard Albuquerque dos Santos
Código Identificador:25227640

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ – AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL n° 6110401/2016– LICITANTE VENCEDOR: M. DE JESUS MARANHÃO RODRIGUES- ME com o **Valor GLOBAL** de R$ 105.070,00 (cento e cinco mil e setenta reais),. **OBJETO**: Contratação de Empresa(s) Especializa(s) no Fornecimento de Materiais de Expediente e Utensílios de Cozinha destinados às Diversas Secretarias do Município de Coreaú. **DATA**: 03 de maio de 2016.

Responsável:

FRANCISCO ANTÔNIO ARAÚJO
Pregoeiro

Publicado por:
Francisco Antônio Araújo
Código Identificador:DC7B20DB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ – AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL n° 6220201/2016– LICITANTE VENCEDOR: M. DE JESUS MARANHÃO RODRIGUES- ME com o **Valor GLOBAL** de R$ 58.685,94 (cinquenta e oito mil seiscentos e oitenta e cinco reais e noventa e quatro centavos),. **OBJETO**: Contratação de Empresa(s) Especializa(s) no Fornecimento de Fornecimento de Material de Limpeza Destinados as Secretarias da Prefeitura do Município de Coreaú. **DATA**: **28** de **abril** de 2016.

Responsável:

FRANCISCO ANTÔNIO ARAÚJO
Pregoeiro

Publicado por:
Francisco Antônio Araújo
Código Identificador:5CC9C731

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ – AVISO DE RESULTADO DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL n° 6150301/2016– LICITANTE VENCEDOR: H. DA SILVA ROSA INSTALAÇÕES LTDA- ME com **valor GLOBAL** de R$ 66.000,00 (sessenta e seis mil reais). **OBJETO:** Locação de caminhão de cesto aéreo duplo isolado (caminhão sky) destinado à Secretaria de Infraestrutura da Prefeitura do Município de Coreaú,**FUNDAMETAÇÃO**: Art. 64 da Lei n° 8.666/93.**INFORMAÇÕES:** Comissão de Licitação, Av. Dom José, nº 55, Centro. Fone: (88) 3645-1154, de 08 às 14h, Coreaú-CE. **DATA**: 02 de maio de 2016.

Responsável:

FRANCISCO ANTÔNIO ARAÚJO
Pregoeiro

Publicado por:
Francisco Antônio Araújo
Código Identificador:09432C22

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM

GABINETE DA PREFEITA
CONTRATO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO

Contrato de concessão de direito real de uso que entre si fazem, de um lado, aqui e doravante denominado Poder Concedente, o MUNICÍPIO DE FORTIM, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato intervindo a Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Cidadania, legalmente representado pela Prefeita Municipal, a Sra. ADRIANA PINHEIRO BARBOSA, brasileira, solteira, professora, residente e domiciliada nesta cidade e comarca, e, de outro, de agora em diante chamado de Concessionário (a), o (a) Sr. (a) WALDEMAR GUERRA DA SILVA, brasileiro (a), solteiro (a), arquiteto, portador da Cédula de Identidade nº 01135640-58 SSPCM-JUAZEIRO-BAHIA, e do CPF nº 086.208.065-72, residente e domiciliado na Rua Brisa das Crianças, s/n, nesta cidade e comarca, quanto à concessão de direito real de uso do prédio do Centro de Artesanato, pertencente a esta municipalidade e localizado no Km 115, da CE 040, para o fim único e exclusivo de exercer atividade educacional na formação de mão-de-obra.

Por este instrumento particular de constituição de direito real de uso, acordam as partes alfim signatárias, neste termo que entre si fazem, de um lado, aqui e doravante denominado Poder Concedente, o **MUNICÍPIO DE FORTIM**, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato intervindo a Secretaria Municipal de Assistência

Social, Trabalho e Cidadania, legalmente representado pela Prefeita Municipal, a Sra. **ADRIANA PINHEIRO BARBOSA**, brasileira, solteira, professora, residente e domiciliada nesta cidade e comarca, e, de outro, de agora em diante chamado de Concessionário (a), o (a) Sr. (a) **WALDEMAR GUERRA DA SILVA**, brasileiro (a), solteiro (a), arquiteto, portador da Cédula de Identidade nº 01135640-58 SSPCM-JUAZEIRO-BAHIA, e do CPF nº 086.208.065-72, residente e domiciliado na Rua Brisa das Crianças, s/n, nesta cidade e comarca, quanto à concessão de direito real de uso do prédio do Centro de Artesanato, pertencente a esta municipalidade e localizado no Km 115, da CE 040, para o fim único e exclusivo de exercer atividade educacional na formação de mão-de-obra, pelo preço de R$ 3.125,00 (três mil, cento e vinte e cinco reais) mensais, valor esse obtido de acordo com a área do imóvel, incidindo sobre o mesma na base de R$ 5,00 (cinco reais) por m2 (metro quadrado), assim como pelas demais cláusulas e condições convencionadas e outorgadas pelos respectivos contratantes, com dedução afinal.

DO OBJETO, DA DESTINAÇÃO, DO PREÇO E DO PRAZO

Cláusula primeira – A concessão do direito real de uso sobre o imóvel público, um prédio do Centro de Artesanato, pertencente a esta municipalidade e localizado no Km 115, da CE 040, cuja destinação se cinge, exclusivamente, ao exercício da atividade educacional na formação de mão-de-obra, e dar-se-á pelo preço de R$ 3.125,00 (três mil, cento e vinte e cinco reais) mensais, cálculo este efetuado com base na área de 625,00 m2 (seiscentos e vinte e cinco metros quadrados), pagos na forma de boleto bancário, tendo prazo assinado de 08 (oito) anos, contado a partir de 1º (primeiro) de maio de 2016 e terminando no dia 30 (trinta) de abril de 2014, data em que o (a) Concessionário (a) se obriga a restituir o bem concedido no estado no qual o encontrou, exceto quanto às benfeitorias, que se incorporarão ao patrimônio público desta municipalidade, podendo ser prorrogado por igual período.

DO DISCIPLINAMENTO E DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Cláusula segunda – Este contrato será regido pelas normas que disciplinam o direito administrativo.

DA MULTA E SUA INCIDÊNCIA

Cláusula terceira – No caso de devolução do objeto concedido durante a vigência deste contrato, não se imporá ao (à) Concessionário (a) o pagamento de qualquer multa.

DA RESCISÃO

Cláusula quarta – O presente ajuste ainda poderá ser desfeito por mútuo acordo e mediante distrato e em virtude da inadimplência contratual referente a qualquer cláusula ou obrigação nelas preconizada, incluindo-se a falta de pagamento do direito concedido, pelo período de 03 (três) meses, e outros encargos legalmente previstos, ou por estar desautorizada qualquer alteração do objeto deste contrato.

DA EXTINÇÃO E DA TRANSMISSÃO

Cláusula quinta – O direito real de uso a que se refere este contrato se desfará em decorrência da morte do (a) Concessionário (a), de modo a não transmitir a seus herdeiros na ordem de vocação hereditária.

DAS HIPÓTESES QUE IMPEDEM E CAUSAM A SOLUÇÃO CONTRATUAL

Cláusula sexta – Se o poder público, em face das limitações administrativas, exigir reparos no imóvel, o contrato por isso não será desfeito, mesmo que não seja possível a sua implementação com a permanência do (a) concessionário (a) no aludido bem onde devam ser executadas as obras.

§ 1º. Resolver-se-á, contudo, se o concessionário der ao imóvel destinação diversa da estipulada na cláusula 1ª deste termo contratual.

§ 2º. Caso o (a) concessionário (a) se recuse a consentir as obras de interesse público, sujeitar-se-á, contudo, à solução do contrato e, por isso, responderá de conformidade com as sanções cominadas para a espécie.

§ 3º. Em qualquer hipótese de extinção, o poder concedente passa a ter, novamente, o direito pleno sobre a respectiva propriedade.

DA MORA E DA PONTUALIDADE E DA FORMA DO PAGAMENTO

Cláusula sétima – Constituir-se-á em mora o (a) concessionário (a) quando deixar de efetuar, pontualmente, o pagamento contratado até o sexto dia subsequente ao mês de competência e de forma portável (art. 327, do novo Cód. Civ. Bras.), respeitado o disposto na cláusula 4ª.

§ 1º. Considera-se pontual o pagamento da constituição do direito de concessão de uso de bem imóvel, desde quando for depositado em conta bancária especificamente aberta para esse fim pelo poder concedente e na época aprazada nesta cláusula, valendo a guia de depósito como recibo de quitação do valor nela constante.

§ 2º. Para os fins previstos no parágrafo anterior o poder concedente, mediante recibo, entregará ao (à) concessionário (a) o número da conta bancária e sua respectiva agência.

§ 3º. Se por qualquer motivo não for possível o pagamento na forma prevista nesta cláusula, o mesmo poderá ser realizado na tesouraria da Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão, Administração e Finanças desta municipalidade, igualmente por meio de recibo.

§ 4º. Poderá ser deduzido do preço público a ser pago mensalmente as benfeitorias necessárias, desde que com a expressa anuência do poder concedente.

DA COMUNICAÇÃO DA OCORRÊNCIA DE DANOS E DOS REPAROS NECESSÁRIOS

Cláusula oitava – Apesar de se tolerar os desgastes de uso normal e regular do imóvel, mesmo assim incorrerá o (a) concessionário (a) em cometimento de infração contratual, na hipótese de se omitir em comunicar imediatamente ao poder concedente dos reparos necessários e indispensáveis à conservação da coisa, ainda que os danos ocorridos sejam daqueles que se atribua a quem tem o direito de edificar.

Parágrafo único. Obriga-se ainda o (a) concessionário (a) a dar ciência ao poder concedente, das ameaças e turbações de terceiros.

DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

Cláusula nona – Não será permitido ao (à) concessionário (a) alienar total ou parcialmente o imóvel desta concessão.

Cláusula décima. O reajuste da concessão objeto deste termo contratual far-se-á anualmente, salvo se dispuser de forma diferente e intervenientemente a legislação quanto aos índices e sua incidência e se o pagamento se der de uma só vez ou o parcelamento for inferior a doze meses.

Parágrafo único. Na hipótese de alteração do preço da concessão anteriormente combinado, ficará o (a) concessionário (a) obrigado (a) a repor a diferença do valor da prestação a ser quitada de acordo com o previsto nesta cláusula.

DAS GARANTIAS

Cláusula décima primeira. Para a consecução deste contrato não será prestada nenhuma garantia pelo (a) concessionário (a).

DO PAGAMENTO DOS TRIBUTOS E TARIFAS PÚBLICAS

Cláusula décima segunda. Todas as despesas de taxas, tarifas públicas e impostos, incidentes e decorrentes da utilização do imóvel objeto desta concessão, como água, esgoto, luz, telefone, IPTU, etc., ficarão a cargo e sob a responsabilidade do (a) concessionário (a), no que se obriga a fazer os respectivos pagamentos nas datas e épocas prefixadas.

DO RESSARCIMENTO DAS BENFEITORIAS

Cláusula décima terceira. Nenhuma das benfeitorias realizadas pelo (a) concessionário (a), mesmo aquelas comprovadamente úteis ou necessárias, poderá ser indenizada.

DOS ENCARGOS

Cláusula décima quarta – São encargos do (a) concessionário (a):

I) Prestar adequado serviço à população usuária de conformidade com a lei federal nº 8.987, de 13/02/1995, notadamente quanto à geração de emprego direto e indireto;

II) Cumprir e fazer cumprir as normas administrativas regulamentares dos serviços e direitos de uso objeto da presente concessão e das demais cláusulas relativas a este contrato;

III) Permitir a fiscalização quando o interesse público ou da administração exigir, periodicamente, a ser realizada pelos órgãos técnicos do Poder Concedente, na esfera de suas competências, ou por entidade por ele autorizada;
IV) Zelar pela integridade dos bens vinculados ao objeto da presente concessão de direito real de uso, mantendo-os adequados e permanentemente sob sua guarda e vigilância;
V) Fazer todos os reparos estruturais no imóvel, inclusive substituindo portas e janelas porventura inexistentes, assim como outros implementos indispensáveis à utilização do referido bem.

Cláusula décima quinta – São encargos do Poder Concedente:
I) Fiscalizar, permanentemente, a execução do objeto da concessão de direito real de uso;
II) Aplicar as penalidades regulamentares, além daquelas previstas neste contrato;
III) Proceder à intervenção do exercício de direito da concessionária, nos casos e condições legalmente estabelecidos;
IV) Reajustar a tarifa estabelecida no presente termo contratual nas respectivas datas e sob as condições fixadas na legislação em vigor;

DO FUNDO DE COMÉRCIO
Cláusula décima sexta – O (A) concessionário (a) não poderá, em qualquer hipótese, pleitear indenização pela perda do fundo de comércio eventualmente formado, uma vez que não é suscetível à integração de propriedade, benfeitorias e outros direitos reais e pessoais, aos do (da) concessionária, capazes de ser objeto de alienação.

DO FORO
Cláusula décima sétima – Fica eleito o foro da situação do imóvel, independentemente do domicílio das partes, para que se possa dirimir quaisquer dúvidas advindas da execução deste contrato. Ficando a parte prejudicada com o direito subjetivo ao exercício da competente ação. Entretanto, o processo executivo não será exaustivo quanto àqueles direitos denegados e que dependem de ação própria específica.

Fortim (CE), 1º de maio de 2016.

ADRIANA PINHEIRO BARBOSA
Prefeita Municipal

SILVANA RODRIGUES SILVA NUNES
Secretária Municipal de Assistência Social, Trabalho e Cidadania

WALDEMAR GUERRA DA SILVA
Concessionário (a)

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:A406315A

GABINETE DA PREFEITA
LEI Nº 589/2016, DE 03 DE MAIO DE 2016

Altera o § 2º, do art. 2º, da Lei Municipal nº 521/2014, de 30 de junho de 2014, acrescenta dispositivos às leis municipais de números 521/2014, de 30 de junho de 2014 e 515/2014, de 15 de maio de 2014, na forma que indica e dá outras providências.

A **PREFEITA MUNICIPAL DE FORTIM/CE**, Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta lei altera o § 2º, do art. 2º, da Lei Municipal nº 521/2014, de 30 de junho de 2014, acrescenta dispositivos às leis municipais de números 521/2014, de 30 de junho de 2014 e 515/2014, de 15 de maio de 2014.

Art. 2°. O § 2º, do art. 2º, da Lei Municipal nº 521/2014, de 30 de junho de 2014, passa a vigorar com a seguinte redação:
"**Art. 2º**. Omissis.....
§ 1º. Omissis .....
§ 2º. Embora o valor mínimo a ser pago a cada médico seja o estabelecido no ***caput*** deste artigo, de conformidade com a Portaria nº 30, do Secretário de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, o valor do empenho não poderá ultrapassar as efetivas despesas com alimentação, ainda que inferior ao valor estabelecido na referida Portaria." (**NR**)

Art. 3º. Acrescenta o art. 3º-A, à Lei Municipal nº 521/2014, de 30 de junho de 2014, que vigorará com a seguinte redação:
"**Art. 3º-A**. O valor a ser repassado de que trata o art. 2º desta lei poderá ser alterado por conveniência e oportunidade, através de Decreto da prefeita municipal até o limite estabelecido na Portaria nº 30, de 12 de fevereiro de 2014." (**NR**)

Art. 4º. Acrescenta o art. 3º-A, à Lei Municipal nº 515/2014, de 15 de maio de 2014, que vigorará com a seguinte redação:
"**Art. 3º-A**. O valor a ser repassado de que trata o art. 2º desta lei poderá ser alterado por conveniência e oportunidade, através de Decreto da prefeita municipal até o limite estabelecido na Portaria nº 30, de 12 de fevereiro de 2014." (**NR**)

Art. 5°. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO MUNICIPAL DE FORTIM/CE, em 03 de maio de 2016.

ADRIANA PINHEIRO BARBOSA
Prefeita Municipal

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:A7718BCC

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
RESULTADO DO JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº 0804.01/2016-SMDU

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM – JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO. A COMISSÃO DE LICITAÇÃO TORNA PÚBLICO O RESULTADO DO JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO DA TOMADA DE PREÇOS Nº 0804.01/2016-SMDU, CUJO OBEJTO É: **EXECUÇÃO DE OBRA DE PAVIMENTAÇÃO EM REVESTIMENTO PRIMARIO NA ESTRADA GUAJIRU (CE - 040) - MOSQUITO, NO MUNICIPIO DE FORTIM – CE**. **EMPRESA HABILITADA**: CONSTRUTORA CONSTRUIR LTDA – ME; **EMPRESAS INABILITADAS:** PRADA – COMERCIO CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA – ME; LIDER CONSTRUÇÕES E ENGENHARIA EIRELI – ME; ICONE CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA – ME. DESSA FORMA FICA ABERTO O PRAZO RECURSAL DE 05 DIAS ÚTEIS, A CONTAR DESTA PUBLICAÇÃO, CONFORME ART. 109, INCISO I, ALÍNEA "A" DA LEI DE LICITAÇÕES. MAIORES INFORMAÇÕES NA COMISSÃO DE LICITAÇÃO NO HORARIO DE 08H30 AS 13H30 MIN, NO ENDEREÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM, NA RUA JOAQUIM CRISOSTOMO Nº 962 – CENTRO.

Fortim – CE, 03 de maio de 2016.

NATANIELE GONDIM RODRIGUES
Presidente da Comissão

Publicado por:
Romildo Sousa da Silva
Código Identificador:7820E0D8

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO

SECRETARIA DE GOVERNO
PORTARIA Nº 090/2016, DE 29 DE ABRIL DE 2016

A Prefeita Municipal de General Sampaio no uso de suas atribuições legais e de acordo com o Art. 125 do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de General Sampaio,

RESOLVE:

CANCELAR, a partir de 01 de abril de 2016, a **Gratificação de Gabinete**, prevista no Art.125 do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de General Sampaio:

Servidor	Cargo	Lotação
Ana Valeria Camelo Pinto	Professora	SEDUC
Valdenor Severino Alves	Eletricista	SEINFRA
Gilberto Ferreira Flor	Eletricista	SEINFRA
Cristiano Monteiro Paiva	Gari	SEINFRA
Marcos Miqueias da Silva Barroso	Auxiliar de Contabilidade	SEFIN
Ana Cleide Souza da Silva	Auxiliar de Serviços Gerais	CULTURA
Geovania de Lima Ribeiro	Assistente Social	SEDES
Harley Gomes de Sousa	Psicopedagogo	SEDUC
Joana D'arc Gomes Cavalcante	Professora	SEDUC
Ana Claudia do Nascimento Oliveira	Auxiliar de Cons. Dentário	SESA
Erika Maria Araújo Vasconcelos	Enfermeira	SESA
Kennedy Rodrigues do Nas. Cardoso	Auxiliar Administrativo	SESA
Maria Franciene Cavalcante Pereira	Auxiliar de Enfermagem	SESA
Aníbal Soares de Mesquita Neto	Auxiliar Administrativo	SEDUC
Rosa Maria Ferreira Carvalho	Agente Administrativo	SEAD

REGISTRAR que, o presente cancelamento resulta da aplicação das disposições contidas no Art. 127° do referido Estatuto.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO(CE), em 29 de abril de 2016.

MARIA EDIENE MONTEIRO DO NASCIMENTO DE CASTRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Marleide Brasil Almeida
Código Identificador:57F7B5A7

SECRETARIA DE GOVERNO
PORTARIA Nº 091/2016, DE 29 DE ABRIL DE 2016

A Prefeita Municipal de General Sampaio no uso de suas atribuições legais, com fundamento no Estatuto dos Servidores Públicos de General Sampaio.

RESOLVE:

EXONERAR, a pedido da Servidora Sra. **FRANCISCA ADRIANA PAIVA SILVA**, do cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais**, aprovada no concurso público Edital nº 001/2012, lotada na Secretaria de Saúde, da Prefeitura Municipal de General Sampaio, conforme requerimento da mesma.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO(CE), em 29 de abril de 2016.

MARIA EDIENE MONTEIRO DO NASCIMENTO DE CASTRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Marleide Brasil Almeida
Código Identificador:DCE058A4

SECRETARIA DE GOVERNO
PORTARIA Nº 092/2016, DE 29 DE ABRIL DE 2016

A Prefeita Municipal de General Sampaio no uso de suas atribuições legais, de acordo com a Lei 668/2013, de 04 de fevereiro de 2013;

RESOLVE:

EXONERAR, a partir de 01 de abril, o Sr. **ERIVALDO NICOLAU BARBOSA**, da função de confiança de ASSESSOR ADMINISTRATIVO, DA SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO-SEPLADE, da Prefeitura Municipal de General Sampaio.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO, em 29 de abril de 2016.

MARIA EDIENE MONTEIRO DO NASCIMENTO DE CASTRO
Prefeita Municipal

Publicado por:
Marleide Brasil Almeida
Código Identificador:C657E18A

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 21/2016/SEC. EDUCAÇÃO GROAÍRAS-CE

Groaíras – CE, 02 de maio 2016.

Portaria Nº 021/2016 que autoriza o pagamento de diária a servidor do município e adota outras providências.

O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO DE GROAÍRAS, ESTADO DO CEARÁ.
No uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;

Considerando a Lei nº 642/2013, de 03/09/2013, que reajustou os valores das diárias dos servidores da Prefeitura Municipal de Groaíras, fixados através da Lei nº 195 de 29 de abril de 1985 e regulamentado através do Decreto nº 016 de 30 de abril de 1985, e fixados novos valores através do Decreto n° 379/2003 de 02 de maio de 2003;

R E S O L V E:

Art. 1º – Autorizar a Tesouraria da Prefeitura, a pagar a Sra. **Alcioneidia Loiola Mendes,** Professora, Coordenadora de Área do Conhecimento, registrada sob a matrícula n° 1154, a importância de R$ 400,00 (quatrocentos reais), correspondente a 02 (duas) diárias, para fazer face às despesas de estada na cidade Fortaleza participando da XI Encontro Estadual dos Conselhos Municipais de Educação do Ceará, nos dias 05 e 06 de maio de 2016.

Art. 2º - As despesas serão por conta da dotação orçamentária: 2.033 – Gestão das atividades do Ensino Fundamental; Elemento de despesas - 3.3.90.14.00 – Fonte – 101 – Recursos próprios ordinários - Diárias – Civil.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos dias 02 (dois) do mês de maio de 2016 (dois mil e dezesseis).

CHARLES ANTÔNIO XIMENES PAIVA
Secretário de Educação

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:AEA6C9DD

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 94/2016 GABINETE DO PREFEITO
GROAÍRAS/CE 03 DE MAIO DE 2016

Nomear o Supervisor de Fiscalização Tributária do município de Groaíras e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;

RESOLVE:
Art. 1º - NOMEAR, FRANCISCO LINDONJOHNSON MELO, brasileiro, solteiro, com RG n° 904458 e CPF n° 821.992.309-10, no cargo em comissão, como **Supervisor de Fiscalização Tributária do município de Groaíras.**

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos 03 (três) dias do mês de Maio de 2016 (dois mil e dezesseis).

ADAIL ALBUQUERQUE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:4C1258B3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 95/2016 GABINETE DO PREFEITO
GROAÍRAS/CE, 03 DE MAIO DE 2016.

Nomear servidor do Município de Groaíras e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;

RESOLVE:

Art. 1º - NOMEAR, CAMILA APARECIDA ALBUQUERQUE MONTEIRO, brasileira, solteira, com RG n°2006031022502 e CPF n°030.081.643-07, do cargo em comissão como , **Supervisor de Estatística em Saúde.**

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos dias 03 (três) do mês de Maio de 2016 (dois mil e dezesseis).

ADAIL ALBUQUERQUE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:E9D957D7

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 054/2016 SECRETARIA DA SAÚDE
GROAÍRAS/CE, 02 DE MAIO DE 2016.

Nº 054/2016 que autoriza pagamento de diária a servidor do município e adota outras previdências.

O **SECRETÁRIO DA SAÚDE DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ.
No uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;
Considerando a Lei nº 642/2013, de 03/09/2013, que reajustou os valores das diárias dos servidores da Prefeitura Municipal de Groaíras, fixados através da Lei nº 195 de 29 de abril de 1985 e regulamentado através do Decreto nº 016 de 30 de abril de 1985, e fixados novos valores através do Decreto n° 379/2003 de 02 de maio de 2003;

R E S O L V E:

Art. 1º – Autorizar a tesouraria da Prefeitura, a pagar ao (a) Sr (a). **JEOVÁ RODRIGUES XIMENES,** motorista, a importância de R$ 150,00 (cento e cinquenta reais), equivalente a uma (1) diária para fazer face às despesas de estada na Cidade Fortaleza – CE no dia 03 de maio de 2016, levando a paciente Maria das Dores do Prado Melo para o CRIO em Fortaleza- Ce.

Art. 2º - As despesas ocorreram por conta da dotação orçamentária: 0701 – Fundo Municipal de Saúde; 2.041– Gerenciamento Administrativo e estratégico da Saúde Pública; 3.3.90.14.00 – Diárias Civil – 003 Fonte.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos 02 (dois) dias do mês de maio de 2016 (dois mil e dezesseis).

JORGE GOERSCH
Secretário de Saúde

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:A1B0E12B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 55/2016 SECRETARIA DA SAÚDE
GROAÍRAS/CE, 03 DE MAIO DE 2016.

Nº 55/2016 que autoriza pagamento de uma diária a servidor do município e adota outras previdências.

O **SECRETÁRIO DA SAÚDE DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ.
No uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;
Considerando a Lei nº 642/2013, de 03/09/2013, que reajustou os valores das diárias dos servidores da Prefeitura Municipal de Groaíras, fixados através da Lei nº 195 de 29 de abril de 1985 e regulamentado através do Decreto nº 016 de 30 de abril de 1985, e fixados novos valores através do Decreto n° 379/2003 de 02 de maio de 2003;

R E S O L V E:

Art. 1º – Autorizar a tesouraria da Prefeitura, a pagar ao (a) Sr (o). **MANOEL XIMENES MELO,** Motorista, a importância de R$ 150,00 (cento e cinquenta reais), equivalente a (1) uma diária para fazer face às despesas de estada na Cidade Fortaleza – CE no dia 03 de maio de 2016, para buscar a paciente Maria Lidiane Damasceno Pereira no Hospital Albert Sabin Fortaleza CE.

Art. 2º - As despesas ocorreram por conta da dotação orçamentária: 0701 – Fundo Municipal de Saúde; 2.041 – Gerenciamento

Administrativo e estratégico da Saúde Pública; 3.3.90.14.00 – Diárias Civil – 003 Fonte.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos 03(três) dias do mês de maio de 2016 (dois mil e dezesseis).

JORGE GOERSC
Secretário de Saúde

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:A387F45C

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

COMISSAO DE LICITAÇÃO
DISPENSA DE LICITAÇÃO N° 2016.04.28.01-DP

O presidente da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte, em cumprimento à ratificação procedida pelo Senhor Gestor do Fundo Geral, faz publicar o extrato resumido do processo de dispensa de licitação n° 2016.04.28.01-DP- **SEC. DE ADMINISTRAÇÃO PLANEJAMENTO E FINANÇAS.** a seguir:

Objeto: LOCAÇÃO DE UM IMÓVEL PARA O FUNCIONAMENTO DO CENTRO INTEGRADO DE SEGURANÇA PÚBLICA (DEMUTRAN, GUARDA MUNICIPAL E CENTRO DE MONITORAMENTO), SITUADA A RUA VEREADOR ANTONIO FURTADO FILHO, 58, CENTRO NO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE.

Favorecido: ANTONIO MORENO DO NASCIMENTO - CPF Nº 801.584.473-87

Valor: R$ 12.000,00(*doze Mil Reais*)

Prazo de execução: 08 (oito) meses.

Fundamento Legal: inciso X, *do artigo 24*, da Lei n**o** 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Declaração de Dispensa de Licitação emitida pelo presidente da Comissão de Licitação e ratificada pelo Senhor Gestor do Fundo Geral, Marcio Kris Nobre Xerez.

Guaraciaba do Norte - CE, 03 de Maio de 2016.

ÍTALO DE CASTRO RODRIGUES
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:01BC79FC

COMISSAO DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO - MODALIDADE: PREGÃO; FORMA: PRESENCIAL Nº. 05.03.1.16-FMS; TIPO MENOR PREÇO

ESTADO DO CEARÁ - Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte - C.P.L.. A Secretaria Municipal de Saúde, através de seu pregoeiro designado e Equipe de apoio, torna público para o conhecimento dos interessados, que no dia 17 de maio de 2016 às 09:45 h., dará início ao Pregão Presencial supracitado, que tem como objetivo a seleção de proposta mais vantajosa para: aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes e Verduras), sob regime de entrega parcelada, destinados ao Hospital e Maternidade São José. Os interessados poderão adquirir o edital e seus anexos, no endereço: Av. Monsenhor Furtado, nº 55 , Centro, Guaraciaba do Norte,/CE, no horário de expediente das 08h00min às 14h00min. e obter demais informações, através do fone: (88)3652-2150.

Guaraciaba do Norte - CE, 04 de maio de 2016.

LUIS CARNEIRO MACHADO
Pregoeiro.

Publicado por:
Luis Carneiro Machado
Código Identificador:D1575F5F

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE HIDROLÂNDIA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. O Fundo Municipal de Educação de Hidrolândia torna público o extrato do instrumento contratual resultante da Dispensa de Licitação nº 0205.01/2016: **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 09.12.306.1211.2059. **ELEMENTO DE DESPESA:** 33.90.30.99. **OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Hidrolândia. **VIGÊNCIA DO CONTRATO:** 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua assinatura. **CONTRATADA:** A R COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - EPP. **VALOR GLOBAL DO CONTRATO:** R$ 31.395,89 (trinta e um mil trezentos e noventa e cinco reais e oitenta e nove centavos). **ASSINA PELA CONTRATANTE:** Francisco Valternan Martins Filho. **ASSINA PELA CONTRATADA:** Antonio Rodrigues dos Santos.

Hidrolândia-CE, 03 de maio de 2016.

ALEXANDRE RODRIGUES ROCHA
Presidente da Comissão de Licitação.

Publicado por:
Alexandre Rodrigues Rocha
Código Identificador:2269E571

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015 CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015. PRIMEIRA CONVOCAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

CANDIDATOS E CARGOS A SEREM PROVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA, ESTADO DO CEARÁ**.**

Pelo presente Edital ficam convocados os candidatos abaixo nominados, aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos Vagos do Poder Executivo do Município de Ibiapina - Ce, em conformidade com o Edital 001/2015, e, em obediência à ordem de classificação final por cargo de acordo com Edital 01/2015, a comparecerem no dia e horário abaixo estabelecidos, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças (Paço Pedro Aragão Ximenes), deste Município, situada à Rua Moisés Aarão, S/N, Ibiapina – Ce, para a devida entrega dos documentos necessários para admissão e, a fim de serem submetidos, por Junta Médica Oficial deste Município, aos exames médicos obrigatórios, que se realizarão no Centro de Saúde "Dr. Márcio Fernandes", situado à Rua Wenceslau Soares, S/N, Centro, Ibiapina - Ce. Informamos que será exonerado aquele que não entrar em efetivo exercício, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados de sua nomeação.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA NOMEAÇÃO E POSSE

I. Original e cópia ou cópia autenticada do Diploma/Certificado fornecido por Instituição de Ensino reconhecida, comprovando a qualificação profissional exigida para o cargo pretendido;

II. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Trabalho e Previdência Social - página que identifica o trabalhador (frente e verso) e o último contrato de trabalho;

III. Original e cópia ou cópia autenticada da Certidão de Nascimento ou Casamento;

IV. Original e cópia ou cópia autenticada do Documento de Identidade Civil;

V. Original e cópia ou cópia autenticada do Cadastro de Pessoa Física-CPF;

VI. Original e cópia ou cópia autenticada do Título de Eleitor e comprovante que votou na última eleição, ou Certidão de quitação com as obrigações eleitorais, expedida pela Justiça Eleitoral;

VII. Original e cópia ou cópia autenticada do documento militar, se do sexo masculino até 58 (cinquenta e oito) anos;

VIII. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

IX. Original e cópia ou cópia autenticada do Comprovante de quitação com o Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

X. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de endereço atualizado (água, luz, telefone etc.);

XI. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais expedidas pela Justiça Estadual (www.tjce.jus.br – Certidão Negativa Criminal Estadual) e Justiça Federal (www.jfce.gov.br – Certidão Negativa Criminal Federal);

XII. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de inscrição no PIS/PASEP/NIT;

XIII. Declaração quanto ao exercício de cargo(s) ou emprego(s) público(s), (se detentor de cargo ou emprego público em qualquer esfera administrativa e/ou empresa particular, apresentando declaração carimbada e assinada pelo órgão empregador, constando a forma de ingresso, carga horária, turno e escala de trabalho);

XIV. Original e cópia ou cópia autenticada da última Declaração de Imposto de Renda ou Declaração de Isento;

XV. Certidão de Nascimento dos dependentes;

XVI. Cartão de vacinação dos dependentes menores de 7 (sete) anos;

XVII. Uma fotografia 3x4 (de frente, colorida e atualizada);

XVIII. Comprovante atualizado de frequência escolar para dependentes com idade de 7 (sete) a 14 (catorze) anos;

XIX. Laudo Médico emitido pela Junta Médica Oficial do Município de Ibiapina, comprovando higidez física e mental do candidato, mediante apresentação pelo candidato dos seguintes exames: a) Hemograma completo com plaquetas; b) coagulograma completo ; c) ureia; d) creatinina; e) ácido úrico; f) glicemia de jejum; g) sumário de urina; h) raio x do tórax em PA e perfil com laudo; i) VDRL; f) laudo de sanidade mental emitido por um médico especialista.

XX. Comprovante de residência - conta luz, água ou telefone (original e cópia) ou declaração do proprietário (em caso de aluguel, com firma reconhecida); com CEP legível;

XXI. Número da conta corrente Bradesco S/A (Xerox do cartão).

LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE IBIAPINA, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h, no Setor de Recursos Humanos ou junto ao Gabinete da referida Secretaria.
**RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Maria Gorete Freire Ferreira e/ou Ana Daiane Amaro.
Exames médicos: Centro de Saúde Márcio Fernandes, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

RELAÇÃO DOS CONVOCADOS COM OS RESPECTIVOS CARGOS E UNIDADE DE EXERCÍCIO

007- FISCAL DE TRIBUTOS				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	2.231	ANDRE LUIS AGUIAR MALTA	92,00

Ibiapina, 03 de maio de 2016.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeita Municipal
Ibiapina/CE.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:8AC860E0

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015 CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015. PRIMEIRA CONVOCAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

GABINETE DA PREFEITA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015
CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015.

PRIMEIRA CONVOCAÇÃO CANDIDATOS E CARGOS A SEREM PROVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA, ESTADO DO CEARÁ.

Pelo presente Edital ficam convocados os candidatos abaixo nominados, aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos Vagos do Poder Executivo do Município de Ibiapina - CE, em conformidade com o Edital 001/2015, e, em obediência à ordem de classificação final por cargo de acordo com Edital 01/2015, a comparecerem no dia e horário abaixo estabelecido, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças (Paço Pedro Aragão Ximenes), deste Município, situada à Rua Moisés Aarão, S/N, Centro, Ibiapina – CE, para a devida entrega dos documentos necessários para admissão e, a fim de serem submetidos, por Junta Médica Oficial deste Município, aos exames médicos obrigatórios, que se realizarão no Centro de Saúde "Dr. Márcio Fernandes", situado à Rua Wenceslau Soares, S/N, Centro, Ibiapina - CE. Informamos que será exonerado aquele que não entrar em efetivo exercício, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados de sua nomeação.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA NOMEAÇÃO E POSSE

I. Original e cópia ou cópia autenticada do Diploma/Certificado fornecido por Instituição de Ensino reconhecida, comprovando a qualificação profissional exigida para o cargo pretendido;

II. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Trabalho e Previdência Social - página que identifica o trabalhador (frente e verso) e o último contrato de trabalho;

III. Original e cópia ou cópia autenticada da Certidão de Nascimento ou Casamento;

IV. Original e cópia ou cópia autenticada do Documento de Identidade Civil;

V. Original e cópia ou cópia autenticada do Cadastro de Pessoa Física-CPF;

VI. Original e cópia ou cópia autenticada do Título de Eleitor e comprovante que votou na última eleição, ou Certidão de quitação com as obrigações eleitorais, expedida pela Justiça Eleitoral;

VII. Original e cópia ou cópia autenticada do documento militar, se do sexo masculino até 58 (cinquenta e oito) anos;

VIII. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

IX. Original e cópia ou cópia autenticada do Comprovante de quitação com o Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;
X. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de endereço atualizado (água, luz, telefone etc.);

XI. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais expedidas pela Justiça Estadual (www.tjce.jus.br – Certidão Negativa Criminal Estadual) e Justiça Federal (www.jfce.gov.br – Certidão Negativa Criminal Federal);

XII. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de inscrição no PIS/PASEP/NIT;

XIII. Declaração quanto ao exercício de cargo(s) ou emprego(s) público(s), (se detentor de cargo ou emprego público em qualquer esfera administrativa e/ou empresa particular, apresentando declaração carimbada e assinada pelo órgão empregador, constando a forma de ingresso, carga horária, turno e escala de trabalho);

XIV. Original e cópia ou cópia autenticada da última Declaração de Imposto de Renda ou Declaração de Isento;

XV. Certidão de Nascimento dos dependentes;

XVI. Cartão de vacinação dos dependentes menores de 7 (sete) anos;

XVII. Uma fotografia 3x4 (de frente, colorida e atualizada);

XVIII. Comprovante atualizado de frequência escolar para dependentes com idade de 7 (sete) a 14 (catorze) anos;

XIX. Laudo Médico emitido pela Junta Médica Oficial do Município de Ibiapina, comprovando higidez física e mental do candidato, mediante apresentação pelo candidato dos seguintes exames: a) Hemograma completo com plaquetas; b) coagulograma completo; c) ureia; d) creatinina; e) ácido úrico; f) glicemia de jejum; g) sumário de urina; h) raio x do tórax em PA e perfil com laudo; i) VDRL; f) laudo de sanidade mental emitido por um médico especialista.

XX. Comprovante de residência - conta luz, água ou telefone (original e cópia) ou declaração do proprietário (em caso de aluguel, com firma reconhecida); com CEP legível;

XXI. Número da conta corrente Bradesco S/A (Xerox do cartão).

LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE IBIAPINA, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h, no Setor de Recursos Humanos ou junto ao Gabinete da referida Secretaria.
**RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Maria Gorete Freire Ferreira e/ou Ana Daiane Amaro.
Exames médicos: Centro de Saúde Márcio Fernandes, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

RELAÇÃO DOS CONVOCADOS COM OS RESPECTIVOS CARGOS E UNIDADEDE EXERCÍCIO

002 - MOTORISTA (HABILITAÇÃO – CARTEIRA "B")				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
002	Aprovado	821	SERGIO LUIS CRAVEIRO VASCONCELOS	98,00

Ibiapina, 03 de maio de 2016.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeita Municipal
Ibiapina – CE

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:8EB6582F

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015 CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015. PRIMEIRA CONVOCAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

GABINETE DA PREFEITA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015
CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015.

PRIMEIRA CONVOCAÇÃO CANDIDATOS E CARGOS A SEREM PROVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA, ESTADO DO CEARÁ.

Pelo presente Edital ficam convocados os candidatos abaixo nominados, aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos Vagos do Poder Executivo do Município de Ibiapina-CE, em conformidade com o Edital 001/2015, e, em obediência à ordem de classificação final por cargo de acordo com Edital 01/2015, a comparecerem no dia e horário abaixo estabelecidos, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças (Paço Pedro Aragão Ximenes), deste Município, situada à Rua Moisés Aarão, S/N, Ibiapina–CE, para a devida entrega dos documentos necessários para admissão e, a fim de serem submetidos, por Junta Médica Oficial deste Município, aos exames médicos obrigatórios, que se realizarão no Centro de Saúde "Dr. Márcio Fernandes", situado à Rua Wenceslau Soares, S/N, Centro, Ibiapina-CE. Informamos que será exonerado aquele que não entrar em efetivo exercício, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados de sua nomeação.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA NOMEAÇÃO E POSSE

I. Original e cópia ou cópia autenticada do Diploma/Certificado fornecido por Instituição de Ensino reconhecida, comprovando a qualificação profissional exigida para o cargo pretendido;

II. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Trabalho e Previdência Social - página que identifica o trabalhador (frente e verso) e o último contrato de trabalho;

III. Original e cópia ou cópia autenticada da Certidão de Nascimento ou Casamento;

IV. Original e cópia ou cópia autenticada do Documento de Identidade Civil;

V. Original e cópia ou cópia autenticada do Cadastro de Pessoa Física-CPF;

VI. Original e cópia ou cópia autenticada do Título de Eleitor e comprovante que votou na última eleição, ou Certidão de quitação com as obrigações eleitorais, expedida pela Justiça Eleitoral;

VII. Original e cópia ou cópia autenticada do documento militar, se do sexo masculino até 58 (cinquenta e oito) anos;

VIII. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

IX. Original e cópia ou cópia autenticada do Comprovante de quitação com o Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

X. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de endereço atualizado (água, luz, telefone etc.);

XI. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais expedidas pela Justiça Estadual (www.tjce.jus.br – Certidão Negativa Criminal Estadual) e Justiça Federal (www.jfce.gov.br – Certidão Negativa Criminal Federal);

XII. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de inscrição no PIS/PASEP/NIT;

XIII. Declaração quanto ao exercício de cargo(s) ou emprego(s) público(s), (se detentor de cargo ou emprego público em qualquer esfera administrativa e/ou empresa particular, apresentando declaração carimbada e assinada pelo órgão empregador, constando a forma de ingresso, carga horária, turno e escala de trabalho);

XIV. Original e cópia ou cópia autenticada da última Declaração de Imposto de Renda ou Declaração de Isento;

XV. Certidão de Nascimento dos dependentes;

XVI. Cartão de vacinação dos dependentes menores de 7 (sete) anos;

XVII. Uma fotografia 3x4 (de frente, colorida e atualizada);

XVIII. Comprovante atualizado de frequência escolar para dependentes com idade de 7 (sete) a 14 (catorze) anos;

XIX. Laudo Médico emitido pela Junta Médica Oficial do Município de Ibiapina, comprovando higidez física e mental do candidato, mediante apresentação pelo candidato dos seguintes exames: a) Hemograma completo com plaquetas; b) coagulograma completo; c) ureia; d) creatinina; e) ácido úrico; f) glicemia de jejum; g) sumário de urina; h) raio x do tórax em PA e perfil com laudo; i) VDRL; f) laudo de sanidade mental emitido por um médico especialista.

XX. Comprovante de residência - conta luz, água ou telefone (original e cópia) ou declaração do proprietário (em caso de aluguel, com firma reconhecida); com CEP legível;

XXI. Número da conta corrente Bradesco S/A (Xerox do cartão).

LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE IBIAPINA, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h, no Setor de Recursos Humanos ou junto ao Gabinete da referida Secretaria.
**RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Maria Gorete Freire Ferreira e/ou Ana Daiane Amaro.
Exames médicos: Centro de Saúde Márcio Fernandes, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

RELAÇÃO DOS CONVOCADOS COM OS RESPECTIVOS CARGOS E UNIDADEDE EXERCÍCIO

004 – AGENTE DE TRÂNSITO				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	61	RICARDO GUILOUSKI	86,00
002	Aprovado	64	SAMUEL JONATAS ARAUJO	86,00
003	Aprovado	63	TIAGO RIBEIRO DE SOUZA	86,00
004	Aprovado	24	RAUL GOMES LINHARES	86,00

007 - FISCAL DE OBRAS				
Class	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	2.131	JOSE ALEX DE SOUSA COSTA	82,00

Ibiapina, 03 de maio de 2016.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeita Municipal
Ibiapina - CE

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C2AD7DE2

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU

FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO - FUSPI
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE IGUATU – CNPJ Nº. 41.339.201/0001-03.
CONTRATADA: FERDINANDO MATOS DA SILVA FILHO - ME - CNPJ SOB O Nº. 07.032.969/0001-93.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. 10.520/2002 E 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-010/2016 - FUSPI.
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, MATERIAL MÉDICO HOSPITALAR E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL REGIONAL DE IGUATU-CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES DISCRIMINADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, CONVERTIDO EM ANEXO I DO EDITAL.
VALOR GLOBAL DO CONTRATO: R$ 484.746,22 (QUATROCENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, SETECENTOS E QUARENTA E SEIS REAIS E VINTE E DOIS CENTAVOS); REFERENTE AOS LOTES XI E XV.
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 0701.10.302.0011.2.022 – MANUT. DAS ATIV. DO HRI.
ELEMENTO DE DESPESA Nº: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.
DA VIGÊNCIA: ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2016.
DATA DA ASSINATURA: 04 DE MAIO DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU.
SIGNATÁRIOS: JOSÉ VIANA DE ABREU – CPF: 003.790.578-32 - (ORDENADOR DE DESPESAS DA FUSPI) / JOSÉ CLEIDIO SALES – CPF: 358.842.583-72 - (PROCURADOR), RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 04 DE MAIO DE 2016.

MATHEUS ALVES SIQUEIRA
Presidente da CPL
FUSPI

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:60B06367

FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO - FUSPI
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE IGUATU – CNPJ Nº. 41.339.201/0001-03.
CONTRATADA: PROHOSPITAL COMERCIO HOLANDA LTDA - CNPJ SOB O Nº. 09.485.574/0001-71.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. 10.520/2002 E 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-010/2016 - FUSPI.
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, MATERIAL MÉDICO HOSPITALAR E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL REGIONAL DE IGUATU-CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

DISCRIMINADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, CONVERTIDO EM ANEXO I DO EDITAL.
VALOR GLOBAL DO CONTRATO: R$ 7.727.466,45 (SETE MILHÕES, SETECENTOS E VINTE E SETE MIL, QUATROCENTOS E SESSENTA E SEIS REAIS E QUARENTA E CINCO CENTAVOS); REFERENTE AOS LOTES I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII, XIII, XIV, XVI E XVII. DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 0701.10.302.0011.2.022 – MANUT. DAS ATIV. DO HRI. **ELEMENTO DE DESPESA** Nº: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO. **DA VIGÊNCIA:** ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2016. **DATA DA ASSINATURA**: 04 DE MAIO DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU. **SIGNATÁRIOS:** JOSÉ VIANA DE ABREU – CPF: 003.790.578-32 - (ORDENADOR DE DESPESAS DA FUSPI) / ELMANO JOSÉ MARQUES DANTAS – CPF: 447.421.773-04 - (PROCURADOR), RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 04 DE MAIO DE 2016.

MATHEUS ALVES SIQUEIRA
Presidente da CPL
FUSPI

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:A71AEAB0

SECRETARIA DE ADM. FINANÇAS E PLANEJAMENTO
AVISO DE SUSPENSÃO

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º CP-002/2015-SEADFIN.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS EM ORGANIZAÇÃO E EXECUÇÃO DE CONCURSO PÚBLICO, PARA PROVIMENTO DE EMPREGOS PÚBLICOS DO QUADRO DE PESSOAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU-CE E OUTROS, CONFORME DISPÕE EM ANEXO, COMPREENDENDO: ELABORAÇÃO DE MODELOS DE DECRETOS, ATOS, PORTARIAS E REGULAMENTOS NECESSÁRIOS À REALIZAÇÃO DO CONCURSO PÚBLICO; ELABORAÇÃO DO EDITAL DO CONCURSO PÚBLICO; ELABORAÇÃO DE EDITAIS PARA PUBLICAÇÕES, DIVULGANDO O CONCURSO PÚBLICO, PROVAS, NOTAS E CLASSIFICAÇÕES; FORNECIMENTO DE FICHAS DE INSCRIÇÃO VIA INTERNET; ELABORAÇÃO, APLICAÇÃO E CORREÇÃO DAS PROVAS; EMISSÃO DE LISTAGEM DO RESULTADO PARCIAL E FINAL DO CONCURSO PÚBLICO; EMISSÃO DO RELATÓRIO DO CONCURSO PÚBLICO; ANÁLISE E PARECER DE RECURSOS INTERPOSTOS POR CANDIDATOS; ACOMPANHAMENTO DO REGISTRO JUNTO AO TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO CEARÁ, E DEMAIS ATOS INERENTES À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

A COMISSÃO PERMANETE DE LICITAÇÃO, TORNA PÚBLICO AOS INTERESSADOS, QUE EM VIRTUDE DE UMA DECISÃO JUDICIAL PROFERIDA NOS ALTOS DO PROCESSO Nº 47205-45.2016.8.06.0091/0 QUE TRAMITA NA 3ª VARA DA COMARCA DE IGUATU, ONDE O MAGISTRADO DETERMINA ***IN VERBIS:*** *"QUE A EMPRESA PROMUNICIPIO – SERVIÇOS EIRELE EPP SEJA CONSIDERADA HABILITADA A PARTICIPAR DA LICITAÇÃO QUESTIONADA, E, CONSEQUENTEMENTE APRESENTE SEU ENVELOPE CONTENDO SUA PROPOSTA TÉCNICA, ANTES DA FASE DE ABERTURA DOS ENVELOPES QUE CONTEM OS PREÇOS DAS DEMAIS EMPRESAS CONCORRENTES". POR RECOMENDAÇÃO DA PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO O CERTAME SERÁ SUSPENSO TEMPORÁRIAMENTE A FIM DE TOMAR AS DEVIDAS PROVIDENCIAS PARA CUMPRIR A ORDEM EXARADA.* O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO ENCONTRA-SE À DISPOSIÇÃO DOS LICITANTES, NA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, SITUADO À AV. JOSÉ HOLANDA MONTENEGRO, S/Nº. - VENEZA - IGUATU – CEARÁ. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO TELEFONE (88)3510.1756 DAS 07:30 ÀS 11:30 Horas (HORÁRIO LOCAL).

IGUATU-CE, EM 03 DE MAIO DE 2016.

VALÉRIA DO CARMO MOURA
Presidente da CPL/PMI

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:6635F2BD

SECRETARIA EXECUTIVA
AVISO DE LICITAÇÃO

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-004/2016-EXECUTIVA.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE PNEUS, CÂMARAS DE AR E SERVIÇOS (ALINHAMENTO E BALANCEAMENTO), PARA MANUTENÇÃO DA PATRULHA MECANIZADA, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA EXECUTIVA DO MUNICÍPIO DE IGUATU-CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DESCRIMINADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, CONVERTIDO EM ANEXO I DO EDITAL.
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO COMUNICA QUE NO **DIA 17 DE MAIO DE 2016, ÀS 08:00 HORAS** (HORÁRIO LOCAL), NA SALA DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA À AV. JOSÉ HOLANDA MONTENEGRO, S/Nº. - VENEZA - IGUATU - CEARÁ, ESTARÁ REALIZANDO A SESSÃO PÚBLICA DE LICITAÇÃO COM O OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO ACIMA CITADO. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO TELEFONE (88)3510.1756 DAS 07:30 ÀS 11:30 HORAS (HORÁRIO LOCAL).

IGUATU-CE, EM 03 DE MAIO DE 2016.

VALÉRIA DO CARMO MOURA
Pregoeira da CPL/PMI

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:DCF0850D

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO, – **CNPJ** Nº. 07.508.138/0001-45.
CONTRATADA LVM VIAGENS E TURISMO LTDA - ME - CNPJ SOB O Nº. 08.052.666/0001-03.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. **10.520/2002** E **8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993** E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES**. LICITAÇÃO:** PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-008/2016 - SAAE**.**
TIPO: MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PASSAGENS AÉREAS EM TRECHOS DIVERSOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.
VALOR DO CONTRATO: R$ 30.000,00 (TRINTA MIL REAIS)
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 1501.17.512.0016.**2.065** - (MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS) E ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.33.00 – (PASSAGENS E DESPESAS COM LOCOMOÇÃO)
DA VIGÊNCIA: ATÉ O DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2016, INICIADO A PARTIR DA DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO.
DATA DA ASSINATURA: 27 DE ABRIL DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU**.**

SIGNATÁRIOS: EDVAL LAVOR BEZERRA - (SUPERINTENDENTE) / RONEY LIMA VERDE MORENO – DIRETOR COMERCIAL, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 27 DE ABRIL DE 2016.

ALISSON ARAÚJO DE CARVALHO HOLANDA
Presidente da CPL/SAAE

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:BCAC34AC

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO, – **CNPJ** Nº. 07.508.138/0001-45.
CONTRATADA: HIDROGERON PRESTADORA DE SERVIÇOS E CONSULTORIAS ESPECIALIZADAS LTDA - EPP - CNPJ SOB O Nº. 13.903.093/0001-06.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. 10.520/2002 E 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES**.**
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-007/2016 - SAAE**.**
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL MENSAL.
OBJETO: LOCAÇÃO DE CONJUNTO GERADOR E DOSADOR DE SOLUÇÃO OXIDANTE A BASE DE HIPOCLORITO DE SÓDIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO – SAAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.
VALOR DO CONTRATO: R$ 130.500,00 (CENTO E TRINTA MIL E QUINHENTOS REAIS).
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 1501.17.512.0016.**2.064** - (OPERAÇÃO DOS SISTEMAS DE ÁGUA E ESGOTO) E ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – (OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA)
DA VIGÊNCIA: ATÉ O DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2016, INICIADO A PARTIR DA DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO.
DATA DA ASSINATURA: 25 DE ABRIL DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU**.**
SIGNATÁRIOS: EDVAL LAVOR BEZERRA - (SUPERINTENDENTE) / CAROLINA DUARTE ROSSETTO RIBEIRO DOS SANTOS – SÓCIA ADMINISTRADORA, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 25 DE ABRIL DE 2016.

ALISSON ARAÚJO DE CARVALHO HOLANDA
Presidente da CPL/SAAE

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:4BDD41BF

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO, – **CNPJ** Nº. 07.508.138/0001-45.
CONTRATADA: CINARA M. A. DOS SANTOS ME - CNPJ SOB O Nº. 05.848.723/0001-69.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. 10.520/2002 E 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES**.**
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-005/2016 - SAAE**.**
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE FARDAMENTOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DO SETOR TÉCNICO, OPERACIONAL, MANUTENÇÃO E DISTRITOS, DE RESPONSABILIDADE DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.
VALOR DO CONTRATO: R$ 74.561,50 (SETENTA E QUATRO MIL QUATROCENTOS E CINQUENTA E UM REAIS E CINQÜENTA CENTAVOS).
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 1501.17.512.0016.**2.064** - (OPERAÇÃO DOS SISTEMAS DE ÁGUA E ESGOTO) E ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – (MATERIAL DE CONSUMO)
DA VIGÊNCIA: ATÉ O DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2016, INICIADO A PARTIR DA DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO.
DATA DA ASSINATURA: 20 DE ABRIL DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU**.**
SIGNATÁRIOS: EDVAL LAVOR BEZERRA - (SUPERINTENDENTE) / CINARA MARIA ALVES DOS SANTOS – TITULAR, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 22 DE ABRIL DE 2016.

ALISSON ARAÚJO DE CARVALHO HOLANDA
Presidente da CPL/SAAE

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:C713B17F

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO, – **CNPJ** Nº. 07.508.138/0001-45.
CONTRATADA GOMES & MENDONÇA LTDA - CNPJ SOB O Nº. 05.982.180/0001-78.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. **10.520/2002** E **8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993** E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES**.**
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-010/2016 - SAAE**.**
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE TONER, PAPEL A4, PASTA PARA ARQUIVO MORTO, PASTA A-Z E RECARGA DE TONERS E CARTUCHOS DE TINTA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.
VALOR DO CONTRATO: R$ 151.768,00 (CENTO E CINQUENTA E UM MIL SETECENTOS E SESSENTA E OITO REAIS).
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 1501.17.512.0016.**2.065** - (MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS) E ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – (MATERIAL DE CONSUMO)
DA VIGÊNCIA: ATÉ O DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2016, INICIADO A PARTIR DA DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO.
DATA DA ASSINATURA: 02 DE MAIO DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU**.**
SIGNATÁRIOS: EDVAL LAVOR BEZERRA - (SUPERINTENDENTE) / MAGNA VANUZA ALVES DE MENDONÇA SILVA – SÓCIA ADMINISTRADORA, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 02 DE MAIO DE 2016.

ALISSON ARAÚJO DE CARVALHO HOLANDA
Presidente da CPL/SAAE

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:07A449A8

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO, – **CNPJ** Nº. 07.508.138/0001-45.
CONTRATADA: D S ANDRADE - ME - CNPJ SOB O Nº. 10.780.363/0001-40.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº. **10.520/2002** E **8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993** E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES**.**
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-004/2016 - SAAE**.**
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, COPA-COZINHA, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.
VALOR DO CONTRATO: R$ 10.782,35 (DEZ MIL SETECENTOS E OITENTA E DOIS REAIS E TRINTA E CINCO CENTAVOS).
DA DOTAÇÃO E RECURSOS: 1501.17.512.0016.**2.065** - (MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS) E ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – (MATERIAL DE CONSUMO)
DA VIGÊNCIA: ATÉ O DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2016, INICIADO A PARTIR DA DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO.
DATA DA ASSINATURA: 26 DE ABRIL DE 2016.
DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU**.**
SIGNATÁRIOS: EDVAL LAVOR BEZERRA - (SUPERINTENDENTE) / RONNIELLE DE SOUZA - PROCURADOR, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADO.

IGUATU-CE, EM 26 DE ABRIL DE 2016.

ALISSON ARAÚJO DE CARVALHO HOLANDA
Presidente da CPL/SAAE

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:B3854226

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAIÇABA

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, AQUICULTURA E MEIO AMBIENTE
EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 03.11-001/2016
CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 015/2016-SL

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 03.11-001/2016. CONTRATO Nº: 20160198. DATA: 02/05/2016. CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Aquicultura e Meio Ambiente, CNPJ 07.403.769/0001-08. OBJETO: Contratação dos serviços especializados de vacinação de bovinos, com vista a atender a campanha de vacinação contra a febre aftosa, promovida pela Secretaria de Agricultura do município de Itaiçaba a ser realizada no mês de Maio de 2016. CONTRATADO: FRANCISCO EDSON DE FREITAS, CPF 242.093.333-87. VALOR GLOBAL: R$ 3.900,00 (três mil, novecentos reais). VIGÊNCIA: 02/05/2016 a 01/08/2016. RATIFICAÇÃO: 02/05/2016, por Sérgio Barbosa de Paula, Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Aquicultura e Meio Ambiente, Ordenador de Despesas. FUNDAMENTO LEGAL: Art. 24, Inciso II da Lei 8.666/93.

Publicado por:
Francisco Ilton Pereira de Azevedo
Código Identificador:ED4C73B5

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº: 833/2016

NOMEIA SERVIDORA PÚBLICA PARA OCUPAR CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS APROVADA NO CONCURSO PÚBLICO DE 2010 DO MUNICÍPIO DE MAURITI/CE.

O Prefeito do Município de Mauriti, Estado do Ceará, o Senhor Francisco Evanildo Simão da Silva, no uso de suas atribuições;

Considerando:

Lei Municipal 913 de 21 de Dezembro de 2009;
Edital 001/2010 e Edital de Convocação 023/2015;

RESOLVE:

NOMEAR, a Senhora **ALINE ALVES CARTAXO,** aprovada no **Concurso Público 001/2010**, realizado em 12/09/2010 no Município de Mauriti/CE, para exercer em caráter efetivo o cargo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**, com lotação na **C.E.I PARAÍSO DO MUNICÍPIO DE MAURITI/CE**, junto a Secretaria Municipal de Educação, com carga horária semanal de 40 horas.

Essa portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mauriti/CE, 18 de abril de 2016.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal de Mauriti

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:0503F0E4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº: 832/2016

NOMEIA SERVIDORA PÚBLICA PARA OCUPAR CARGO DE PROVIMENTO EFETIVO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS APROVADA NO CONCURSO PÚBLICO DE 2010 DO MUNICÍPIO DE MAURITI/CE.

O Prefeito do Município de Mauriti, Estado do Ceará, o Senhor Francisco Evanildo Simão da Silva, no uso de suas atribuições;

Considerando:

Lei Municipal 913 de 21 de Dezembro de 2009;
Edital 001/2010 e Edital de Convocação 023/2015;

RESOLVE:

NOMEAR, a Senhora **MARIA IRANEIDE DIONISIO JACO,** aprovada no **Concurso Público 001/2010**, realizado em 12/09/2010 no Município de Mauriti/CE, para exercer em caráter efetivo o cargo de **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**, com lotação na **E.E.F MARIA SOCORRO SEVERINO DE OLIVEIRA DO MUNICÍPIO DE MAURITI/CE**, junto a Secretaria Municipal de Educação, com carga horária semanal de 40 horas.

Essa portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mauriti/CE, 18 de abril de 2016.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal de Mauriti

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:12DA8075

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA N° 143/DRH/2016

CONCEDE SUSPENSÃO A PEDIDO DA SERVIDORA PÚBLICA ESTATUTÁRIA DA PREFEITURA DE MAURITI/CE.

O Senhor **Francisco Gomes Cavalcante**, Coordenador Geral do Sistema de Informações Municipal, no âmbito do Departamento Administrativo da Prefeitura de Mauriti, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições, delegadas no Decreto Nº 061/2015;

Considerando:

Lei Municipal Nº 518 de 12 de Dezembro de 2003, Art. 40.

RESOLVE:

CONCEDER, SUSPENSÃO a pedido da servidora pública estatutária **JOSEFA ANDREZA DE ALENCAR NASCIMENTO**, brasileira, inscrita no RG Nº: 2000029079781 SSP/CE e CPF Nº: 022.484.813-57, no cargo de AGENTE ADMINISTRATIVO, matricula nº: 073814-0, admitida através de Concurso Público.

Essa portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Mauriti/CE, 28 de abril de 2016.

FRANCISCO GOMES CAVALCANTE
Portaria/GP/ 576/2016
Decreto 0061/15

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:F9607155

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DE AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI - AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL Nº PP2016/021DUGET- DIVERSAS UNIDADES GESTORAS. O Pregoeiro Oficial da CPL deste Município torna público o **Edital de Pregão Presencial,** conforme acima identificado, cujo objeto é **Seleção da melhor Proposta de Preços para Aquisição de Materiais de Consumo: Limpeza e outros para o consumo das Diversas Unidades Gestoras (Secretarias) do Município de Mauriti, em conformidade com o Termo de Referencia e condições do Edital e seus Anexos.** Abertura dia 19/05/2016 às 09h00min na Sala da CPL, localizada no seguinte endereço/Informações: Na Sala da Comissão de Licitação/Pregões, localizada na Rua Otávio Pimenta de Souza, S/N, 2º Andar, Centro, Mauriti/CE, em 03/05/2016.

JOSÉ WELLINGTON BARBOSA DA SILVA
Pregoeiro Oficial da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Mauriti/CE.

JOSÉ WELLINGTON BARBOSA DA SILVA
Pregoeiro Oficial

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:73E3F3C0

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL DE Nº 2016/0427.01SME

Extrato do Instrumento Contratual de Nº **2016/0427.01SME**.**Contratante**: Prefeitura Municipal de Mauriti - CNPJ Nº 07.655.269/0001-55, Através da Secretaria Municipal de Educação. **Contratada:JOSÉ WESCKLEY HENRIQUE DA SILVA ME, inscrita no CNPJ 13.317.322/0001-00**. **Fundamentação Legal:** Lei Federal Nº 10.520, e Lei Nº 8.666, de 21/06/1993 e Alterações Posteriores. **Modalidade da Licitação: Pregão Presencial, Sob Nº PP2016/017SEDUC – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. Tipo:**Menor Preço**. Objeto**: **Contratação de empresa para realização de prestação de serviços especializados para elaboração e desenvolvimento de curso de qualificação técnica e acompanhamento pedagógico e profissional para os educandos, educadores, coordenadores e técnicos da SME que atuam diretamente nas novas turmas da Educação de Jovens e Adultos – EJA, conforme Termo de Referencia e os demais anexos do Edital, e conforme detalhamento da proposta de preço vencedora**.**Do Preço Global: R$ 265.000,00 (Duzentos e sessenta e cinco mil reais)**;**Dotações Orçamentárias:**0801 12 366 0281 2.090 – Manutenção dos Programas de Jovens e Adultos – EJA / BRALF/ PEJA; Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiro Pessoa Jurídico. Fonte de Recurso: 001 - Recursos Ordinários e 010 – Recursos FNDE, consignado no Orçamento Municipal de 2016**. Signatários: José Ivan Simão da Silva – Ordenador de Despesas da Educação** (contratante) / **JOSÉ WESCKLEY HENRIQUE DA SILVA ME** (contratada)**.**

Mauriti/CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ IVAN SIMÃO DA SILVA
Ordenador de Despesas da Educação

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:C8C9AE4B

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
EXTRATO DE AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI – SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA - AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº. PP2016/020SEINFRA - O Pregoeiro Oficial da Prefeitura Municipal de Mauriti torna público para conhecimento dos interessados que, no próximo dia 18 de Maio de 2016 às 09h20min, 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 Pregão Presencial, cujo Objeto é **Aquisição de Materiais Permanentes: Bombas, Motores e pecas para manutenção dos Poços Profundos conforme Termo de Referencia de responsabilidade da Secretaria Municipal de Infraestrutura, conforme as 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, 03 de Maio de 2016.

JOSÉ WELLINGTON BARBOSA DA SILVA
Pregoeiro Oficial da Prefeitura Municipal de Mauriti/CE.

JOSÉ WELLINGTON BARBOSA DA SILVA
Pregoeiro Oficial do Município de Mauriti

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:75A5DFD5

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO RESULTADO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS C.P Nº 2016/001SEINFRA

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI – SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA – RESULTADO DO JULGAMENTO DAS

PROPOSTAS DE PREÇOS REFERENTE À CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. CP2016/001SEINFRA CONFORME ATA DATADA EM 28 DE ABRIL DE 2016 - O Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Mauriti no uso de suas atribuições legais torna público para conhecimento dos interessados o **RESULTADO** do Julgamento das Propostas de Preços, referente à CONCORRÊNCIA PÚBLICA acima especificada, cujo Objeto é a ***Seleção da melhor proposta para contratação de empresa para executar obras de Execução de Pavimentação Asfáltica na Sede e Distritos de Palestina e Buritizinho no município de Mauriti, em conformidade com os Projetos Básicos e Especificações Técnicas e ainda com os requisitos e condições do Edital e seus Anexo.*** Com o seguinte **RESULTADO: PROPOSTAS CLASSIFICADAS: 01- CONSTRUTORA LUIZ COSTA LTDA, CNPJ 00.779.659/0001-20 apresentou o valor global de R$ 1.512.732,87 (Um milhão, setecentos e doze mil, setecentos e trinta e dois reais e oitenta e sete centavos); e a empresa 02 - CORAL CONSTRUTORA RODOVALHO ALENCAR LTDA, CNPJ 07.195.191/0001-33 apresentou o valor global de R$ 1.522.256,79 (Um milhão, quinhentos e vinte e dois mil, duzentos e cinqüenta e seis reais e setenta e nove centavos)**. O Senhor Presidente juntamente com os membros da Comissão de Licitação **DECLARA VENCEDORA** a empresa classificada com o menor Valor Global: **CONSTRUTORA LUIZ COSTA LTDA, CNPJ 00.779.659/0001-20 que apresentou o menor valor global de R$ 1.512.732,87 (Um milhão, quinhentos e doze mil, setecentos e trinta e dois reais e oitenta e sete centavos)**, e que a partir da data de publicação deste resultado ficam aberto os prazos recursais previstos na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, conforme Art. 109 alínea "b". **É O RESULTADO.**

Mauriti/CE, 03 de Maio de 2016.

JOÃO NOGUEIRA DE OLIVEIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

JOÃO NOGUEIRA DE OLIVEIRA
Presidente de da CLP

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:C866F7FD

SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2016/0427.01SAS

Extrato do Instrumento Contratual de **Nº 2016/0427.01SAS**. Contratante: Prefeitura Municipal de Mauriti - CNPJ Nº 07.655.269/0001-55, Através da Secretaria Municipal de Assistência Social. Contratada: **J T G FILHO ASSESSORIA E CONSTRUÇÕES EIRELI - ME, inscrita no CNPJ n.º 22.189.495/0001-81**. Fundamentação Legal: Lei Federal Nº 10.520, e Lei Nº 8.666, de 21/06/1993 e Alterações Posteriores. Modalidade da Licitação: Pregão Presencial, Sob **Nº PP2016/016SETAS - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**. Tipo:Menor Preço. Objeto: *Contratação de Prestação de Serviços Técnicos Especializados para realização de Capacitação Profissional para Técnicos, Orientadores Sociais e Facilitadores do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV, conforme Termo de Referencia e condições do Edital e seus Anexos e conforme detalhamento da proposta de preço vencedora*. Do Preço Global:**R$ 60.000,00 (Sessenta mil reais)**;Dotações Orçamentárias:0702 08 243 0131 2.060 – (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vinculo); Elemento de Despesas: 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiro Pessoa Jurídica; Fonte de Recursos – 001 Recursos Ordinários e 024 – Recursos de FNAS, diretamente arrecadados ou transferidos da PMM, consignado no Orçamento Municipal de 2016. Foro: Comarca do Município de Mauriti. Signatários: Jorge Henrique Morais dos Santos– Secretário Municipal de Trabalho e Assistência Social (contratante) **J T G FILHO ASSESSORIA E CONSTRUÇÕES EIRELI - ME** (contratada).

Mauriti-CE, 27 de Abril de 2016.

JORGE HENRIQUE MORAIS DOS SANTOS
Secretário Municipal de Assistência Social

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:E22249B8

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO N° 021/2016-PP

Estado do Ceará – Prefeitura Municipal de Pacoti – Aviso de Licitação – Pregão N° 021/2016-PP. A Pregoeira da Prefeitura Municipal de PACOTI/CE, torna público para conhecimento dos interessados, que às **09:30 horas do dia 17 de maio de 2016**, na sala da Comissão de Pregão, localizada na Av. Cel. José Cícero Sampaio, nº 663, Centro, nesta Cidade, estará realizando licitação na modalidade Pregão Presencial, critério de julgamento menor preço, tombado sob o **N° 021/2016-PP**, com fins a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MECÂNICA EM GERAL E MANUTENÇÃO DOS VEÍCULOS QUE COMPÕEM A FROTA DE TRANSPORTE DAS SECRETARIAS DE SAÚDE E DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES EM ANEXO DO EDITAL**, o qual encontra-se à disposição dos interessados na sala da Comissão de Pregão no endereço já citado, no horário de 08:00 às 12:00 horas. Maiores informações pelo telefone (85) 3325-1410.

FRANCILENE MARIA LOPES NOBRE PIMENTA
A Pregoeira.

Publicado por:
Adriano Vieira Pontes
Código Identificador:FEF1373F

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO N° 022/2016-PP

Estado do Ceará – Prefeitura Municipal de Pacoti – Aviso de Licitação – Pregão N° 022/2016-PP. A Pregoeira da Prefeitura Municipal de PACOTI/CE, torna público para conhecimento dos interessados, que às **14:30 horas do dia 17 de maio de 2016**, na sala da Comissão de Pregão, localizada na Av. Cel. José Cícero Sampaio, nº 663, Centro, nesta Cidade, estará realizando licitação na modalidade Pregão Presencial, critério de julgamento menor preço, tombado sob o **N° 022/2016-PP**, com fins a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LAVAGEM E LUBRIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS QUE COMPÕEM A FROTA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES EM ANEXO DO EDITAL**, o qual encontra-se à disposição dos interessados na sala da Comissão de Pregão no endereço já citado, no horário de 08:00 às 12:00 horas. Maiores informações pelo telefone (85) 3325-1410.

FRANCILENE MARIA LOPES NOBRE PIMENTA
A Pregoeira.

Publicado por:
Adriano Vieira Pontes
Código Identificador:FCE45AE4

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE, INFRAESTRUTURA E RECURSOS HÍDRICOS
RESCISÃO CONTRATUAL Nº 001.29.04.2016

Rescisão do Contrato de Prestação de Serviços em Prorrogação de N° 013.26.02/2016, Contrato em caráter excepcional, necessário ao funcionamento de serviço público essencial, conforme prevê a Lei Complementar N° 002/2003, de 04.04.2003, que entre si celebraram o

Município de Palhano, através da Secretaria do Meio Ambiente, Infraestrutura e Recursos Hídricos do Município de Palhano e a Sra. PAULA JESSIANE LIMA DA SILVA.

Pelo presente ato, fica o Contrato de Prestação de Serviço feito pelo Município de Palhano, através da Prefeitura Municipal, CNPJ n° 07.488.679/0001-59, com sede na Av. Possidônio Barreto, N° 330, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado pelo **Secretário do Meio Ambiente, Infraestrutura e Recursos Hídricos o Sr. José Carlos de Santiago,** e a Senhora **PAULA JESSIANE LIMA DA SILVA**, cadastrada no CPF sob o no **049.767.443-29**, portadora da Cédula de Identidade No **2007944529-7**, doravante denominado contratado, rescindido, de acordo a clausula Segunda e nona, com pedido formal de renúncia deste, feita pela parte contratada.

E, por estarem assim justos e acertados, firmam o presente instrumento, na presença de duas testemunhas, a fim de que produza os efeitos legais.

Palhano – CE, 29 de Abril de 2016.

PAULA JESSIANE LIMA DA SILVA
Contratada

JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO
Secretário do Meio Ambiente Infraestrutura e Recursos Hídricos

Publicado por:
Iolanda Celestina da Silva Moura
Código Identificador:F41645CC

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº. 041 DE 25 DE ABRIL DE 2016.

Regulamenta a Lei Municipal Nº. 337, de 01 de setembro de 2009 e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PINDORETAMA, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo artigo 91, inciso I, alínea "a" da Lei Orgânica Municipal, e o que dispõe o artigo 14 da Lei nº 337/2009**.**

DECRETA:
TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM - instituído pela Lei Municipal nº. 337, de 01 de setembro de 2009, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos nesse Decreto quanto a obrigatoriedade da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos exclusivamente no Município de Pindoretama e destinados ao comércio no âmbito de seu território.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - **SIM** subordinado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, tem por finalidade a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, produzidos, manipulados, preparados, transformados, fracionados, embalados, rotulados, armazenados e em trânsito no Município de Pindoretama.

Art. 3º. A fiscalização será feita com estrita legalidade à competência 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 - nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e entrepostos respectivos;

III - nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;

IV- nos entrepostos de ovos e nas indústrias que o beneficiem;
V- nos entrepostos de mel e nas fábricas que o beneficiem;
VI - nos entrepostos que recebam, manipulem, acondicionem, armazenem, e conservem produtos de origem animal; e

VII - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal.

Art. 4º. 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. 5º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – **SIM** - abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame "*ante-mortem*" e "*post-mortem*" dos animais de açougue;

V - a fase de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte de depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas, ou não, de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste decreto ou fórmulas aprovadas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso; e

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no presente Decreto;

Art. 6º. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:

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

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação; e

III - criar mecanismos de divulgação com as redes pública e privada, sobretudo com a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7º. É proibido o funcionamento no Município de Pindoretama de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma da Lei Municipal nº. 337, de 01 de setembro de 2009, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 8º. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – **SIM** - está incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, e devendo coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), oportunizando a legalização e estimulando a instalação de estabelecimentos bem aparelhados, e inspecionará a produção de carnes, leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a industrialização dos seus produtos.

Parágrafo único: A comercialização será objeto de fiscalização dos agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município.

Art. 9º. Os servidores incumbidos da execução deste decreto terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, na qual constará, a denominação do órgão, matrícula, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

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

Art. 10. Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturados 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. 11. 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 os pés.

§ 2º. A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral produz as “meias carcaças”, que subdivididas por corte entre duas costelas, produzem os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 12. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou outra denominação do gênero, significa para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas”.

TÍTULO II
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescado e derivados;
IV - os de ovos e derivados;
V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados; e
VI - nas casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

CAPITULO I
ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouros-frigoríficos;
II - matadouros;
III - matadouros de pequenos e médios animais;
IV - charqueadas;
V - fábricas de conservas;
VI - fábricas de produtos suínos;
VII - fábricas de produtos gordurosos;
VIII - entrepostos de carnes e derivados;

IX - fábricas de produtos não comestíveis;
X - matadouros de aves e coelhos; e
XI - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º. Entende-se por "Matadouro-Frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis e possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º. Entende-se por "Matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização, dispondo obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º. Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

I - suínos;
II - ovinos;
III - caprinos;
IV - aves e coelhos; e
V - caça de pelo.

§ 4º. Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º. Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º. Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies e disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º. Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º. Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias do SIM;

§ 9º. Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10. Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves e caça de penas e coelhos, dispondo de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11. Entende-se por "entreposto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art.15. As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM-PINDORETAMA, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da municipalidade.

Art.16. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico", só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades Rurais, compreendendo:

a) fazendas leiteiras;
b) estábulos leiteiros;
c) granjas leiteiras;

II - Postos de Leite e Derivados, compreendendo:

a) postos de recebimento
b) postos de refrigeração
c) postos de coagulação; e
d) queijarias.

III - Estabelecimentos Industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;
b) fábrica de laticínios;
c) entrepostos -usinas; e
d) entrepostos de laticínios.

Art. 18. Entende-se por "Propriedades Rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - "fazenda leiteira", assim denominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;

II - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B"; e

III - "granja leiteira", assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

Parágrafo único. As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte pode fornecer para o consumo em natureza o leite tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 19. Entende-se por "Postos de Leite e Derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

I - "posto de recebimento", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

II- "posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

III - "Posto de coagulação", assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi-cozida ou filado, de requeijão ou de caseína; e

IV - "queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo.

Art. 20. Entende-se por "Estabelecimentos Industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entreposto-usina;

II - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

III - "entreposto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste decreto, previstas para a fábrica de laticínios: e

IV - "entreposto de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - Entrepostos de Pescado; e
II - Fábricas de Conservas de Pescados;

§ 1º. Entende-se por "Entreposto de Pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas as dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

§ 2º. Entende-se por "Fábrica de Conserva de Pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os Estabelecimento de Ovos e Derivados são classificados em:

I - Entrepostos de Ovos. e
II - Fábrica de Conserva de Ovos.

§ 1º. Entende-se por "Entreposto de Ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º. Entende-se por "Fábrica de Conservas de Ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS.

Art. 23. Os Estabelecimentos de mel e cera de abelhas são classificados em:
I - Apiários. e
II - Entrepostos de mel e cera de Abelha.

§ 1º. Entende-se por "Apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º. Entende-se por "Entreposto de Mel e Cera de Abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPÍTULO VI

CASAS ATACADISTAS

Art. 24. Entende-se por "Casa Atacadista", o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine ao mercado interestadual ou internacional.

Parágrafo único. As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar às seguintes condições:

I - dispor de dependências apropriadas para a guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;

II - dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescais, gorduras em geral e laticínios; e

III - reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. 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. 26. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do(s) edifício(s) e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas aplicáveis,

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 e instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que compreenderá salas de trabalho laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos, sendo que 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- possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha e a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XX - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXI - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor; e

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

Art. 27. 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 10 (dez) 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 Agricultura e Meio Ambiente;

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 decreto, “Departamento de Necropsia” e 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, tipo 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; e

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m² (vinte metros quadrados).

Art. 28. 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; e

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 29. Os estabelecimentos de leite e derivados devem atender mais as condições:

I - estarem localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 10 (dez) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinqüenta centímetros) nas dependências de trabalho 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de 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; e

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;

Art. 30. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:

I - dispor de dependências de recebimento; e embalagem do produto; e

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 31. 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. 32. 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. 33. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 34. 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 decreto.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 01(um) ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO I

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 37. Está sujeito a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

II - granjas leiteiras, estábulos leiteiros, 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; e

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

§ 1º. só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 500 (quinhentas) dúzias por dia.

§ 2º. os demais estabelecimentos previstos neste decreto serão relacionados.

Art. 38. O registro será requerido ao Diretor do SIM-PINDORETAMA instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo, contendo informes de interesse econômico-sanitário, de acordo com modelo organizado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente;

II - plantas do estabelecimento, compreendendo: planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem), planta de situação, contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala de 1:500 (um por quinhentos); planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta); quando exigidos detalhes de aparelhagem e instalações, na escala de 1:10 (um por dez), obedecidas as seguintes convenções:

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

1) cor preta, para as partes a serem conservadas;
2) cor vermelha, para as partes a serem construídas;
3) cor amarela, para as partes a serem demolidas,
4) cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;
5) cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto; e
6) cor "terra de siene", para as partes em madeira.

Art. 39. As plantas ou projetos devem conter ainda:

I - posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

II - orientação;

III - localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos; e

IV - perfis longitudinal e transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível.

Art. 40. Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 3 (três) vias, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 41. Desde que trate de pequenos estabelecimentos, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

Art. 42. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 43. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – **S.I.M**., será requerido na Secretario de Agricultura e Meio Ambiente, 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 municipal.

XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo 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; e

XXVII – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

§ 1º. Os anexos encontram-se no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura e Meio ambiente.

§ 2º. A documentação deverá ser apresentada em 03 (três) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste decreto, assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.

Art. 44. 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; e

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste Decreto 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 Infraestrutura e Desenvolvimento Econômico que deverá remeter à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo respectivo Secretário.

§ 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. 45. As firmas construtoras não darão inicio à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal , sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 46. 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 Meio Ambiente pode exigir de acordo com as condições locais, o tratamento da água.

Art. 47. 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 e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 48. 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. 49. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 50. Apresentados os documentos exigidos neste decreto, o Serviço de Inspeção Municipal mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 51. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção e outra entregue ao interessado.

Art. 52. Satisfeita as exigências fixadas no presente Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 53. O Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 54. O "Título de Relacionamento" é requerido ao Serviço 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. 55. São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso , as mesmas exigências para os demais estabelecimentos

CAPÍTULO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 56. Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§ 1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM – PINDORETAMA, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou

arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste decreto.

§ 3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado.

§ 4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta dias), os documentos necessários à transferência respectiva é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 57. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 58. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO III

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 59. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 60. 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. 61. 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. 62. 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. 63. 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. 64. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antisépticos apropriados.

Art. 65. 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. 66. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 67. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 68. 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. 69. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 70. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 71. 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. 72. 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", devendo 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 infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 73. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido 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. 74. 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. 75. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 76. 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. 77. 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. 78. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 79. Nas salas de matança e em outras dependências, a critério da Secretaria de Agricultura 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. 80. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

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

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

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

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

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

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

Art. 81. O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 82. 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. 83. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de usadas na alimentação humana.

Parágrafo único - A matança de aves silvestres, consideradas "caça" só poderá ser feita, quando elas procedem de criadouros.

Art. 84. A inspeção "*ante-mortem*" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;
II - espécie do animal;
III - número de cabeças;
IV - estado dos animais;
V - certificado de vacinas;
VI - nome e endereço do proprietário;
VII - observações técnicas; e
VIII – Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 85. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, encarregado pela inspeção final.

Art. 86. É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal condições de saúde do lote.

§ 1º. Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º. Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal, que cada caso exigir.

§ 3º. Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

§ 4º. Quando da realização da Inspeção, 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.

§ 5º. Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 87. Quando houver suspeita de carbúnculo, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção municipal cabe proceder como se segue:

I - observar por 48 (quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

II - ocorrendo novos casos determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro inti-carbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo deve decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer; e

III - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo SIM-PINDORETAMA.

Art. 88. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

Parágrafo único. É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 89. Todo e qualquer abatem de animais será precedido de um descanso mínimo, previsto no art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, de 24 (vinte e quatro horas), jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

§ 1º. O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º. Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições anteriores de saúde dos animais.

§ 3º. O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção municipal julgar necessário.

Art. 90. Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate.

§ 1º. O exame de que trata este artigo, será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da Inspeção Final na sala de matança.

§ 2º. Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste decreto.

Art. 91. Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 92. É proibido o abate de:

I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
II - animais caquéticos ou extremamente magros;
III - animais fadigados;
IV - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de 2/3 de gestação);
V - fêmeas com sinal de parto recente;
VI- animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina; e
VII - animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 93. As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º. As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosas, caso em que são julgadas de acordo com o que o presente decreto prescreve.

§ 2º. As fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosas.

Art. 94. Animais com sintomas de paralisia "*post-partum*" e de "doença de transporte" são condenados.

Parágrafo único - É permitido reter animais nas condições deste artigo para tratamento.

Art. 95. É proibida a matança em comum de animais que no ato de inspeção "*ante-mortem*", sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

I – Artrite infecciosa;
II – Babesioses;
III – Bruceloses;
IV – Carbúnculo;
V – Carbúnculo sintomático;
VI – Coriza gangrenosa;
VII – Encéfalomielites infecciosas;
VIII – Enterites septicêmicas;
IX – Febre aftosa;
X – Gangrena gasosa;
XI – Linfangite ulcerosa;
X – Metro-peritonite;
XI – Mormo;
XII – Pasteureloses;
XIII – Pneumoenterite;
XIV – Doença de Newcastle;
XV – Peste suína;
XVI – Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujezsky);
XVII – Ruiva;
XVIII – Tétano;
XIX – Tripanossamíases;
XX – Tuberculose; e
XXI – Cisticercoses.

§ 1º. Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo, os animais são imediatamente sacrificados no "Departamento de Necropsias"; os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor. Cabe à Inspeção Municipal levar a ocorrência ao conhecimento da autoridade regional, esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 2º. Não existindo no país peste bovina, peripneumonia contagiosa, tularemia e nem triquinose, compete à Inspeção Municipal, cooperar em que se evite a eventual introdução e propagação dessas doenças no território nacional.

§ 3º. No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

Art. 96. No caso das doenças referidas no artigo anterior, os animais do respectivo lote ou tropa devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 97. São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1º. Quando o anasarca não for generalizado, o animal é abatido em separado.

§ 2º. Bovinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 98. Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 99. Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína, só podem entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal, quando acompanhados de documento oficial da Adagri , no qual se ateste que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.

Art. 100. É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 101. Quando o exame "*ante-mortem*" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Decreto impliquem, na condenação total do animal, é ele abatido no "Departamento de Necropsias".

Art. 102. Quando o exame "*ante-mortem*" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Decreto permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 103. São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "*ante-mortem*" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5ºC (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41ºC (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43ºC (quarenta e três graus centígrados).

Parágrafo único. São condenados os animais em hipotermia.

Art. 104. A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou em qualquer dependência da fábrica, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Art. 105. As necropsias são realizadas em local apropriado, previsto neste Decreto.

Art. 106. Quando a Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para o "Departamento de Necropsias", deve usar veículo especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º. Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, é feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º. Confirmada a suspeita, é o cadáver incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3º. Findo os trabalhos de necropsias, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo utilizado no transporte, o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entraram em contato com o cadáver.

Art. 107. A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios da Adagri, reservando, porém, elementos de contraprova.

Art. 108. O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 109. A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Municipal dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizados e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado "Mapa do Movimento de Animais", onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

Art. 110. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 111. É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5° da Lei Federal n° 5.517/68, o exercício das seguintes atividades:

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

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. 112. 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. 113. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 114. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Art. 115. Sempre que haja suspeita de processo septcêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 116. São considerados impróprios para consumo os animais, que, sacrificados de emergência se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas, impróprias para consumo.

Art. 117. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a critério da Inspeção Municipal podem ser aproveitados.

Parágrafo único. Nesses casos, a Inspeção Municipal observará a riqueza em sangue da musculatura e na cloração vermelho-escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, atentando-se ainda na verificação da congestão hipoestática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

Seção II

MATANÇA NORMAL

Art. 118. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal deve usar métodos humanitários com prévia insensibilização, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único - Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em Decreto técnico.

Art. 119. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 120. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 121. As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II - após escaldagem na água em temperatura entre 82º e 90ºC (oitenta e dois - noventa graus centígrados), pelo tempo necessário; e

III - após escaldagem na água, em temperatura entre 53 - 55ºC (cinquenta e três e cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário seguida ou não de imersão das aves em substâncias adesivas (cêra, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa finalidade).

Parágrafo único. Qualquer outro processo depende de autorização do SIM -PINDORETAMA.

Art. 122. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de eviscerados.

Parágrafo único. É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 123. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção Municipal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º. Sob nenhum pretexto, 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. 124. A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente as vísceras.

Art. 125. É proibida a insuflação de animais ou de qualquer órgão parenquimatoso.

Parágrafo único. O SIM - PINDORETAMA pode permitir, excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de vitelos, ovinos e caprinos, desde que empregado ar convenientemente purificado.

Art. 126. Antes de atingir a sala de matança os animais devem passar por um pedilúvio e por um tanque de lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

Art. 127. 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*"

SEÇÃO I

BOVINOS

Art. 128. 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. 129. 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, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal; e

V - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

Art. 130. 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. 131. Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapuladores e os pré-peitorais.

§ 1º. Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré- crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento da anormalidade percebida na palpação.

§ 2º. Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral) estas devem ser examinadas.

Art. 132. 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. 133. 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. As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidos a graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º. Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Seqüestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 134. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Decreto, por funcionário da Inspeção municipal.

Art. 135. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pelo SIM-PINDORETAMA e sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 136. Abscessos e lesões supuradas, carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

I - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

II - carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III - abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.
Art. 137. Actinomicose e Actinobacilose devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo único. Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

II - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos; e

III - quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Art. 138. As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 139. As anasarca devem ser condenadas as carcaças que no exame "*post-mortem*" demonstrem edema generalizado.

Parágrafo único - Nos casos discretos e localizados basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 140 . Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tem aparências aquosas, flácidas, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando a carne se apresenta vemelho-acinzentado;

III - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas; e

IV - quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 141. Broncopneumonia verminótica, enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Broncopneumonia-verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.
Art. 142. A brucelose deve ser condenadas às carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo único - Nos casos de lesões localizadas encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 143. Serão condenados às carcaças e órgãos de animais atacados por Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno, epizoótico, piroplasmoses, pioemia e septicemia.

Art. 144. As carcaças ou partes de carcaça que forem contaminadas por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º. Serão também condenados as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2º. Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 145**.** Devem ser condenadas às carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, machados serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;

IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

V - pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);

VI - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

VII - o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

VIII - a Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

IX - como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próximo;

X - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e

XI - a água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 146. Em todos os casos de carnes cansadas em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo único. No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 147. Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 148. Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 149**.** Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 150. Devem ser condenadas às carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1º. Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

§ 2º. A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos.

§ 3º. Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 151. São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 152. Serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Parágrafo único. Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 153. Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio pericárdio e meninges;
II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
III - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
IV - metrite ou mamite aguda difusa;
V - poliartrite;
VI - flebite umbilical;
VII - pericardite traumática ou purenlenta; e
VIII - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 154. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 155. Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *"Cysticercus bovis"* ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º. Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes de musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

§ 2º. Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como, sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmora, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1ºC (um grau centígrado);

II - quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor; e

III - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º. As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4º. Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "*Cysticercus bovis*" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º. Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

I - cabeça - observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;

II - língua - o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III - coração - examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosa quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "*Cysticercus bovis*", na cabeça ou na língua; e

IV - Inspeção final - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possíveis cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

Art. 156. Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Parágrafo único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva) a critério da Inspeção municipal, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 157. As parasitoses Cisticercose ("C. Tenuicollis"), estrongilose, teníase e ascaridioses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 158. As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Os fígados infestados com facíola hepática serão sempre condenados.

Art. 159. Podem ser condenadas as carcaças de animais de equinococose (hidatidose), desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º. Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados.

§ 2º. Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a critério da Inspeção municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.
Art. 160. As carcaças de animais portadores de esofagostomoses, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

Art. 161. As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º**.** Os fetos serão condenados.

§ 2º. A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º. É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º. Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 162. As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º. A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º. As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.

Art. 163. Condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1º. Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º. É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 164. São condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 165. Devem ser condenadas às carcaças que apresentem Icterícia, coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º. Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º. Quando, no caso de parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção municipal.

§ 3º. Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado e de engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º. O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo esverdeada será sempre realizado com luz natural.

§ 5º. Sempre que houver necessidade, a Inspeção municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

Art. 166. As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 167. Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único. Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 168. A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 169. São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas - Miíases.

Parágrafo único. Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

Art. 170. Órgãos de coloração anormal ou outras afecções devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 171. São condenados os Pâncreas infestados pelo "*Euritrema. Caelomaticum"*.

Art. 172. Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 173. As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 174. Nos casos da infecção Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) obedecem-se as seguintes normas:

I - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão; e

II - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 175. A condenação total por Tuberculose deve ser feita nos seguintes casos:

I - quando no exame "*ante-mortem*" o animal estava febril;

II - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

III - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

IV - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

V - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

VI - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens; e

VII - quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º. A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas

suprarenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º. A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

I - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

II - quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

III - quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com matéria tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

IV - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

V - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas; e

VI - intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º. Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

I - quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;

II - nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

III - em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos glánglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;

IV - em dois de grupos gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentericos num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos dacavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

V - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos; e

VI - nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º. Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a critério da Inspeção municipal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º. O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

§ 6º. Em nenhuma hipótese e seja qual for a natureza da lesão tuberculosa, as carcaças correspondentes poderão servir para comércio intermunicipal.

Art. 176. São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

Art. 177. Condenam-se os rins com uronefrose.

SEÇÃO II

SUÍNOS

Art. 178. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Bovinos - além dos que se consignam nesta seção.

Art. 179. Os suínos atingidos de urticária, "*Demodex Folliculorum*", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 180. É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por *"Cysticercus Cellulosae*", para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 181. Deve ser condenada a carcaça sempre que enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Art. 182. As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "*Stephanurus dentatus"* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes á carcaça.

Art. 183. A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 184. Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem Icterícia, coloração amarela intensa, ou amarelo-esverdeada.

Art. 185. Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º. Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2º. Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

§ 3º. Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 186. Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

Art. 187. É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 188. A inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "*Trinchinella spirallis*".

§ 1º. A Inspeção Municipal pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º. Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina

Art. 189. Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 190. As lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiestasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 191. Em caso algum podem servir para comércio intermunicipal órgãos defeituosos ou que sofreram retiradas de partes lesadas.

Art. 192. É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção municipal, além das carcaças infestadas por "*Cysticercus cellulosae*" e também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 193. A Inspeção municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinas (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

SEÇÃO III

OVINOS E CAPRINOS

Art. 194. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 195. Não tendo sido constatada no país a brucelose em caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:

I - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;

II - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia;

III - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;

IV - imediata interdição do lote para outras verificações; e

V - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

Art. 196. Nos casos de cenurose são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 197. Devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo *"Cysticercus ovis"*.

§ 1º. Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2º. Quando o número de cisto for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 198. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem Icterícia, coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 199**.** Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios;

I - condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

II - são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

III - podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas; e

VI - carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas:

Art. 200. Nos casos de Sarcosporidiose, observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO IV

AVES E PEQUENOS ANIMAIS

Art. 201. É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a critério da Inspeção municipal.

Parágrafo único. Nesse caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

Art. 202. Quando os municípios importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção "*ante-mortem*" deverá ser executada individualmente e a "*post-mortem*" limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 203. Todas as aves que no exame "*ante-mortem*" ou "*post-mortem*" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tifose aviária, diarréia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 204. As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epitelioma contagioso, neuro-linfomatose, laringotraqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 205. As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 206. Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quaisquer que forem as causas a que estejam ligados o processo de desnutrição.

Art. 207. Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 208. A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 209. As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 210. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 211. Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 212. Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, pioemia, pioseptcemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 213. Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 214. Nos caso de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo único. Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 215**.** Devem ser condenados os coelhos portadores de cisticercose (*Cysticercus pisiformis*), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.
Art. 216. Fica a critério de a Inspeção municipal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "*post-mortem*", levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

Art. 217. 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; e
IV - rebeneficiamento.

Art. 218. Todas as carnes, inclusive as de ave bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias primas, armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

Art. 219. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 220. Todas as instalações 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. 221. 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. 222. Os casos não previstos neste decreto, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV

GRAXARIA

Art. 223. 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; e
III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.
Art. 224. 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. 225. 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. 226. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

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

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

I - Comestíveis; e
II - Não comestíveis.

SEÇÃO I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 227. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 228. Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados “óleos”.

SEÇÃO II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 229. 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 equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 230. 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. 231. Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste decreto.

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

Art. 232. Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

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

Art. 233. 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. 234. 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. 235. 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 Meio Ambiente.

§ 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) de umidade.

Art. 236. 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. 237. Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

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

Art. 238. 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. 239. 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 conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade)

Art. 240. 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 umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 241. 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. 242. 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 Decreto como “alimento para animais”.

Parágrafo Único. A critério da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 243. 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. 244. 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. 245. 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. 246. 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. 247. 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. 248. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 249. Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 250. 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. 251. 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. 252. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo Único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características

I - cor amarela claro ou amarela âmbar;
II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades
III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
IV - ausência de ranço;
V - ligeira turvação; e
VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 253**.** As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 254. 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. 255. 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. 256. 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. 257. É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Decreto.

Art. 258. 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. 259. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Decreto.

Art. 260. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único - São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (*Celeri graveolens e Apium graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - aniz (*Pimpinela anizum*);

V - baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*);

VI - canela (*Cinamonum ceylanicum Breyre*);

VII - cardomono (*Ellecteria cardomonum*);

VIII - cebola (*Allum Cepa);*

IX - cravo (*Caryophillus maticus L*);

X - cominho (*Cuminum cyminum , L.*);

XI – coentro (*Coriandrum savitum , L.*);

XII - gengibre (*Zinziber officionalis Roscoe*);

XIII - louro (*Laurus nobílis , L.*);

XIV - macis (O envoltório da noz moscada);

XV - maiorana (*Majorana hortensis*);

XVI - mangerona (*Origanum majorana , L.*);

XVII - menta (*Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita*);

XVIII - mostarda (*Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis*);

XIX - noz moscada (*Myristica fragans Mant);*

XX - pimentas:

a) preta (*Piper nigrum , L*);

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

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

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*); e

XXIV - tomilho (*Thymes vulgaris , L*).

Art. 261. 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. 262. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Decreto depende de prévia autorização da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 263. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Decreto.

Art. 264**.** É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 265. 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. 266. 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

§ 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 Meio Ambiente.

Art. 267. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Decreto.

Art. 268. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão

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

Art. 269. 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. 270. 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 Decreto.

Art. 271. 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 Meio Ambiente.

Art. 272. As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 273. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 274. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 275. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 276. 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. 277. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 278. 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. 279. 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 critério da Inspeção Municipal.

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

Art. 280. 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 Decreto;

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 Decreto; e

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 281. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - a gordura estiver rançosa;

VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII - forem constatados germes patogênicos; e

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 282. 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. 283. 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. 284**.** 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. 285. 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. 286. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único. O charque deve ser considerado alterado quando:

I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
II - a gordura estiver rançosa;
III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
IV - apresentar áreas de coloração anormal;
V - estiver "seboso";
VI - apresentar larvas ou parasitas; e
VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Art. 287. Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 288. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras; e
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. 289. 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*); e

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art. 290. É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados 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. 291. 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. 292. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 293. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 294. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 295. 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. 296. Só é permitido 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 colostral; e

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. 297. 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; e
III - se apresentam febris com mamites, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a critério da autoridade sanitária.

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

Art. 298. 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. 299. 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; e

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. 300. 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; e

V - trazer identificação de procedência.

§ 1º. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º. É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

SEÇÃO II
TRANSPORTE

Art. 301. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa nº. 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 302. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 303. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

SEÇÃO III
BENEFICIAMENTO

Art. 304. 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; e
VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 305. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 306. 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 nº. 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 307. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 308. 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. 309. 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. 310. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

SEÇÃO IV

EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 311. 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 integridade e conservação.

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

Art. 312. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 313. 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. 314. Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - 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 _____" (o nome da espécie em questão);
VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:
a) leite tipo "A": cor azul;
b) leite tipo "B": cor verde;
c) leite tipo "C": cor cinza.

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 315. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 316. Não é permitida para fins de consumo "*in natura*", a mistura de leite de espécies diferentes.

SEÇÃO V
PASTEURIZAÇÃO

Art. 317**.** 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. (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010); e

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. 318**.** É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 319. Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa nº. 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 320. Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 321. Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5ºC a partir do início da ordenha.

Art. 322. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

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

SEÇÃO VI

ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 323. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioriozação o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 324. A temperatura de armazenagem deve ser de 4ºC até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7ºC.

Art. 325. A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

SEÇÃO VII
ANÁLISE

Art. 326. 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
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; e
h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 327. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, seguir a Instrução Normativa nº. 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 328. 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; e
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; e
d) bactérias patogênicas: ausentes.

SEÇÃO VIII
FRAUDE

Art. 329**.** 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; e

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 330. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a critério dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo Único - Considera-se aproveitamento condicional para:

I - alimentação animal; e

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 331. 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. 332. 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; e

VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 333. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I - redutase;
II - fosfatase;
III - peroxidase;
IV - contagem microbiana; e
V - teste de presença de coliformes.

Art. 334. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidade positiva.

Art. 335**.** Considera-se leite impróprio para o consumo *"in natura"*, o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - apresente acidez inferior a 14ºD e superior a 18º D;
II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
III - o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;
IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.
V - apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza; e
VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

TÍTULO VI

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS.

CAPÍTULO I

OVOS EM NATUREZA

Art. 336. Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Decreto.

Art. 337. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Art. 338. Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o SIM -PINDORETAMA; poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º. Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas no SIM-PINDORETAMA, recebendo o número correspondente ao relacionamento.

§ 2º. Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento

§ 3º. A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o SIM-PINDORETAMA julgar conveniente.

Art. 339. Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 340. os ovos para consumo interno ou para comércio intermunicipais devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados "Entrepostos".

Parágrafo único. Estes entrepostos devem ser de preferência instalados junto aos estabelecimentos produtores, às vias de transporte ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.
Art. 341. Nas localidades onde haja sido instalada a inspeção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, rodoviário, marítimo, fluvial ou aéreo, pode desembarcar esse produto sem que o destinatário exiba documentos fornecidos por servidor do SIM-PINDORETAMA , no qual estará indicado o entreposto para onde se destina a fim de serem examinados e classificados.

Parágrafo único. As pequenas partidas de ovos, não excedendo de 40, (quarenta) dúzias, destinadas exclusivamente a consumo particular, podem ser desembarcadas independentemente das exigências fixadas neste artigo e da passagem por entreposto.

Art. 342**.** A Inspeção municipal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 343. A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casca, da partida em conjunto; e

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 344. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 345. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 346. Os ovos destinados aos comércios interno e intermunicipal serão classificados em:

I - extra;
II - especial;
III - primeira qualidade;
IV - segunda qualidade;
V - terceira qualidade; e
VI- abrico.

Art. 347. São características do ovo "Extra":

I - ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);
II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura.

III - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; e

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art.. 348. São características do ovo "especial":

I - ter entre 55g (cinquenta e cinco gramas) a 60g (sessenta gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido; e
V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 349. São características de ovo de primeira qualidade:

I - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinqüenta e quatro gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 350. São características do ovo de segunda qualidade:

I - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 351. São características do ovo de terceira qualidade:

I - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;

II - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

III - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

IV - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

V - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 352**.** Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 353**.** São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

§ 1º. Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

§ 2º. Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial, em 2 (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

§ 3º. A 2ª (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção municipal para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

§ 4º. Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio intermunicipal.

Art. 354. A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento, comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção Municipal.

Art. 355. Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas exigências previstas para os classificados "Fabrico".

Art. 356. Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 357**.** É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo SIM-PINDORETAMA.

Art. 358. A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1ºC (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1ºC (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único. As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo; será tolerada a estocagem de produtos, a critério da Inspeção municipal.

Art. 359. As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem ovos e derivados para exportação, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

.

Art. 360. À saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 361. O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado" quando for adotado outro processo de conservação, o SIM-PINDORETAMA determinará o sistema de sua identificação.

Art. 362. As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas dependem de autorização da Inspeção municipal.

Art. 363. A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% (dez por cento) da partida ou lote. Baseada nos resultados poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

Art. 364. Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspetoria Municipal julgar necessário.

Art. 365. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos, (externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões a critério da Inspeção Municipal.

Art. 366. Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos ao SIM-PINDORETAMA, para exame bacteriológicos e químicos.

Parágrafo único. O ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria prima, só poderá ser dado ao consumo após exame bacteriológico da partida.

Art. 367. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e que foram comprovadas zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que cessou e está livre de zoonose incidente.

Parágrafo único. Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 368. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a critério do SIM-PINDORETAMA.

Art. 369. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 370**.** Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo SIM-PINDORETAMA.

§ 1º. Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º. O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 371. A caixa padrão para exportação terá dois compartimentos separados por uma divisão de madeira com capacidade para receber 5 (cinco) camadas de 36 (trinta e seis) unidades em cada compartimento ou sejam 30 (trinta) dúzias por caixa.

§ 1º. As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61m (sessenta e um centímetros), largura - 0,30 (trinta centímetros) e altura - 0,31m (trinta e um centímetros). A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01 (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do município importador.

§ 2º. O SIM-PINDORETAMA permitirá outros tipos de caixa desde que obedeçam aos padrões determinados pelo município importador.

§ 3º. Em qualquer caso a caixa só pode ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

Art. 372. Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume;

I - ovos oriundos de espécies diferentes;
II - ovos frescos e conservados; e
III - ovos de classe ou categoria diferentes.

CAPITULO II

CONSERVA DE OVOS

Art. 373. Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 374. Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem se previamente lavados em água corrente.

Art. 375. Consideram-se conservas de ovos:

I - ovo desidratado; e
II - pasta de ovo;

Art. 376**.** Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

I - clara de ovo desidratada;
II - gema de ovo desidratada; e
III - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único. Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 377. Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

I - tipo 1 - cristais claros, límpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento) com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irrepreensíveis;

II - tipo 2 - cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 70% (setenta por cento) com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais);

III - tipo 3 - cristais de qualquer aparência, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro aceitável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 50% (cinqüenta por cento) com consistência e crescimento regulares. Esse produto pode ser preparado com claras velhas, defeituosas, mas organolepticamente aceitáveis.

Parágrafo único. Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas “REFUGO”.

Art. 378. As claras de ovos de outras aves devem obedecer às mesmas especificações.

Art. 379. A prova de batida para suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 380. Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos, a saber:

I - tipo 1 - proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização de cor uniforme, amarelo claro ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade;

II - tipo 2 - granulado ou pulverizado, de cor amarelo-claro com tonalidade mais carregada, uniforme, de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;
III) tipo 3 - granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular, de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade;.

Art. 381. Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber:

I - tipo 1 - obtido por nebulização, de boa coloração de sabor adocicado, agradável, de textura aveludada e macia, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca;

II - tipo 2 - obtido por nebulização de qualquer tonalidade de cor amarela de sabor agradável e adocicado, de textura macia e aveludada, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca.

Art. 382. A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 383**.** Os ovos desidratados devem satisfazer às seguintes condições:

I - não conter mais de 300.000 (trezentos mil) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deterioração ou manipulação defeituosa;

II - não conter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

III - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

máxima de 10 % (dez por cento), isoladamente ou quando associados, calculados sobre resíduo seco;

V - satisfazer outras exigências deste Decreto, na parte que lhes for aplicável; e

IV - não conter conservadores, exceção feita para sal (cloreto de sódio) ou açúcar na proporção.

Art. 384. É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 385**.** Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único. A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 386. A "pasta de ovo" deve satisfazer às seguintes condições:

I - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);

II - não ser adicionada de gorduras estranhas;

III - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);

IV - apresentar acidez não superior a 10ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 100g (sem gramas);

V - ser vendida em embalagem original; e

VI - atender a outras exigências deste Decreto, na parte que lhe for aplicável.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

CAPÍTULO I

MEL

Art. 387. Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

Parágrafo Único. Deverá ser atendido o Regulameto Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 388. Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 389. A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel; e

II - cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 390**.** A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

I - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15ºC (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

II - ponto de fusão - 62 a 63,5ºC (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

III - índice de acidez - 18 a 21 (dezoito a vinte e um):

IV - índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

V - índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos); e

VI - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Art. 391. È considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

TÍTULO VIII

PESCADOS E DERIVADOS

SEÇÃO I

PESCADO

Art. 392**.** A denominação genérica, "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único. As normas previstas neste Decreto serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 393. O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;
II - resfriado;
III - congelado.

§ 1º. Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º. Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2ºC (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º. Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25ºC (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 394. Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15ºC (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único. O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 395. A critério do SIM-PINDORETAMA, poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 396. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I - PEIXES

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
b) Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.

f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
h) ânus fechado;
i) cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

II - CRUSTÁCEOS

a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos - firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo,
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, destacados;

f) cheiro próprio e suave.

III - MOLUSCOS:

a) Bivalves (Mariscos):

1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2 - cheiro agradável e pronunciado;

3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

1) pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, salientes nas órbitas;
3 - carne consistente e elástica;
4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5 - cheiro próprio.

Parágrafo único - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 397. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas:

II - ph de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

III - bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes; e

IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 398**.** O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 399. Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo SIM-PINDORETAMA;

VI - provenientes de água contaminadas ou poluídas;

VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII - em mau estado de conservação; e

IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II

DERIVADO DO PESCADO

Art. 400. Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 401. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º. Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º. A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 402. Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

I - produtos em conserva; e

II - produtos curados.

Parágrafo único - É obrigatório à limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 403. Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Decreto, os seguintes:

I - ao natural;
II - em azeite ou em óleos comestíveis;
III - em escabeche;
IV - em vinho branco;
V - em molho.

§ 1º. Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

§ 2º. Entende-se por "pescado em azeite ou óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas:

I - O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico.

II - É tolerado, a critério da Inspeção Municipal, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso);

III - A designação "em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 404. Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 405. Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 406. Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único. Na composição dos diferentes molhos os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 407. Entende-se por "Pasta de Pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º. Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º**.** Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do SIM-PINDORETAMA e expressa declaração no rótulo.

Art. 408. Entende-se por "caldo de pescado" o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º. O caldo de pescado adicionado de vegetais, ou de massas será designado "sopa de pescado".

§ 2º. O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado".

§ 3º. O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado "extrato de pescado".

Art. 409. As ovas de pescado desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

Parágrafo único. Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

I - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio; e
II- nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento);
III - não dar reação de gás sulfídrico livre;

Art. 410. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo SIM-PINDORETAMA,

Art. 411. A critério da Inspeção Municipal poderá ser permitido o uso de recipientes de desde que aprovadas pelo SIM-PINDORETAMA, e apresentem condições para esterilização.

Art. 412. As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37º C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 413. As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

I - quando forem elaboradas com pescado diferentes da espécie declarada no rótulo;

II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Decreto;

Art. 414. "Pescado Curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

I - pescado salgado;
II - pescado prensado;
III - pescado defumado;
IV - pescado dessecado.

Parágrafo único – A critério do SIM-PINDORETAMA, poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 415. Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º. A critério do SIM PINDORETAMA, poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º. O pescado salgado quando envasado em salmouras será designado "pescado em salmoura".

Art. 416. Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º. o prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º. Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º. Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.
.
Art. 417. Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido, previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio)

§ 1º. Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º. A defumação deve ser feita em estufas apropriadas á finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 418. Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

I - pescado salgado-seco;
II - pescado seco; e
III - pescado desidratado;

Parágrafo único. Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado

Art. 419. Entende-se por "pescado-salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único. O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25 (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 420. Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 421. Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único. O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 422. O pescado curado deve ser considerado alterado:

I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
II - quando amolecido, úmido e pegajoso;
III - quando apresentar áreas de coloração anormais;

IV - quando apresentar larvas ou parasitos; e
V - por alterações outras, a critério da Inspeção.

Art. 423. Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo SIM PINDORETAMA.

Parágrafo único - No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os demais EMBUTIDOS CÁRNEOS

SEÇÃO III
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

Art. 424**.** Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Decreto.

Parágrafo único - Os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 425. São considerados subprodutos não comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes:

I - farinha de pescado;
II - óleo de pescado;
III - cola de pescado;
IV - adubo de pescado; e
V - solúvel concentrado de pescado.

§ 1º. Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

§ 2º - Permite-se, também, o tratamento pela coação e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

§ 3º. É permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.

§ 4º. Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade.

I - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de unidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia;

II - A farinha de pescado de 2ª qualidade, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

§ 5º. Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

I - Permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado;

II - Os óleos de pescado devem satisfazer às seguintes características:

a) cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;

b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas;
c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade;
d) no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;
e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

§ 6º. A critério do SIM-PINDORETAMA poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

§ 7º. Entende-se por "cola de pescado" o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substancias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

§ 8º. Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

§ 9º. Entende-se por "solúvel concentrado de pescado" o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

I - Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

II - Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento), de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.
Art. 426. Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente pelo SIM-PINDORETAMA.

Art. 427. A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Decreto, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 428**.** Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção municipal devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 429. Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Decreto, declarando-se na embalagem sua composição.

Art. 430. São considerados subprodutos não comestíveis do pescado: as farinhas destinadas à alimentação de animais, resíduos destinados a fertilizantes, o óleo de fígado de peixe, cola de peixe e outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo SIM-PINDORETAMA.

TÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 431. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto 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. 432. 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. 433. 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 - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
IV - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

V - películas artificiais aprovadas pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente;
VI - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Decreto;

VII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

VIII - recipientes de madeira ou de papelão;

IX - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

X - recipientes de vidros;

XI - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;

XII - barricas, quartolas, bordalezas e similares; e

XIII - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 434. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 191 deste Decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 435. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 436. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M, e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra "PIND0RETAMA-CE"

representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Art. 437. As iniciais S.I.M. - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 438. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “PINDORETAMA” 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: igual ao modelo anterior;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

Parágrafo único: 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 caso, sob a forma de selo adesivo.

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal; e
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 “PINDORETAMA-CE”, colocados no sentido horizontal “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse; e

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 “PINDORETAMA-CE ”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo; e

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. 439. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M”.

Art. 440. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 441. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M”.
TÍTULO X
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Art. 442. 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. 443. 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. 444**.** 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. 445. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal , S.I.E 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; e

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º. A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, 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 Meio Ambiente, 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 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 XI

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 446. 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. 447. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 448. 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. 449. O exame químico compreende:

I - Análise dos caracteres organolépticos;
II - Observação dos princípios básicos ou composição centesimal;
III - Análises dos índices físicos e químicos;
IV – Pesquisa e análise de corantes, conservantes ou outros aditivos;
V - Realização de provas especiais de caracterização e verificação de qualidade; e
VI - Realização de 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. 450. 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 valores mínimos e máximos constantes deste Decreto, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Decreto.

Parágrafo Único - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será pesquisada para apuração das causas.

Art. 451**.** 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. 452. 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 XII

AS TAXAS

Art. 453. As taxas de inspeção pelo registro e serviços dos técnicos do SIM-PINDORETAMA, aos estabelecimentos legalizados, será recolhido ao Fundo Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal- FUMIP0A-

Art. 454. As multas, taxas e registros previstos serão estabelecidos por ato do Secretário de Agricultura e Meio Ambiente e serão reajustados anualmente na forma da legislação vigente, por Decreto expedido pelo Poder Executivo, aplicado pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM-PINDORETAMA e depositadas e conta especial do FUMIPOA.

TÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 455. 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 (UFIRP) - Unidade Fiscal de Referência do Município de Pindoretama 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 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, multiplicadas por 3 (três), 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. 456. Para cálculos de multas baseadas em UFIRP - Unidade Fiscal de Referência do Município de Pindoretama deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Art. 457. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, 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;

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto neste Decreto;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes;

Art. 458. Além dos casos específicos neste Decreto 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

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; e

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou fórmulas aprovadas.

Art. 459. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa de 4 (quatro) a 6 (seis) UFIRP'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; e.

g) problemas na rotulagem dos produtos;

II – multa de 5 (cinco) a 8 (oito) UFIRP'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 Meio Ambiente;

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; e

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 6 (seis) a 10 (dez) UFIRP's para:

a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação; e

d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

IV – multa de 7 (sete) a 12 (doze) UFIRP'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 Meio Ambiente, no exercício de suas atividades;

d) abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

V - multa de 8 (oito) a 15 (quinze) UFIRP's:

a) 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 Meio Ambiente.

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 critério 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. 460**.** Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente Decreto, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, 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. 461. 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 Decreto.

Art. 462. As multas serão aplicadas no auto de infração próprio da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização, razão social e outras informações que julgar necessárias.

Art. 463. O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e no caso de recusa deste, será suprida pela assinatura de duas testemunhas.

Art. 464. 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. 465. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 466. O infrator poderá apresentar defesa em até 10 (dez) dias da data do próprio talão de infração.

Art. 467. O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 468. A penalidade de cassação do registro no SIM será plicada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 469. 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. 470. O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 471**.** 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. 472. Os servidores das Secretarias de Agricultura e Meio Ambiente e da Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 473. 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 Meio Ambiente e do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 474. 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. 475. 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, podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 476. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único: Os cadastros a que se refere o caput serão realizados mediante instruções necessárias feitas por Portaria expedida pelo Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 477**.** 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. 478. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Pindoretama se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Decreto.

Art. 479. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 480. A atuação desse setor é de exclusividade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M., sendo proibida a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária, em qualquer
estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal.

Parágrafo único: Será de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, a fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 481. A execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M - fica subordinada a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 482. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M - será composto exclusivamente por médicos veterinários e auxiliares de inspeção sanitária, sob a Coordenação de um Médico Veterinário.

Art. 483. O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M - será assessorado por um Conselho Consultivo da Prefeitura Municipal de Pindoretama composto pelo**:**

I – Secretário de Agricultura e Meio Ambiente;

II - Coordenador do S.I.M.;
III – Um Médico veterinário;
IV – Um Auxiliar de inspeção de produtos de origem animal;
V - Um representante da Secretaria da Saúde do Município; e
VI - Um representante da Vigilância Sanitária do Município.

Parágrafo único: O coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.- poderá, quando houver necessidade, convidar outros representantes para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo

Art. 484. Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

I - auxiliar o S.I.M. na elaboração das normas necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III – analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do S.I.M., quando solicitado.

Art. 485. Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo anterior, deverão ser encaminhados ao Coordenador do S.I.M., assinados por, no mínimo, 3 (três) integrantes do colegiado.

Art. 486. As análises referentes aos produtos de origem animal, de que trata este Decreto, serão executadas em laboratórios de referência credenciados.

Art. 487. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no S.I.M.

Art. 488. Todo estabelecimento Industrial e entreposto de produtos de origem animal só poderá funcionar no Município, após prévio registro, conforme Decreto e demais atos que venham a ser baixados pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 489**.** Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M.

Art. 490. As Taxas de Registro de Estabelecimentos com Serviço de Inspeção Municipal serão aquelas já fixadas em legislação pertinente.

Art. 491. Os casos omissos a este Decreto serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 492**.** Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE, aos 25 de abril de 2016.

VALDEMAR ARAÚJO DA SILVA FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:17F4090E

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE **PINDORETAMA** – EXTRATO DA **16ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL** – Tipo: **PRORROGAÇÃO DE PRAZO** – Espécie: **CONVENIÊNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO** – A Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** torna público o extrato de alteração do instrumento contratual nº **20141201.01**, resultante da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 20140828.01-CP** – Contratante: Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** através da Secretaria de **Educação, Cultura e Desporto** – Contratada: **EMMY'S EDIFICAÇÕES LTDA.** inscrita no CNPJ sob o nº **07.194.701/0001-58** – Objeto: **Contratação de Serviços de engenharia para a Construção de Escola com 12 salas de aula com Quadra Coberta – Padrão FNDE no Município de Pindoretama** – Data da Assinatura do Termo de Alteração Contratual: **26/02/2016** – Fundamentação Legal: **Inciso II, Art. 57, Lei no 8.666/93.**

Pindoretama/CE., 26 de Fevereiro de 2016

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:5E03FD88

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE **PINDORETAMA** – EXTRATO DA **17ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL** – Tipo: **PRORROGAÇÃO DE PRAZO** – Espécie: **CONVENIÊNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO** – A Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** torna público o extrato de alteração do instrumento contratual nº **20141201.01**, resultante da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 20140828.01-CP** – Contratante: Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** através da Secretaria de **Educação, Cultura e Desporto** – Contratada: **EMMY'S EDIFICAÇÕES LTDA.** inscrita no CNPJ sob o nº **07.194.701/0001-58** – Objeto: **Contratação de Serviços de engenharia para a Construção de Escola com 12 salas de aula com Quadra Coberta – Padrão FNDE no Município de Pindoretama** – Data da Assinatura do Termo de Alteração Contratual: **23/03/2016** – Fundamentação Legal: **Inciso II, Art. 57, Lei no 8.666/93.**

Pindoretama/CE., 23 de Março de 2016

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:F74C0D6F

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE **PINDORETAMA** – EXTRATO DA **18ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL** – Tipo: **PRORROGAÇÃO DE PRAZO** – Espécie: **CONVENIÊNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO** – A Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** torna público o extrato de alteração do instrumento contratual nº **20141201.01**, resultante da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 20140828.01-CP** – Contratante: Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** através da Secretaria de **Educação, Cultura e Desporto** – Contratada: **EMMY'S EDIFICAÇÕES LTDA.** inscrita no CNPJ sob o nº **07.194.701/0001-58** – Objeto: **Contratação de Serviços de engenharia para a Construção de Escola com 12 salas de aula com Quadra Coberta – Padrão FNDE no Município de Pindoretama** – Data da Assinatura do Termo de Alteração Contratual: **20/04/2016** – Fundamentação Legal: **Inciso II, Art. 57, Lei no 8.666/93.**

Pindoretama/CE., 20 de Abril de 2016

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:C6CDCE78

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ

CÂMARA MUNICIPAL DE QUIXERÉ
PORTARIA N°. 01832016

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE QUIXERÉ – CE, no uso das suas atribuições legais, que lhes são conferidos pela Lei Orgânica do Município, etc.

RESOLVE:

Art. 1° - Exonerar o Sra. NIELLY PINHEIRO BANDEIRA do cargo em comissão a função de ASSESSORA DE SERVIÇOS CC-3.

Art. 2° - Esta portaria entra vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE
PUBLIQUE-SE
CUMPRA-SE

Paço da Câmara Municipal de Quixeré-Ce, em 02 de maio de 2016

JOSÉ FAGNER BRITO DE SOUSA
Presidente da Câmara Municipal de Quixeré

Publicado por:
Nara Cristiane Lopes Sousa
Código Identificador:AF76780E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÃO 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:9FB476AD

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:9422F275

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:16BCA2F6

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:93E8707C

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:6C973A34

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA RESCISÀO CONTRATUAL

A Prefeitura Municipal de Quixere, torna público o Extrato da Rescisão contratual resultante do Contrato Nº 1603.01/2015 .

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: 02 de Maio de 2016.

ASSINA PELO CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA

Quixeré/CE, 02 de Maio de 2016.

JOSE FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:3F822AF3

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE FINANÇAS do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.01/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE FINANÇAS

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 1001.04.122.0405.2.064

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE FINANÇAS.

VALOR GLOBAL: R$ 3.920,00 (três mil, novecentos e vinte reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.
.
ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: ANTONIO JOAQUIM GONÇALVES DE OLIVEIRA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:8718B14F

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E CAPTAÇÃO DE RECURSOS do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.02/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E CAPTAÇÃO DE RECURSOS

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 1101.04.122.0403.2.066

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E CAPTAÇÃO DE RECURSOS.

VALOR GLOBAL: R$ 1.020,00 (um mil e vinte reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:F1A296FD

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.03/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0301.04.122.0401.2.003

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO.

VALOR GLOBAL: R$ 7.305,00 (sete mil, trezentos e cinco reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: RAIMUNDO NONATO BRITO.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:43B3E00C

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE DESNV. URBANO E MEIO AMBIENTE E INFRA ESTRUTURA do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.04/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE DESNV. URBANO E MEIO AMBIENTE E INFRA ESTRUTURA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0401.15.122.1501.2.008

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE DESNV. URBANO E MEIO AMBIENTE E INFRA ESTRUTURA.

VALOR GLOBAL: R$ 840,00 (oitocentos e quarenta reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.
.
ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: JOAQUIM JOSÉ DE LIMA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:ED7C605B

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E JUVENTUDE do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.05/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E JUVENTUDE

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0901.13.122.1301.2.058

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E JUVENTUDE.

VALOR GLOBAL: R$ 840,00 (oitocentos e quarenta reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: JOSÉ GEÓRGENIS SOUSA OLIVEIRA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:56BB3146

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.06/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0701.08.122.0801.2.048

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL.

VALOR GLOBAL: R$ 6.940,00 (seis mil, novecentos e quarenta reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: MARIA EDVANIA DE BRITO MARTINS.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:B551A798

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.07/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0801.20.122.2001.2.052

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL.

VALOR GLOBAL: R$ 2.585,00 (dois mil, quinhentos e oitenta e cinco reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: RAIMUNDO IVO SOBRINHO.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:3F6F5202

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE SAÚDE do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.08/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE SAÚDE

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0601.10.122.1001.2.037, 0601.10.122.1001.2.038, 0601.10.122.1001.2.040.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da Secretaria de Saude..

VALOR GLOBAL: R$ 7.820,00 (sete mil, oitocentos e vinte reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:58DE1CE7

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO do município de Quixeré, torna público o extrato do INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº 2704.09/2016 resultante de contratação direta, a saber:

UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 0501.12.122.1204.2022, 0503.12.361.1202.2031, 0503.12.365.1202.2035

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39.00

OBJETO: Serviço de recarga de toners e cartuchos de impressoras para a manutençao das atividades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

VALOR GLOBAL: R$ 7.840,00 (sete mil, oitocentos e quarenta reais).

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

CONTRATADO(A): CHARLES C MOURÃO - ME

ASSINA PELO(A) CONTRATADO(A): CHARLES CHAVES MOURAO.

ASSINA PELO(A) CONTRATANTE: JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA.

Quixeré-CE, 27 de Abril de 2016.

JOSÉ FLAUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:8F0E2376

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao Setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Maria Dias Xavier, ocupante do cargo de Motorista, 40%, 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (Quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-Ce, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, transportar Secretário e Coordenadoras para o 7º Fórum Estadual da UNDIME, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:96142B78

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA DE AJUDA DE CUSTO 003.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao Setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Carlos Alberto Sousa Lima, ocupante do cargo de Motorista, 02 (duas), ajuda(s), no valor de R$ 80,00 (oitenta reais), perfazendo um total de R$ 160,00 (Cento e sessenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Baraúna/RN, no(s) dia(s), 01 e 04/04/2016, com a finalidade de conduzir ônibus de placa OSP 6330 para Alinhamento e Balanceamento, nestas datas citadas, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril 2016.

JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:F0E673D1

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 004.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao Setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Liduína da Costa Santiago Oliveira, ocupante do cargo de Diretora do Departamento de Ensino, 40%, 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), perfazendo um total de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-Ce, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, participar do 7º Fórum Estadual da UNDIME, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:7E76E5BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 005.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao Setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Luzia Luzirene de Sousa, ocupante do cargo de Chefe de Divisão de Apoio Pedagógico ao Ensino Fundamental, 40%, 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), perfazendo um total de R$ 52,00 Fundamental, (Cinquenta e dois reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-Ce, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, participar do 7º Fórum Estadual da UNDIME, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:12DF1423

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 006.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Hamilton da Silva Sales, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 02/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes de emergência para Unidade Especializada (Hospital São José), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:5256EE27

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 007.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes do Município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:7CCBED3C

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 008.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Francisco José de Sousa, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes acamado(s) para Unidade Especializada (Hospital São Mateus e Instituto José Frota), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:CACC7672

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 009.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Sebastião José de Almeida, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 03/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes de emergência para Unidade Especializada (Hospital Instituto José Frota), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:12261096

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 010.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Kleber Lima Viana, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 01/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes de emergência para Unidade Especializada (Hospital geral de Fortaleza), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:5BED5596

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 011.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Antonio Edson Nogueira Lima, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 02/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes de emergência para Unidade Especializada (Hospital Frotinha de Messejana), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:26FABF20

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 012.01.04.2016

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Francisco José de Sousa, ocupante do cargo de, Motorista 01 (uma) diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s), 03/04/2016, com a finalidade de, transportar pacientes de emergência para Unidade Especializada (Hospital Instituto José Frota), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de abril de 2016.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:6BAA9218

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES DE SANTA QUITÉRIA
PORTARIA N° 03.05.017.2016

ATO DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIO PREVIDÊNCIÁRIO N. 03.05.17.2016

O PREFEITO MUNICIPAL E O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, tendo em vista o que dispõe o regime Jurídico Único Estatuário, Lei n° 081-A/93, de outubro de 1993, art. 196, inciso II e o art. 40, §1°, inciso III, *a,* e §5° da Constituição da República Federativa do Brasil de 1998, c/c art. 6°da Emenda Constitucional n° 041/2003, e o art. 2° da Emenda Constitucional n° 47/2005, e, ainda, arts. 23, III e 25, *caput,* da Lei Municipal n° 851 de agosto de 2014, **RESOLVEM:**
Conceder a Sra. NELÇA PAIVA NETA – servidora pública municipal ocupante do cargo de PROFESSORA, matriculada sob o n° 011344-1 junto a SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO o BENEFÍCIO DE APOSENTADORIA POR ESPECIAL DO PROFESSOR, cujos proventos integrais são fixados no valor de R$ 1.409,42 (um mil quatrocentos e nove reais e quarenta e dois centavos), conforme especificado abaixo:

Vencimento base	R$ 1.174,52
Quinquenio (20%)	R$ 234,90
Total	R$ 1.409,42

PUBLIQUE-SE,
REGISTRA-SE,
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA, EM 03 DE MAIO DE 2016.

CLEIDIR JANDER LIMA MORAES
Diretor-Presidente do IPESQ

FABIANO MAGALHÃES MESQUITA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cleidir Jander Lima Moraes
Código Identificador:21F3D739

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES DE SANTA QUITÉRIA
PORTARIA N° 03.05.018.2016

ATO DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIO PREVIDÊNCIÁRIO N. 03.05.018.2016

O PREFEITO MUNICIPAL E O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que consta do Processo, com fundamento no artigo 40, §1°, inciso III b da Constituição da República Federativa do Brasil de 1998; nos atrs. 1° e 15 da Lei n° 10.887/2004 e no art. 24 da Lei Municipal n/ 012/2014, **RESOLVE:**
Conceder à Sra. MARIA ILZA XIMENES – servidora pública municipal que ocupava o cargo de PROFESSORA, matriculada sob o n° 011170-8 junto a SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO – BENEFÍCIO DE APOSENTADORIA POR IDADE, fixada no valor de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta e oito reais) por mês, conforme especificação abaixo:

Vencimento base	R$ 880,00
Quinquenio (15%)	R$ 132,00
Total	R$ 1.012,00
Resultado obtido a partir do cálculo determinado pela lei 10.887/2004	R$ 621,09
Benefício proporcional calculado (11348/9125)*635,15	R$ 408,79
Complementação Constitucional	R$ 471,21
Total	R$ 880,00

PUBLIQUE-SE,
REGISTRA-SE,
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTQ QUITÉRIA, EM 03 DE MAIO DE 2016.

CLEIDIR JANDER LIMA MORAES
Diretor-Presidente do IPESQ

FABIANO MAGALHÃES MESQUITA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cleidir Jander Lima Moraes
Código Identificador:4BC671F1

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES DE SANTA QUITÉRIA
PORTARIA N° 03.05.019.2016

ATO DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIO PREVIDÊNCIÁRIO N. 03.05.019.2015

O PREFEITO MUNICIPAL E O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que consta do Processo, com fundamento no artigo 40, §1°, inciso III, *b*, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1998 e a Lei Municipal n° 468, de 29 de dezembro de 2005, **RESOLVEM:**
Conceder ao Sr. VALDEMAR MOURÃO MAGALHÃES – servidor público municipal que ocupava o cargo de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, matriculada sob o n° 011596-7 junto a SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO – BENEFÍCIO DE APOSENTADORIA POR IDADE, fixado no valor de R$ 880,00 (oitocentos e oitenta reais) por mês, conforme especificação abaixo:

Vencimento base	R$ 880,00
Quinquenio(15%)	R$ 132,00
Total	R$ 1.012,00
Resultado obtido a partir do cálculo determinado pela lei 10.887/2004	R$ 663,91
Benefício proporcional calculado	R$ 306,87
Complementação Constitucional	R$ 573,13
TOTAL	R$ 880,00

PUBLIQUE-SE,
REGISTRA-SE,
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA, EM 03 DE MAIO DE 2016.

CLEIDIR JANDER LIMA MORAES
Diretor-Presidente do IPESQ

FABIANO MAGALHÃES MESQUITA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cleidir Jander Lima Moraes
Código Identificador:DAA4DEAF

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES DE SANTA QUITÉRIA
PORTARIA N° 03.05.20.2016

ATO DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIO PREVIDÊNCIÁRIO N. 03.05.020.2016

O PREFEITO MUNICIPAL E O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que consta do Processo, com fundamento no artigo 40, §1°, III, *b*, c/c art. 201, §2° da Constituição da República Federativa do Brasil de 1998, e arts. 24 e 53, §4° da Lei Municipal n° 851, de 20 de agosto de 2014, **RESOLVE:**
Conceder à Sra. MARIA DE FÁTIMA RODRIGUES MAGALHÃES – servidor público municipal, ocupante do cargo de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, matriculada sob o n° 011069-8 junto a SECRETÁRIA DE SAÚDE o BENEFÍCIO DE APOSENTADORIA VOLUNTÁRIA POR IDADE, cujos proventos proporcionais são fixados no valor de R$ 788,00 (setecentos e oitenta e oito reais), devidos a partir da data da publicação deste ato, conforme especificado abaixo:

Vencimento base	R$ 880,00
Qüinqüênio (10%)	R$ 88,00
Média das Remunerações de Contribuições consideradas para o Cálculo (art. 53, *caput*, e §3°, Lei 851/2014)	R$ 741,67
Benefício Proporcional Calculado (art. 53, §§7° e 8°, Lei 851/2014)	R$ 259,14
Complementação constitucional	R$ 620,86
Proventos de Aposentadoria por Invalidez	R$ 880,00

PUBLIQUE-SE,
REGISTRA-SE,
CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITÉRIA, EM 03 DE MAIO DE 2016.

CLEIDIR JANDER LIMA MORAES
Diretor-Presidente do IPESQ

FABIANO MAGALHÃES MESQUITA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cleidir Jander Lima Moraes
Código Identificador:9E2DBBD2

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 560/2016

Convocar os candidatos classificados na Seleção Pública sob Edital 01/2015 ao exercício de atividade de agente comunitário de saúde e agente de combate à endemias.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 84, X c/c art. 99, II, a, da Lei Orgânica do município de Solonópole.

RESOLVE:

Art. 1º Convocar os candidatos classificados na Seleção Pública sob Edital 01/2015 ao exercício de atividade de agente comunitário de saúde e agente de combate à endemias conforme relação abaixo, para se apresentarem, com a devida documentação, na sede da Secretária Municipal de Saúde nos dias 04, 05 e 06 de maio de 2016.

I- AGENTES COMUNITÁRIO DE SAÚDE:

a) MARINEIDE DE SOUZA BEZERRA, CPF 014.268.293-45 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE II – UBS DO ALTO VISTOSO, ÁREAS DE ABRANGÊNCIA: BAIRRO ALTO VISTOSO – QUADRAS 04 E 05; SITIOS VARZINHA, MONTE VERDE E VILA ZENAIDE;

b) FRANCISCA SELISVANIA DA SILVA, CPF 001.577.873-89 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE II – UBS DO ALTO VISTOSO, ÁREAS DE ABRANGÊNCIA: BAIRRO CONJUNTO COHAB – QUADRAS 01 a 09;

c) FRANCISCA LUCIEIDE DE LIMA PINHEIRO, CPF 020.579.873-02 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE II – UBS DO ALTO VISTOSO, ÁREAS DE ABRANGÊNCIA: SITIO JUNCO, VERA CRUZ, UMARIZIM, VILAJUSTA, ALVOREDO, MONTE, BOA FORTUNA, URUCÂNIA, UZINA E SÃO JOSÉ;

d) ANTONIA MERIVANIA LIMA, CPF 056.279.053-52 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE III BOM JARDIM, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS BOM JARDIM I, BOM JARDIM II E ALTO VERDE;

e) JULIANA MARIA DA SILVA, CPF 019.731.413-96 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE IV, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: BAIRRO SANTA TEREZA – QUADRAS 12 A 20; SÍTIOS SERRA BRANCA, PALERMO, FAZENDA PALERMO, CAMPINAS, CAPITÃO MOR, FAZENDA JAPÃO, MIRAGEM E LAGOA DO SIMÃO;

f) MARIA LORENA SILVA LOPES, CPF 032.301.963-33 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SEDE IV, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS TOCAIA, JARDIM, ENCANTO, NOVO ENCANTO E BARRA VELHA;

g) FRANCISCA NEUZA DIOGENES, CPF 748.132.853-68 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA MONTE CASTELO, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: BAIRRO MONTE CASTELO – QUADRAS 01 a 08; BAIRRO CENTRO – QUADRAS 23, 25, 27 e 28;

h) CÍCERA MARIA PINHEIRO CARNEIRO, CPF 038.999.633-50 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA BARRA NOVA, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: BAIRRO BARRA NOVA – QUADRAS 01 (a partir do Lavajato) e 02 (a partir do posto de gasolina); SÍTIO MINAS, SOLEDADE, BELÉM E LAPINHA;

i) MARIA JOSENIRA DE LIMA, CPF 802.684.203-00 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA PASTA, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS AGOSTINHO, CAMPO NOVO E QUEIMADAS, SÍTIOS FUTURO, SOBRADINHO, PAU D'ARCO, QUEIMADAS, PERNA QUEBRADA E BOM PRINCIPIO;

j) KELLYTON LIMA MAIA, CPF 009.328.493-42 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA ASSUNÇÃO, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS INDEPENDÊNCIA, EMPREZA, ADMIRAÇÃO, SILENCIO, CANADÁ, LAGOINHA SECA, LINDEZA, CASTELO, BOM LUGAR, RIACHO DO TIGRE E HORIZONTE;

k) KARLIANE PINHEIRO DE ANDRADE, CPF 001.756.863-35 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA ASSUNÇÃO, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS ASSUNÇÃO NOVA, VISTA NOVA, BOA VISTA, SANTA CATARINA, POÇO DA PEDRA, RIACHÃO e SÍTIO GALILÉIA;

l) ANA GILMARA RODRIGUES SILVA, CPF 963.710.133-00 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SÃO JOSÉ, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIO MANOEL LOPES; DISTRITO SÃO JOSÉ – QUADRAS 01 A 17;

m) CAMILA DA SILVA COSTA, CPF 059.295.923-65 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SÃO JOSÉ, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS GENIPAPEIRO E MILAGRES; SEDE DO DISTRITO SÃO JOSÉ – QUADRAS 26,27, 30 a 36 e 42;

n) MARIA NEILIANE DE OLIVEIRA, CPF 009.328.433-01 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SÃO JOSÉ, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS VALPARAIZO, ÁGUAS BELAS, ESTRELA, LAGOA NOVA E JERUSALÉM;

o) ADRIANA DA SILVA, CPF 001.505.983-94 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SÃO JOSÉ, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS BENEVOLÊNCIA, ILUMINAÇÃO, VILA NOVA, SALVAÇÃO, SÃO FRANCISCO E ADMIRAÇÃO; SEDE DO DISTRITO SÃO JOSÉ – QUADRAS 19 a 21, 24 e 29;

p) MARIA NATÁLIA COELHO MOREIRA, CPF 068.157.963-37 - EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA SÃO JOSÉ, ÁREA DE ABRANGÊNCIA: SÍTIOS JASPE, TALISMÃ, NOVA OLINDA, PASTOS BONS.

II- AGENTES DE COMBATE À ENDEMIAS:

a) FRANCISCO ROGÉRIO PINHEIRO SILVA, CPF 033.364.483-28;

b) JOSÉ IATAGAN PINHEIRO, CPF 254.205.368-54;

c) CLERTON MORAES DA SILVA, CPF 034.954.653-32.

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

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

Paço da Prefeitura Municipal de Solonópole, aos 2 dia de maio de 2016.

JOSE WEBSTON NOGUEIRA PINHEIRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Márcio Jose Meireles Gomes
Código Identificador:A260FA87

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBAJARA

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 09/2016 CONVOCA A CONFERÊNCIA MUNICIPAL DAS CIDADES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Ubajara-Ce, no uso das atribuições, que lhe conferem o art.37, inciso V, da Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO a política desenvolvida pelo Ministério das Cidades, no sentido de que entes federativos promovam detalhamento da Política Urbana através de orientação gerada pela 6ª Conferência Estadual das Cidades.

DECRETA:

Art. 1º Fica convocada a Conferência Municipal das Cidades, que se constitui em Etapa Preparatória Municipal da 6ª Conferência Nacional das Cidades, a realizar-se no dia 16 de junho de 2016, em Ubajara - CE, sob a coordenação e presidência do Prefeito Municipal, que poderá ser substituído pelo Secretário Geral de Governo **o Sr. ALEXANDRE DE LIMA MOREIRA,** no caso de eventual ausência ou impedimento.
Art. 2º A Conferência Municipal das Cidades, seguirá procedimentos e recomendações constantes na Resolução Normativa nº 19, de 18 de setembro de 2015, do Conselho Nacional das Cidades, publicado no Diário Oficial da União nº 204, de 26 de outubro de 2015, e no Regimento Estadual da 6ª Conferência Estadual das Cidades, definido pela Comissão Preparatória Estadual, desenvolvendo seus trabalhos a partir da temática: "A Função Social da Cidade e da Propriedade e como lema: "Cidades Inclusivas, Participativas e Socialmente Justas"

Art. 3º O Prefeito Municipal constituirá, mediante Portaria, a Comissão Preparatória da Conferência Municipal das Cidades.

Parágrafo Único: Caberá à Comissão Preparatória definir pauta da Conferência, critérios para a participação e critérios para eleição dos delegados para a etapa Estadual, respeitando as diretrizes e as definições dos Regimentos da 6ª Conferência Nacional e Estadual das Cidades.

Art. 4º As despesas com a realização da Conferência Municipal das Cidades correrão por conta dos recursos orçamentários próprios da Prefeitura Municipal.

Art. 5º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Ubajara, aos 29 de Abril de 2016.

JOSÉ ROMANO DO NASCIMENTO
Prefeito Municipal de Ubajara

Publicado por:
Euddes Soares Cunha Neto
Código Identificador:8AB583BB

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TERMO DE DISTRATO AO CONTRATO Nº 024/2016

TERMO DE DISTRATO AO CONTRATO Nº 024/2016 QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DE URUOCA E A SRA. MARIA VANDERLENE FERREIRA DA SILVA.

Pelo presente Termo, A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no C.N.P.J sob o nº 07.667.926/0001-84 com sede à Rua João Rodrigues, 139, Centro Uruoca, Estado do Ceará, representado neste ato pela ordenadora de despesas da Secretaria da Educação a Sra. **MARIA SHEILA SOUSA DE ANDRADE**, denominada **CONTRATANTE** e do outro lado a Sra. **MARIA VANDERLENE FERREIRA DA SILVA,** residente na Conjunto Manoel Bela, Martinópole - Ceará, doravante denominado CONTRATADA, RESOLVEM, com fulcro na Cláusula 8ª do Termo de contrato nº 024/2016, firmar o presente Termo de Distrato ao Contrato nº 024/2016, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETIVO
Fica rescindido de comum acordo, entre as partes Contratantes o CONTRATO nº 024/2016, celebrado em 01 de Fevereiro de 2016, prestação de serviços profissionais, no cargo de PROFESSORA DE MATEMÁTICA, junto à Secretaria da Educação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA LIQUIDAÇÃO DAS DESPESAS
Todas as despesas do contrato ora rescindido, serão pagas integralmente pela **CONTRATANTE**, na forma pactuada até a presente data, não restando assim mais nada a ressarcir a **CONTRATADA.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO
A Contratante providenciará a publicação deste Termo de Distrito que será publicado no Diário Oficial dos Municípios**.**

E, por estarem de pleno acordo, assinam o presente Termo de Rescisão em (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins, perante as testemunhas abaixo.

Uruoca, 31 de Março de 2016.

MARIA VANDERLENE FERREIRA DA SILVA
Profissional Contratada

MARIA SHEILA SOUSA DE ANDRADE
Secretária da Educação

TESTEMUNHAS:

NOME:_____
CPF:_____

NOME:_____
CPF: _____

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:A5B7D22F

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015 CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015. PRIMEIRA CONVOCAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

GABINETE DA PREFEITA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015
CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015.

PRIMEIRA CONVOCAÇÃO CANDIDATOS E CARGOS A SEREM PROVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA, ESTADO DO CEARÁ.

Pelo presente Edital ficam convocados os candidatos abaixo nominados, aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos Vagos do Poder Executivo do Município de Ibiapina - CE, em conformidade com o Edital 001/2015, e, em obediência à ordem de classificação final por cargo de acordo com Edital 01/2015, a comparecerem no dia e horário abaixo estabelecidos, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças (Paço Pedro Aragão Ximenes), deste Município, situada à Rua Moisés Aarão, S/N, Ibiapina–CE, para a devida entrega dos documentos necessários para admissão e, a fim de serem submetidos, por Junta Médica Oficial deste Município, aos exames médicos obrigatórios, que se realizarão no

Centro de Saúde "Dr. Márcio Fernandes", situado à Rua Wenceslau Soares, S/N, Centro, Ibiapina - CE. Informamos que será exonerado aquele que não entrar em efetivo exercício, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados de sua nomeação, conforme item 13.2 do respectivo Edital.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA NOMEAÇÃO E POSSE

I. Original e cópia ou cópia autenticada do Diploma/Certificado fornecido por Instituição de Ensino reconhecida, comprovando a qualificação profissional exigida para o cargo pretendido;

II. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Trabalho e Previdência Social - página que identifica o trabalhador (frente e verso) e o último contrato de trabalho;

III. Original e cópia ou cópia autenticada da Certidão de Nascimento ou Casamento;

IV. Original e cópia ou cópia autenticada do Documento de Identidade Civil;

V. Original e cópia ou cópia autenticada do Cadastro de Pessoa Física-CPF;

VI. Original e cópia ou cópia autenticada do Título de Eleitor e comprovante que votou na última eleição, ou Certidão de quitação com as obrigações eleitorais, expedida pela Justiça Eleitoral;

VII. Original e cópia ou cópia autenticada do documento militar, se do sexo masculino até 58 (cinquenta e oito) anos;

VIII. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

IX. Original e cópia ou cópia autenticada do Comprovante de quitação com o Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

X. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de endereço atualizado (água, luz, telefone etc.);

XI. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais expedidas pela Justiça Estadual (www.tjce.jus.br – Certidão Negativa Criminal Estadual) e Justiça Federal (www.jfce.gov.br – Certidão Negativa Criminal Federal);

XII. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de inscrição no PIS/PASEP/NIT;

XIII. Declaração quanto ao exercício de cargo(s) ou emprego(s) público(s), (se detentor de cargo ou emprego público em qualquer esfera administrativa e/ou empresa particular, apresentando declaração carimbada e assinada pelo órgão empregador, constando a forma de ingresso, carga horária, turno e escala de trabalho);

XIV. Original e cópia ou cópia autenticada da última Declaração de Imposto de Renda ou Declaração de Isento;

XV. Certidão de Nascimento dos dependentes;

XVI. Cartão de vacinação dos dependentes menores de 7 (sete) anos;

XVII. Uma fotografia 3x4 (de frente, colorida e atualizada);

XVIII. Comprovante atualizado de frequência escolar para dependentes com idade de 7 (sete) a 14 (catorze) anos;

XIX. Laudo Médico emitido pela Junta Médica Oficial do Município de Ibiapina, comprovando higidez física e mental do candidato, mediante apresentação pelo candidato dos seguintes exames: a) Hemograma completo com plaquetas; b) coagulograma completo ; c) ureia; d) creatinina; e) ácido úrico; f) glicemia de jejum; g) sumário de urina; h) raio x do tórax em PA e perfil com laudo; i) VDRL; f) laudo de sanidade mental emitido por um médico especialista.

XX. Comprovante de residência - conta luz, água ou telefone (original e cópia) ou declaração do proprietário (em caso de aluguel, com firma reconhecida); com CEP legível;

XXI. Número da conta corrente Bradesco S/A (Xerox do cartão).

LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE IBIAPINA, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h, no Setor de Recursos Humanos ou junto ao Gabinete da referida Secretaria.
**RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Maria Gorete Freire Ferreira e/ou Ana Daiane Amaro.
Exames médicos: Centro de Saúde Márcio Fernandes, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.
RELAÇÃO DOS CONVOCADOS COM OS RESPECTIVOS CARGOS E UNIDADEDE EXERCÍCIO

003 - MOTORISTA (HABILITAÇÃO CARTEIRA "D"				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.943	FERNANDO GOMES AGUIAR	94,00
002	Aprovado	902	DIEGO HENRIQUE MARQUES TEIXEIRA	90,00
003	Aprovado	1.946	EBERTON JONAS COUTINHO	88,00
004	Aprovado	872	RUBENILSON BARROS SILVA	88,00
005	Aprovado	950	CARLOS ANDRE LOPES TIMBÓ	84,00
006	Aprovado	2.264	ADRIANO FERREIRA PRIMO	84,00
007	Aprovado	903	FRANCISCO HÉLIO DAMASCENO FERREIRA	84,00
008	Aprovado	944	ALEX DE MENEZES MONTE	84,00
009	Aprovado	897	LUIS JAIRO RICARDO DAMASCENO	82,00
010	Aprovado	952	RENATO PEREIRA LIMA	82,00

023 - PROFESSOR EDUCAÇÃO INFANTIL				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.116	KEZIA CLAUDINO LOPES	91,00
002	Aprovada	1.144	SHEILA MARIA GOMES CHAVES	86,00
003	Aprovada	1. 094	MARCELA LINO MARQUES	86,00
004	Aprovada	1.107	ANTONIA SILVA AMMORIM	84,00
005	Aprovada	1.074	HEVILA CARVALHO COUTINHO LINO	84,00
006	Aprovada	1.051	GERVIZ FERNANDES DE LIMA	84,00
007	Aprovada	2.030	RONILA DIAS RIBEIRO	83,00
008	Aprovada	1.201	MARIA LUCIANA ALVES DE MELO	82,00
009	Aprovada	1.076	GEISA LOPES DE SOUSA	81,00
010	Aprovada	1.082	ANA LUCIA SALES DE ARAUJO	80,00
011	Aprovada	1.053	ROSANA LIMA DO NASCIMENTO	80,00
012	Aprovada	1.214	ALEXSANDRA MENDES DE SOUSA	79,00
013	Aprovada	1.208	MARIA APARECIDA JORGE	79,00
014	Aprovada	1.061	IVANILDA ALVES DA SILVA	78,00
015	Aprovada	1.077	LIANA SILVA ARAUJO	78,00
016	Aprovada	1.122	HELIDA DA COSTA MOURAO ROSENO	78,00
017	Aprovada	1.131	SIMONE DE SA	78,00
018	Aprovada	1.096	ELIANE TARGINO RODRIGUE	77,00
019	Aprovada	2.040	ANA KELLY GONCALVES DA SILVA	77,00
020	Aprovada	1.993	CRISMINA CASEMIRA LOPES MOREIRA	77,00
021	Aprovado	1.050	HERALDO DE SOUSA ARAUJO JUNIOR	77,00
022	Aprovada	1.988	MARIA RAISSA DE ARAUJO DA SILVA	76,00
023	Aprovada	1.133	GLEICIANA MARIA VALDEREIS DE MENEZ	76,00
024	Aprovada	1.120	ANA JANDERLINE DAMASCENO DO CARMO	76,00
025	Aprovada	1.204	AVERLANDIA DE SOUSA RODRIGUES	75,50
026	Aprovada	1.111	ANDREANE DE MORAES SILVA	75,00
027	Aprovada	1.098	MARIA MICAELA MENDES DE QUEIROZ	75,00
028	Aprovada	1.170	MARIA IRANI ALVES DE MELO	75,00
029	Aprovada	1.092	MARIA ALICE SOUSA SOARES	75,00
030	Aprovada	1.987	TELMARA LIMA DO NASCIMENTO	75,00

023 – PROFESSOR EDUCAÇÃO INFANTIL (DISTRITO PINDOBA)				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.189	CAMILA FRANCA CARVALHO	68,00
002	Aprovada	1.171	MARIA MARCIA SOARES ALMEIDA	60,00

024 - PROFESSOR FUNDAMENTAL I				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.388	ANTONIO LUIS MENEZES CORREIA	86,50
002	Aprovada	1.245	KEILA DE AZEVEDO ARAUJO	84,00
003	Aprovada	1.351	EDILEUSA MARTINS DE SOUSA	83,00
004	Aprovada	2.047	EVILANDIA CLESIA CUNHA LIMA	83,00
005	Aprovado	1.427	AURICELIO FERREIRA DE SOUSA	81,50
006	Aprovada	1.339	ANTONIA MARY DE OLIVEIRA ANDRADE	81,00
007	Aprovada	1.339	FABIANA RODRIGUES DE CARVALHO	81,00
008	Aprovada	1.285	MARIA DAIANE DE MATOS SILVA	80,50
009	Aprovada	1.311	MARIA LUZANIRA NEGREIROS DE MEDEIROS	79,00
010	Aprovado	1.299	FRANCISCO CLEUTON PEREIRA DA SILVA	79,00
011	Aprovado	1.259	HELDER PONTES LIMA	78,00
012	Aprovada	1.361	MARIA DA PAZ FEITOSA DE ABREU	77,50
013	Aprovado	1.357	DEJAIR FERNANDES DE ABREU	77,00
014	Aprovada	1.322	FRANCISCA SHEILA PIMENTA DE CARVALHO	77,00
015	Aprovada	1.368	ELIENE ALVES BATISTA	76,00
016	Aprovada	2.049	SUZIANE FERREIRA MELO	76,00
017	Aprovada	2.055	PAMELA RENARA ROCHA DE AGUIAR	76,00
018	Aprovada	1.384	CLEIDE MARIA CUNHA DA FONSECA	76,00
019	Aprovada	1.459	MARIA ALZIRENE DA SILVA FERREIRA	76,00
020	Aprovado	1.241	JOSE CARLOS CEZARIO VIEIRA	74,00
021	Aprovado	1.466	MANOEL RODRIGUES DE MELO	74,00
022	Aprovada	1.387	MARIA DAS GRAÇAS MENDES DE ARAÚJO	73,00
023	Aprovada	1.462	EDILENE HONORATO DA SILVA	73,00
024	Aprovado	1.126	FABIO JOSE DE ARAUJO	73,00
025	Aprovada	1.419	ANA ZELIA BASTOS FERREIRA	73,00
026	Aprovada	1.270	ROSA MARIA MELO ALVES	72,50
027	Aprovada	1.383	MARAISA DE ASSIS FREIRE	72,00
028	Aprovado	1.411	WLISSES DE PAULO LEITE DE SOUSA	72,00
029	Aprovada	1.306	MARIA FRANCILENE DA SILVA ARAUJO	72,00
030	Aprovado	1.482	FRANCISCO ALONISIO BUENO DO CARMO	72,00

024 – PROFESSOR FUNDAMENTAL I (DISTRITO PINDOBA)				
Classificados	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.490	CLEIDIANE MARIA RODRIGUES DE MOURA	71,00
002	Aprovada	1.366	VANESSA FERREIRA SILVA	62,00

025 – PROFESSOR FUNDAMENTAL II (CIÊNCIAS EXATAS)				
Classificados	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.152	ZAIDE CUNHA MAIA OSMAR	81,00
002	Aprovado	1.998	FLAVIO GOMES DE AGUIAR	78,00

025 – PROFESSOR FUNDAMENTAL II (CIÊNCIAS EXATAS) - DISTRITO DE PINDOBA)				
Classificados	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.536	DENILDO SIQUEIRA DE CARVALHO	72,00
002	Aprovado	2.003	RONALDO RIBEIRO FERNANDES	70,00

026 – PROFESSORFUNDAMENTAL II (CIÊNCIAS HUMANAS)				
Classificados	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.571	FRANCISCO MARCIO ALVES ELIAS	74,00

026 – PROFESSORFUNDAMENTAL II (CIÊNCIAS HUMANAS) - DISTRITO DE PIDOBA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.574	IRAILDO GOMES DOS SANTOS	83,00
002	Aprovado	1.569	ROGES GOMES DE SOUSA	77,50

027 – PROFESSOR FUNDAMENTAL II (LINGUAGENS E CÓDIGOS)				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.610	ANTONIO ALBERTO RODRIGUES DA SILVA	72,00

027 – PROFESSOR FUNDAMENTAL II (LINGUAGENS E CÓDIGOS) – DISTRITO DE PINDOBA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.585	ANTONIO DOS SANTOS SILVA	71,00
002	Aprovada	2.012	FRANCISCA HIULA DO NASCIMENTO PAULO	62,00

Ibiapina, 03 de maio de 2016.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeita Municipal
Ibiapina - CE

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:97C2C69B

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015 CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015. PRIMEIRA CONVOCAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

GABINETE DA PREFEITA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO 001/2015
CONCURSO PÚBLICO EDITAL 001/2015.

PRIMEIRA CONVOCAÇÃO CANDIDATOS E CARGOS A SEREM PROVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA, ESTADO DO CEARÁ.

Pelo presente Edital ficam convocados os candidatos abaixo nominados, aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos Vagos do Poder Executivo do Município de Ibiapina - CE, em conformidade com o Edital 001/2015, e, em obediência à ordem de classificação final por cargo de acordo com Edital 01/2015, a comparecerem no dia e horário abaixo estabelecidos, na Secretaria Municipal de Administração e Finanças (Paço Pedro Aragão Ximenes), deste Município, situada à Rua Moisés Aarão, S/N, Ibiapina–CE, para a devida entrega dos documentos necessários para admissão e, a fim de serem submetidos, por Junta Médica Oficial deste Município, aos exames médicos obrigatórios, que se realizarão no Centro de Saúde "Dr. Márcio Fernandes", situado à Rua Wenceslau Soares, S/N, Centro, Ibiapina - CE. Informamos que será exonerado aquele que não entrar em efetivo exercício, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados de sua nomeação.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA NOMEAÇÃO E POSSE

I. Original e cópia ou cópia autenticada do Diploma/Certificado fornecido por Instituição de Ensino reconhecida, comprovando a qualificação profissional exigida para o cargo pretendido;

II. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Trabalho e Previdência Social - página que identifica o trabalhador (frente e verso) e o último contrato de trabalho;

III. Original e cópia ou cópia autenticada da Certidão de Nascimento ou Casamento;

IV. Original e cópia ou cópia autenticada do Documento de Identidade Civil;

V. Original e cópia ou cópia autenticada do Cadastro de Pessoa Física-CPF;

VI. Original e cópia ou cópia autenticada do Título de Eleitor e comprovante que votou na última eleição, ou Certidão de quitação com as obrigações eleitorais, expedida pela Justiça Eleitoral;

VII. Original e cópia ou cópia autenticada do documento militar, se do sexo masculino até 58 (cinquenta e oito) anos;

VIII. Original e cópia ou cópia autenticada da Carteira do Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

IX. Original e cópia ou cópia autenticada do Comprovante de quitação com o Conselho da Categoria Profissional, se for o caso;

X. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de endereço atualizado (água, luz, telefone etc.);

XI. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais expedidas pela Justiça Estadual (www.tjce.jus.br – Certidão Negativa Criminal Estadual) e Justiça Federal (www.jfce.gov.br – Certidão Negativa Criminal Federal);

XII. Original e cópia ou cópia autenticada do comprovante de inscrição no PIS/PASEP/NIT;

XIII. Declaração quanto ao exercício de cargo(s) ou emprego(s) público(s), (se detentor de cargo ou emprego público em qualquer esfera administrativa e/ou empresa particular, apresentando declaração carimbada e assinada pelo órgão empregador, constando a forma de ingresso, carga horária, turno e escala de trabalho);

XIV. Original e cópia ou cópia autenticada da última Declaração de Imposto de Renda ou Declaração de Isento;

XV. Certidão de Nascimento dos dependentes;

XVI. Cartão de vacinação dos dependentes menores de 7 (sete) anos;

XVII. Uma fotografia 3x4 (de frente, colorida e atualizada);

XVIII. Comprovante atualizado de frequência escolar para dependentes com idade de 7 (sete) a 14 (catorze) anos;

XIX. Laudo Médico emitido pela Junta Médica Oficial do Município de Ibiapina, comprovando higidez física e mental do candidato, mediante apresentação pelo candidato dos seguintes exames: a) Hemograma completo com plaquetas; b) coagulograma completo; c) ureia; d) creatinina; e) ácido úrico; f) glicemia de jejum; g) sumário de urina; h) raio x do tórax em PA e perfil com laudo; i) VDRL; f) laudo de sanidade mental emitido por um médico especialista.

XX. Comprovante de residência - conta luz, água ou telefone (original e cópia) ou declaração do proprietário (em caso de aluguel, com firma reconhecida); com CEP legível;

XXI. Número da conta corrente Bradesco S/A (Xerox do cartão).

LOCAL, DATA E HORÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DE IBIAPINA, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h, no Setor de Recursos Humanos ou junto ao Gabinete da referida Secretaria.
**RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Maria Gorete Freire Ferreira e/ou Ana Daiane Amaro.
Exames médicos: Centro de Saúde Márcio Fernandes, período de 04/05/2016 a 03/06/2016, no horário das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

RELAÇÃO DOS CONVOCADOS COM OS RESPECTIVOS CARGOS E UNIDADEDE EXERCÍCIO

002 –MOTORISTA (HABILITAÇÃO CARTEIRA "B")				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	726	CARLOS ROGERIO SILVA DE SOUSA	98,00

003- MOTORISTA (HABILITAÇÃO CARTEIRA "D")				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
011	Aprovado	966	HENRIQUE LUIS DE LIMA PEREIRA	82,00
012	Aprovado	913	CLESIO TAVARES ALVES	82,00

006 – AUXILIAR DE SAUDE BUCAL				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	274	PATRICIA FERREIRA DAMASCENO	66,00
002	Aprovada	273	MARIA JOSENIRA PEREIRA DE BRITO	66,00
003	Aprovada	278	AURINETE GOMES ARAUJO	60,00
004	Aprovada	276	THAINA TAIS DAMASCENO DA SILVA	60,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM - HOSPITAL				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	2.193	VICTOR DE OLIVEIRA E SILVA	72,00
002	Aprovado	1.833	REGINALDO TAVARES MOREIRA	70,00
003	Aprovado	1.811	JORLENO FERREIRA DA SILVA	70,00
004	Aprovado	1.875	FRANCISCO DE ASSIS DE CARVALHO SILVA	70,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –POSTO DE CAIÇARA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.976	VALDECI NONATO SILVA JUNIOR	60,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM – POSTO DE COCAL				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.856	ANA CLAUDIA ALVES DE OLIVEIRA	60,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM – UBS PEDRINHAS				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.973	ANTONIO FRANCISCO DE OLIVEIRA FREIRE	80,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –UBS SÃO JOÃO				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	2.200	MARCIA FERREIRA DOS SANTOS	62,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –UBS BETANIA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.837	ANTONIA CELIA JORGE FURTADO	70,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –UBS ARAÇAS				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	1.807	WENDELL WESLEY DA COSTA CAVALCANTE	70,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –UBS ALTO LINDO				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.898	ERICA PORTELA CUNHA	62,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM –UBS PARATIBE				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.981	EDEVANNI AMARO DA SILVA	70,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM – UBS PINDOBA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.841	LAIS SOARES MENESES	64,00

010 – TECNICO EM ENFERMAGEM – UBS PITUBA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.835	CAMILA SOUSA PASSOS RODRIGUES	62,00

011 – PROTETICO				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.613	VERONICA CARVALHO DE ALCANTARA	62,00

013 – CIRURGIÃO DENTISTA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	307	CAIO FILIPE SANTOS SILVA	78,00
002	Aprovada	304	MORGANA MARIA ROCHA PONTE	78,00
003	Aprovado	321	BRUNO NOGUEIRA MARTINS	76,00
004	Aprovado	311	ALEX IBIAPINA PORTELA	72,00

017 – FARMACEUTICO - HOSPITAL				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovado	358	PEDRO LENO NEGREIROS DE OLIVEIRA	54,00

021 – NUTRICIONISTA – ATENÇÃO BÁSICA				
Classificação	**Situação**	**Inscrição**	**Nome do Candidato**	**Total**
001	Aprovada	1.021	MICHELLY SAMPAIO MARQUES	72,00

Ibiapina, 03 de maio de 2016.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeita Municipal
Ibiapina - CE

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:41B63240

