SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

# DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO CEARÁ

APRECE
Associação dos Municípios do Estado do Ceará

Ceará , 30 de Julho de 2020 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará • ANO XI | Nº 2501

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

**DIRETORIA DO BIÊNIO 2019-2020**

| | | |
|---|---|---|
| PRESIDENTE | FRANCISCO NILSON ALVES DINIZ | CEDRO |
| VICE PRESIDENTE | GADYEL GONÇALVES DE AGUIAR PAULA | SÃO BENEDITO |
| SECRETÁRIO GERAL | MARIA IRISNEILE GADELHA SOUSA COSTA | ALTO SANTO |
| 1º SECRETÁRIO | JOSEVAN LEITE DE OLIVEIRA | MAURITÍ |
| TESOUREIRO GERAL | FRANCISCO DE CASTRO MENEZES JUNIOR | CHOROZINHO |
| 1º TESOUREIRO | OSVALDO HONÓRIO LEMOS NETO | RERIUTABA |
| PRESIDENTE DE HONRA | ROBERTO CLÁUDIO RODRIGUES BEZERRA | FORTALEZA |
| **MEMBROS DO CONSELHO FISCAL** | | |
| TITULAR | ALINE CAVALCANTE VIEIRA | BOA VIAGEM |
| TITULAR | ECILDO EVANGELISTA FILHO | MOMBAÇA |
| TITULAR | JOSÉ WEBSTON NOGUEIRA PINHEIRO | SOLONÓPOLE |
| SUPLENTE | CARLOS FREDERICO CITÓ CESAR RÊGO | TAUÁ |
| SUPLENTE | LUIZ CLAUDENILTON PINHEIRO | DEP. IRAPUAN PINHEIRO |
| SUPLENTE | CARLOS SERGIO RUFINO MOREIRA | IPÚ |
| **MEMBROS DO CONSELHO DELIBERATIVO** | | |
| REGIÃO 01 | JOSÉ FIRMO CAMURÇA NETO | MARACANAÚ |
| REGIÃO 02 | FELIPE CARLOS UCHOA SALES RIBEIRO | UMIRIM |
| REGIÃO 03 | CARLOS ALBERTO ROCHA BRUNO | MORRINHOS |
| REGIÃO 04 | AMANDA ARRUDA MENEZES | GRANJA |
| REGIÃO 05 | JOSÉ JAYDSON SARAIVA DE AGUIAR | TIANGUÁ |
| REGIÃO 06 | ALEX HENRIQUE ALVES DE MELO | PACUJÁ |
| REGIÃO 07 | FRANCISCO CORDEIRO MOREIRA | GENERAL SAMPAIO |
| REGIÃO 08 | ROBERLANDIA FERREIRA CASTELO BRANCO | GUARAMIRANGA |
| REGIÃO 09 | VALDEMAR ARAÚJO DA SILVA FILHO | PINDORETAMA |
| REGIÃO 10 | RAIMUNDO WEBER DE ARAÚJO | RUSSAS |
| REGIÃO 11 | JOACY ALVES DOS SANTOS JUNIOR | JAGUARIBARA |
| REGIÃO 12 | MARCONDES DE HOLANDA JUCÁ | CHORÓ |
| REGIÃO 13 | CARLISSON EMERSON ARAÚJO DA ASSUNÇÃO | PORANGA |
| REGIÃO 14 | BISMARCK BARROS BEZERRA | PIQUET CARNEIRO |
| REGIÃO 15 | JOSÉ BARRETO COUTO NETO | QUITERIANÓPOLIS |
| REGIÃO 16 | SIMÃO PEDRO ALVES PEQUENO | ORÓS |
| REGIÃO 17 | JOSÉ GERALDO DOS SANTOS | IPAUMIRIM |
| REGIÃO 18 | FRANCISCO DARIOMAR RODRIGUES SOARES | ALTANEIRA |
| REGIÃO 19 | JOÃO GREGORIO NETO | GRANJEIRO |
| REGIÃO 20 | FRANCISCO AGABIO SAMPAIO GONDIM | PENAFORTE |

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

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAIARA

### GABINETE DO PREFEITO
### DECRETO N° 023/2020-GP

EMENTA: Dispõe sobre abertura de Crédito Adicional Extraordinário ao vigente orçamento, em favor da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município do Abaiara-CE, no valor de R$ 245.000,00 (duzentos e quarenta e cinco mil reais) para os fins que especifica.

**O PREFEITO MUNICIPAL DO ABAIARA – ESTADO DO CEARÁ**, no uso de suas atribuições legais, instituídas pela Lei Orgânica Municipal,

**CONSIDERANDO** a declaração pela Organização Mundial da Saúde - OMS, em 11 de março de 2020, de pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** o estado de Calamidade Pública, em âmbito Nacional e Estadual, reconhecidos por meio dos Decretos Legislativos nº 06/2020 e 543/2020, respectivamente, para os fins que se destina o previsto no Art. 65 da Lei Complementar 101/2000 – LRF;

**CONSIDERANDO** a declaração de Estado Calamidade Pública no Município de Abaiara, em decorrência do novo coronavírus (COVID-19), para fins do art. 65 da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, por meio do Decreto 009/2020;

**CONSIDERANDO** o reconhecimento do Estado Calamidade Pública no Município de Abaiara, em decorrência do novo coronavírus (COVID-19), para fins do art. 65 da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, pela Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, por meio do Decreto Legislativo nº 545, de 08 de abril de 2020;

**CONSIDERANDO** as disposições da Lei 462/2019 - Lei Orçamentária Anual, bem como as disposições contidas na Lei 452/2019 – Lei de Diretrizes Orçamentárias;

**CONSIDERANDO** o disposto no §3º do art. 167 da Carta Magna de 1988, onde, admite a abertura de crédito extraordinário para despesas imprevisíveis e urgentes, como as decorrentes de guerra, comoção interna ou calamidade pública, observado o disposto no art. 62.

**CONSIDERANDO** o estabelecido no art. 44 da Lei 4.320/64, no qual os créditos extraordinários serão abertos por decreto do Poder Executivo, que deles dará imediato conhecimento ao Poder Legislativo;

DECRETA:

**Art. 1º.** Fica aberto Crédito Adicional Extraordinário ao vigente orçamento, em favor da Secretaria do Trabalho e Assistência Social do Município do Abaiara-CE, no valor de R$ 245.000,00 (duzentos e quarenta e cinco mil reais), para atender as Ações de Enfrentamento da Emergência da COVID 19, conforme especificação contida no detalhamento do Anexo I.
**Art. 2º.** Os recursos necessários à abertura do crédito adicional extraordinário de que trata o artigo anterior decorrerão da anulação de dotações orçamentárias constantes do Anexo II.
**Art. 3º.** A dotação orçamentária de que trata o art. 1º deverá financiar ações e serviços públicos da Secretaria de Assistência Social, associadas ao combate da Pandemia COVID 19 compreendendo:
I - Ações de atenção básica, média e alta complexidade;
II - Aquisição de equipamentos;
III - Contratação de serviços de Assistência Social;
IV - Divulgação de informações à população;
V - Outras despesas necessárias para o enfrentamento do coronavírus.
**Art. 4º.** As fontes de recursos utilizadas para execução do previsto neste Decreto abrangerão:
I – 1990000000 – Outros recursos vinculados;
II – 1390000000 – Outros recursos à Assistência Social - FEAS;
III – 1001000000 - Recurso ordinário.

**Art. 5º.** A prestação de contas sobre a aplicação dos recursos relativos ao apoio financeiro recebido, cuja fonte não seja municipal, será

realizada por meio do Demonstrativo Sintético de Execução Físico-financeira.
**Art. 6º.** Os dispositivos constantes neste Decreto poderão ser revistos a qualquer tempo, dada a supremacia do interesse público.
**Art. 7º**. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Abaiara/CE, Gabinete do Prefeito, em 28 de julho de 2020.

***AFONSO TAVARES LEITE***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Milene Leite de Caldas
**Código Identificador:**8A9C668A

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE**

**CÂMARA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE**
**EXTRATO DO CONTRATO N° 2020.07.14.1**

**EXTRATO DO CONTRATO**

**A Câmara Municipal de Antonina do Norte, torna público o Extrato do contrato N° 2020.07.14.1, resultante da Dispensa de Licitação n° 2020.07.13.1**

**UNIDADE ADMINISTRATIVA:** CÂMARA MUNICIPAL

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE REFORMA DA CÂMARA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE-CE, CONFORME PROJETO BÁSICO.

**FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores**

**DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:** 01.031.0001.1.001 – Ampliação e Reforma da Sede do Legislativo Municipal

**ELEMENTO DE DESPESA:** 4.4.90.51.00

**PRAZO DE EXECUÇÃO:** 60 (sessenta) dias

**CONTRATADO:** AMPARO SERVIÇOS E EMPREENDIMENTOS EIRELI - ME

**VALOR GLOBAL: R$ 25.994,57** (vinte e cinco mil, novecentos e noventa e quatro reais e cinquenta e sete centavos).

**CONTRATANTE: ORLANDO DE OLIVEIRA MORAIS** – Ordenador de Despesas da Câmara Municipal de Antonina do Norte.

Antonina do Norte - CE, 14 de julho de 2020.

***RAIMUNDA BARBOSA DE ALENCAR SILVA***
Presidenta da Comissão de Licitação

**Publicado por:**
Henrique Augusto Vieira de Matos
**Código Identificador:**54D9F20C

**GABINETE DO PREFEITO**
**LEI MUNICIPAL Nº 531/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

**LEI MUNICIPAL Nº 531/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

AUTORIZA O CHEFE DO EXECUTIVO MUNICIPAL A DELEGAR A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PÚBLICOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTAMENTO SANITÁRIO NAS LOCALIDADES DE PEQUENO PORTE DO MUNICÍPIO DE ANTONINA DO NORTE/CEARÁ AO SISTEMA INTEGRADO DE SANEAMENTO RURAL DA BACIA HIDROGRÁFICA DO ALTO JAGUARIBE - SISAR -BAJ E SUAS ASSOCIAÇÕES FILIADAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE, ESTADO DO CEARÁ**, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º.** Esta Lei estabelece a definição de ações concernentes à operacionalização do processo de prestação dos serviços de abastecimento de água e de esgotamento sanitário nas localidades de pequeno porte , nos termos do art. 10, § 1º, I, "b", da Lei nº 11.445 de 05 de janeiro de 2007, que estabelece diretrizes nacionais sobre saneamento básico, do Decreto Lei n° 7.217 de 21 de junho de 2010 que a regulamenta, da Lei Complementar Estadual nº 162, de 20 de junho de 2016, que institui a Política Estadual de Abastecimento de Água e de Esgotamento Sanitário no Estado do Ceará, do Decreto Estadual nº 32.024, de 29 de agosto de 2016 que a regulamenta.

**§1º-** Para os efeitos da referida Lei, considera-se localidade de pequeno porte, a zona municipal preponderantemente ocupada por população de baixa renda, onde outras formas de prestação apresentem custos de operação e manutenção incompatíveis com a capacidade de pagamento dos usuários.

**§2º-** O prazo de autorização para a prestação dos serviços públicos de abastecimento de água e esgotamento sanitário pelas Associações Comunitárias locais em parceria com o SISAR-BAJ será de 30 (trinta) anos, renováveis conforme especificação estabelecida no instrumento celebrado, obedecendo aos dispositivos legais pertinentes

**Art. 2º.** Fica autorizado o Chefe do Poder Executivo a delegar, mediante autorização, ao Sistema Integrado de Saneamento Rural da Bacia Hidrográfica do Alto Jaguaribe - SISAR-BAJ**,** associação civil sem fins lucrativos, a prestação dos serviços públicos de abastecimento de água e de esgotamento sanitário em localidades de pequeno porte do Município de Antonina do Norte/CE.

**Parágrafo único:** Com a autorização, o SISAR-BAJ ficará responsável pela gestão do acervo patrimonial dos serviços, podendo realizar as contratações de obras, bens e serviços necessárias para garantir os serviços de abastecimento de água e de esgotamento sanitário.

**Art. 3°** Fica autorizado, ainda, o Chefe do Poder Executivo a delegar, mediante autorização, a prestação dos serviços públicos do abastecimento de água e esgotamento sanitário em localidades de pequeno porte deste Município a associações de moradores dessas localidades, desde que devidamente habilitadas.

**Parágrafo único.** São condições de habilitação das associações de moradores de que trata o *caput* deste artigo:
I - que sejam regularmente constituídas na forma da lei;
II - que sejam legalmente filiadas ao SISAR-BAJ.

**Art. 4º.** Em caso de revogação da autorização, objeto desta Lei, todos os bens vinculados ao serviço público de que trata esta Lei deverão ser revertidos ao Município, conforme o disposto no Decreto que regulamentará esta Lei e no Acordo de Cooperação firmado entre as partes.

**§ 1º** São bens vinculados ao serviço público, entre outros, redes de adução e distribuição de água, hidrômetros, poços, macromedidores, reservatórios, casa de química e componentes do sistema de esgotamento sanitário coletivo e individual.

**§ 2º** As autorizações de que tratam os arts. 2º e 3º deverão prever a obrigação de transferir ao titular os bens vinculados aos serviços por meio de termo apropriado, com os específicos cadastros técnicos, tendo por objetivo viabilizar o apoio técnico e a gestão dos serviços de abastecimento de água e de esgotamento sanitário.

**Art. 5º.** Fica autorizado o Chefe do Executivo a delegar à ARCE a regulação e fiscalização dos serviços de que trata esta Lei, que serão

realizados mediante técnicas compatíveis com as peculiaridades do serviço.

**§ 1º** Para custeio da atividade de regulação e fiscalização dos serviços, a ARCE fará jus a repasse de regulação, em valores suficientes diante das peculiaridades do serviço e adequados à capacidade econômica dos usuários, conforme valores definidos no instrumento de delegação da regulação, celebrado entre o Município e a ARCE, com a participação dos respectivos prestadores de serviços do saneamento rural no município;

**§ 2º** O instrumento de regulação deverá prever mecanismos de implementação progressiva das atividades regulatórias e de negociação anual dos valores do repasse de regulação;

**§ 3º** Uma vez celebrado o instrumento de delegação, o exercício da atividade regulatória e o respectivo pagamento do repasse de regulação somente serão devidos após a publicação do programa de trabalho regulatório elaborado pela ARCE para o município, precedida de consulta pública;

**Art. 6º.** Visando a operação e a gestão adequada dos serviços e desde que haja disponibilidade financeira, o Município, deverá, quando necessário, realizar desapropriações para a implantação ou ampliação do sistema.

**Art. 7º.** O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN não incide sobre os serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário de que trata esta Lei, por se qualificarem como serviços públicos.

**Art. 8°.** O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, cumprindo fielmente as disposições contidas na Lei Federal n° 11.445/2007, no Decreto Lei n° 7.217/2010, na Lei Complementar Estadual nº 162, de 20 de junho de 2016, no Decreto Estadual nº 32.024, de 29 de agosto de 2016, na Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte e nesta Lei Municipal autorizativa.

**Art. 9º.** As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta de dotação orçamentária própria.

**Art. 10º.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições em contrário.

**Antonina do Norte** – **Ceará, 23 de julho de 2020.**

***FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Henrique Augusto Vieira de Matos
**Código Identificador:**E3182D7B

---

**GABINETE DO PREFEITO**
**LEI MUNICIPAL Nº 532/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

**LEI MUNICIPAL Nº 532/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

EMENTA: DISPÕE SOBRE O SISTEMA MUNICIPAL DE CULTURA DE ANTONINA DO NORTE- CE, SEUS PRINCÍPIOS, OBJETIVOS, ESTRUTURA, ORGANIZAÇÃO, GESTÃO, INTERRELAÇÕES ENTRE OS SEUS COMPONENTES, RECURSOS HUMANOS, FINANCIAMENTO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE**, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte- CE de 5 de abril de 1990, encaminha o seguinte projeto de Lei Complementar para apreciação e deliberação da Câmara de Vereadores de Antonina do Norte- CE, sobre o Sistema Municipal de Cultura de Antonina do Norte- CE, seus princípios, objetivos, estrutura, organização, gestão, interrelações entre os seus componentes, recursos humanos, financiamento e dá outras providências.

**DISPOSIÇÃO PRELIMINAR**
**Art. 1º** Esta lei regula no Município de Antonina do Norte- CE, em conformidade com a Constituição da República Federativa do Brasil e a Lei Orgânica do Município, o Sistema Municipal de Cultura - SMC, que tem por finalidade promover o desenvolvimento humano, social e econômico, com pleno exercício dos direitos culturais.
**Parágrafo único.** O Sistema Municipal de Cultura - SMC integra o Sistema Nacional de Cultura – SNC e se constitui no principal articulador, no âmbito municipal, das políticas públicas de cultura, estabelecendo mecanismos de gestão compartilhada com os demais entes federados e a sociedade civil.
**TÍTULO I**
**DA POLÍTICA MUNICIPAL DE CULTURA**
**Art. 2º.** A Política Municipal de Cultura estabelece o papel do Poder Público Municipal na gestão da cultura, explicita os direitos culturais que devem ser assegurados a todos os munícipes e define pressupostos que fundamentam as políticas, programas, projetos e ações formuladas e executadas pela Prefeitura Municipal de Antonina do Norte- CE, com a participação da sociedade, no campo da cultura.
**CAPÍTULO I**
**Do Papel do Poder Público Municipal na Gestão da Cultura**
**Art. 3º.** A cultura é um direito fundamental do ser humano, devendo o Poder Público Municipal prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício, no âmbito do Município de Antonina do Norte-CE.
**Art. 4º**. A cultura é um importante vetor de desenvolvimento humano, social e econômico, devendo ser tratada como uma área estratégica para o desenvolvimento sustentável e para a promoção da paz no Município de Antonina do Norte- CE.
**Art. 5º.** É responsabilidade do Poder Público Municipal, com a participação da sociedade, planejar e fomentar políticas públicas de cultura, assegurar a preservação e promover a valorização do patrimônio cultural material e imaterial do Município de Antonina do Norte- CE e estabelecer condições para o desenvolvimento da economia da cultura, considerando em primeiro plano o interesse público e o respeito à diversidade cultural.
**Art. 6º.** Cabe ao Poder Público do Município de Antonina do Norte- CE planejar e implementar políticas públicas para:
I - assegurar os meios para o desenvolvimento da cultura como direito de todos os cidadãos, com plena liberdade de expressão e criação;
II - universalizar o acesso aos bens e serviços culturais;
III - contribuir para a construção da cidadania cultural;
IV - reconhecer, proteger, valorizar e promover a diversidade das expressões culturais presentes no município;
V - combater a discriminação e o preconceito de qualquer espécie e natureza;
VI – promover a equidade social e territorial do desenvolvimento cultural; VII - qualificar e garantir a transparência da gestão cultural;
VIII - democratizar os processos decisórios, assegurando a participação e o controle social;
IX - estruturar e regulamentar a economia da cultura, no âmbito local;
X - consolidar a cultura como importante vetor do desenvolvimento sustentável;
XI - intensificar as trocas, os intercâmbios e os diálogos interculturais;
XII - contribuir para a promoção da cultura da paz.
**Art. 7º**. A atuação do Poder Público Municipal no campo da cultura não se contrapõe ao setor privado, com o qual deve, sempre que possível, desenvolver parcerias e buscar a complementaridade das ações, evitando superposições e desperdícios.
**Art. 8º.** A política cultural deve ser transversal, estabelecendo uma relação estratégica com as demais políticas públicas, em especial com as políticas de educação, comunicação social, meio ambiente, turismo, ciência e tecnologia, esporte, lazer, saúde e segurança pública.
**Art. 9º.** Os planos e projetos de desenvolvimento, na sua formulação e execução, devem sempre considerar os fatores culturais e na sua avaliação uma ampla gama de critérios, que vão da liberdade política, econômica e social às oportunidades individuais de saúde, educação, cultura, produção, criatividade, dignidade pessoal e respeito aos direitos humanos, conforme indicadores sociais.
**CAPÍTULO II**
**Dos Direitos Culturais**

**Art. 10.** Cabe ao Poder Público Municipal garantir a todos os munícipes o pleno exercício dos direitos culturais, entendidos como:
I – o direito à identidade e à diversidade cultural;
II – o direito à participação na vida cultural, compreendendo:
a) livre criação e expressão;
b) livre acesso;
c) livre difusão;
d) livre participação nas decisões de política cultural.
III – o direito autoral;
IV – o direito ao intercâmbio cultural.

**CAPÍTULO III**

**Da Concepção Tridimensional da Cultura**

**Art. 11.** O Poder Público Municipal compreende a concepção tridimensional da cultura – simbólica, cidadã e econômica – como fundamento da política municipal de cultura.

**SEÇÃO I**

**Da Dimensão Simbólica da Cultura**

**Art. 12.** A dimensão simbólica da cultura compreende os bens de natureza material e imaterial que constituem o patrimônio cultural do Município de Antonina do Norte- CE abrangendo todos os modos de viver, fazer e criar dos diferentes grupos formadores da sociedade local, conforme o Art. 216 da Constituição Federal.

**Art. 13.** Cabe ao Poder Público Municipal promover e proteger as infinitas possibilidades de criação simbólica expressas em modos de vida, crenças, valores, práticas, rituais e identidades.

**Art. 14.** A política cultural deve contemplar as expressões que caracterizam a diversidade cultural do Município, abrangendo toda a produção nos campos das culturas populares, eruditas e da indústria cultural.

**Art. 15.** Cabe ao Poder Público Municipal promover diálogos interculturais, nos planos local e regional, considerando as diferentes concepções de dignidade humana, presentes em todas as culturas, como instrumento de construção da paz, moldada em padrões de coesão, integração e harmonia entre os cidadãos, as comunidades, os grupos sociais e os diferentes povos.

**SEÇÃO II**

**Da Dimensão Cidadã da Cultura**

**Art. 16.** Os direitos culturais fazem parte dos direitos humanos e devem se constituir numa plataforma de sustentação das políticas culturais, posto que a cidadania plena só pode ser atingida quando a cidadania cultural puder ser usufruída por todos os cidadãos do Município de Antonina do Norte- CE.

**Art. 17.** Cabe ao Poder Público Municipal assegurar o pleno exercício dos direitos culturais a todos os cidadãos, promovendo o acesso universal à cultura por meio do estímulo à criação artística, da democratização das condições de produção, da oferta de formação, da expansão dos meios de difusão, da ampliação das possibilidades de fruição e da livre circulação de valores culturais.

**Art. 18**. O direito à identidade e à diversidade cultural deve ser assegurado pelo Poder Público Municipal por meio de políticas públicas de promoção e proteção do patrimônio cultural do município, de promoção e proteção das culturas indígenas, populares e afro-brasileiras e, ainda, de iniciativas voltadas para o reconhecimento e valorização da cultura de outros grupos sociais, étnicos e de gênero, conforme os arts. 215 e 216 da Constituição Federal.

**Art. 19.** O direito à participação na vida cultural deve ser assegurado pelo Poder Público Municipal com a garantia da plena liberdade para criar, fruir e difundir a cultura e não ingerência estatal na vida criativa da sociedade.

**Art. 20.** O direito à participação na vida cultural deve ser assegurado igualmente às pessoas com deficiência, que devem ter garantidas condições de acessibilidade e oportunidades de desenvolver e utilizar seu potencial criativo, artístico e intelectual.

**Art. 21.** O estímulo à participação da sociedade nas decisões de política cultural deve ser efetivado por meio da criação e articulação de conselhos paritários, com os representantes da sociedade democraticamente eleitos pelos respectivos segmentos, bem como, da realização de conferências e da instalação de colegiados, comissões e fóruns.

**SEÇÃO III**

**Da Dimensão Econômica da Cultura**

**Art. 22.** Cabe ao Poder Público Municipal criar as condições para o desenvolvimento da cultura como espaço de inovação e expressão da criatividade local e fonte de oportunidades de geração de ocupações produtivas e de renda, fomentando a sustentabilidade e promovendo a desconcentração dos fluxos de formação, produção e difusão das distintas linguagens artísticas e múltiplas expressões culturais.

**Art. 23**. O Poder Público Municipal deve fomentar a economia da cultura como:
I - sistema de produção, materializado em cadeias produtivas, num processo que envolva as fases de pesquisa, formação, produção, difusão, distribuição e consumo;
II - elemento estratégico da economia contemporânea, em que se configura como um dos segmentos mais dinâmicos e importante fator de desenvolvimento econômico e social; e
III - conjunto de valores e práticas que têm como referência a identidade e a diversidade cultural dos povos, possibilitando compatibilizar modernização e desenvolvimento humano.

**Art. 24.** As políticas públicas no campo da economia da cultura devem entender os bens culturais como portadores de ideias, valores e sentidos que constituem a identidade e a diversidade cultural do município, não restritos ao seu valor mercantil.

**Art. 25.** As políticas de fomento à cultura devem ser implementadas de acordo com as especificidades de cada cadeia produtiva.

**Art. 26.** O objetivo das políticas públicas de fomento à cultura no Município de Antonina do Norte deve ser estimular a criação e o desenvolvimento de bens, produtos e serviços e a geração de conhecimentos que sejam compartilhados por todos.

**Art. 27.** O Poder Público Municipal deve apoiar os artistas e produtores culturais atuantes no município para que tenham assegurado o direito autoral de suas obras, considerando o direito de acesso à cultura por toda sociedade.

**TÍTULO II**

**DO SISTEMA MUNICIPAL DE CULTURA CAPÍTULO I**

**Das Definições e dos Princípios**

**Art. 28.** O Sistema Municipal de Cultura - SMC se constitui num instrumento de articulação, gestão, fomento e promoção de políticas públicas, bem como de informação e formação na área cultural, tendo como essência a coordenação e cooperação intergovernamental com vistas ao fortalecimento institucional, à democratização dos processos decisórios e à obtenção de economicidade, eficiência, eficácia, equidade e efetividade na aplicação dos recursos públicos.

**Art. 29.** O Sistema Municipal de Cultura - SMC fundamenta-se na política municipal de cultura expressa nesta lei e nas suas diretrizes, estabelecidas no Plano Municipal de Cultura, para instituir um processo de gestão compartilhada com os demais entes federativos da República Brasileira - União, Estados, Municípios e Distrito Federal - com suas respectivas políticas e instituições culturais e a sociedade civil.

**Art. 30.** Os princípios do Sistema Municipal de Cultura - SMC que devem orientar a conduta do Governo Municipal, dos demais entes federados e da sociedade civil nas suas relações como parceiros e responsáveis pelo seu funcionamento são:
I - diversidade das expressões culturais;
II - universalização do acesso aos bens e serviços culturais;
III - fomento à produção, difusão e circulação de conhecimento e bens culturais;
IV - cooperação entre os entes federados, os agentes públicos e privados atuantes na área cultural;
V - integração e interação na execução das políticas, programas, projetos e ações desenvolvidas;
VI - complementaridade nos papéis dos agentes culturais;
VII - transversalidade das políticas culturais;
VIII - autonomia dos entes federados e das instituições da sociedade civil;
IX - transparência e compartilhamento das informações;
X - democratização dos processos decisórios com participação e controle social;
XI - descentralização articulada e pactuada da gestão, dos recursos e das ações;
XII - ampliação progressiva dos recursos contidos nos orçamentos públicos para a cultura.

**CAPÍTULO II**

**Dos Objetivos**

**Art. 31.** O Sistema Municipal de Cultura - SMC tem como objetivo formular e implantar políticas públicas de cultura, democráticas e permanentes, pactuadas com a sociedade civil e com os demais entes da federação, promovendo o desenvolvimento - humano, social e econômico - com pleno exercício dos direitos culturais e acesso aos bens e serviços culturais, no âmbito do Município.

**Art. 32.** São objetivos específicos do Sistema Municipal de Cultura – SMC:

I - estabelecer um processo democrático de participação na gestão das políticas e dos recursos públicos na área cultural;

II - assegurar uma partilha equilibrada dos recursos públicos da área da cultura entre os diversos segmentos artísticos e culturais, distritos, regiões e bairros do município;

III - articular e implementar políticas públicas que promovam a interação da cultura com as demais áreas, considerando seu papel estratégico no processo do desenvolvimento sustentável do Município;

IV - promover o intercâmbio com os demais entes federados e instituições municipais para a formação, capacitação e circulação de bens e serviços culturais, viabilizando a cooperação técnica e a otimização dos recursos financeiros e humanos disponíveis;

V - criar instrumentos de gestão para acompanhamento e avaliação das políticas públicas de cultura desenvolvidas no âmbito do Sistema Municipal de Cultura – SMC.VI - estabelecer parcerias entre os setores público e privado nas áreas de gestão e de promoção da cultura.

**CAPÍTULO III**

**Da Estrutura**

**SEÇÃO I**

**Dos Componentes**

**Art.33**. Integram o Sistema Municipal de Cultura – SMC :

I - Coordenação:

a) Secretaria Municipal de Cultura - SECULT.

II - Instâncias de Articulação, Pactuação e Deliberação:

a) Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC;

b) Conferência Municipal de Cultura - CMC.

III - Instrumentos de Gestão:

a) Plano Municipal de Cultura - PMC;

b) Sistema Municipal de Financiamento à Cultura - SMFC;

c) Sistema Municipal de Bibliotecas, Livro, Leitura e Literatura - SMBLLL;

d) outros que venham a ser constituídos.

**Parágrafo único.** O Sistema Municipal de Cultura – SMC estará articulado com os demais sistemas municipais ou políticas setoriais, em especial, da educação, da comunicação, da ciência e tecnologia, do planejamento urbano, do desenvolvimento econômico e social, da indústria e comércio, das relações internacionais, do meio ambiente, do turismo, do esporte, da saúde, dos direitos humanos e da segurança, conforme regulamentação.

**SEÇÃO II**

**Da Coordenação do Sistema Municipal de Cultura – SMC**

**Art. 34.** A Secretaria Municipal de Cultura – SECULT é órgão superior, subordinado diretamente ao Prefeito, e se constitui no órgão gestor e coordenador do Sistema Municipal de Cultura – SMC.

Art. 35. Integram a estrutura da Secretaria Municipal de Cultura – SECULT, as instituições e equipamentos vinculados indicados a seguir:

I – Biblioteca Pública Municipal de Antonina do Norte;

Programa Viva Leitura;

II- Projeto Mestres da Cultura;

III- Quadrilha Junina Unidos do Sertão;

IV- Sítio Arqueológico Guerrilhas.

**Art. 36.** São atribuições da Secretaria Municipal de Cultura - SECULT:

I - formular e implementar, com a participação da sociedade civil, o Plano Municipal de Cultura - PMC, executando as políticas e as ações culturais definidas;

II - implementar o Sistema Municipal de Cultura - SMC, integrado aos Sistemas Nacional e Estadual de Cultura, articulando os atores públicos e privados no âmbito do Município, estruturando e integrando a rede de equipamentos culturais, descentralizando e democratizando a sua estrutura e atuação;

III - promover o planejamento e fomento das atividades culturais com uma visão ampla e integrada no território do Município, considerando a cultura como uma área estratégica para o desenvolvimento local;

IV - valorizar todas as manifestações artísticas e culturais que expressam a diversidade étnica e social do Município;

V - preservar e valorizar o patrimônio cultural do Município;

VI - pesquisar, registrar, classificar, organizar e expor ao público a documentação e os acervos artísticos, culturais e históricos de interesse do Município;

VII - manter articulação com entes públicos e privados visando à cooperação em ações na área da cultura;

VIII - promover o intercâmbio cultural a nível regional e nacional;

IX – promover ações de fomento ao desenvolvimento da produção cultural no âmbito do Município;

X - descentralizar os equipamentos, as ações e os eventos culturais, democratizando o acesso aos bens culturais;

XI - estruturar e realizar cursos de formação e qualificação profissional nas áreas de criação, produção e gestão cultural;

XII - estruturar o calendário dos eventos culturais do Município;

XIII - elaborar estudos das cadeias produtivas da cultura para implementar políticas específicas de fomento e incentivo;

XIV - captar recursos para projetos e programas específicos junto a órgãos, entidades e programas internacionais, federais e estaduais.

XV - operacionalizar as atividades do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC e dos Fóruns de Cultura do Município;

XVI - realizar a Conferência Municipal de Cultura - CMC, colaborar na realização e participar das Conferências Estadual e Nacional de Cultura;

XVII - exercer outras atividades correlatas com as suas atribuições .

**Art. 37**. À Secretaria Municipal de Cultura – SECULT como órgão coordenador do Sistema Municipal de Cultura - SMC, compete:

I - exercer a coordenação geral do Sistema Municipal de Cultura - SMC;

II – promover a integração do Município ao Sistema Nacional de Cultura – SNC e ao Sistema Estadual de Cultura – SEC, por meio da assinatura dos respectivos termos de adesão voluntária;

III - instituir as orientações e deliberações normativas e de gestão, aprovadas no plenário do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC e nas suas instâncias setoriais;

IV - emitir recomendações, resoluções e outros pronunciamentos sobre matérias relacionadas com o Sistema Municipal de Cultura - SMC, observadas as diretrizes aprovadas pelo Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC;

V – colaborar para o desenvolvimento de indicadores e parâmetros quantitativos e qualitativos que contribuam para a descentralização dos bens e serviços culturais promovidos ou apoiados, direta ou indiretamente, com recursos do Sistema Nacional de Cultura – SNC e do Sistema Estadual de Cultura – SEC, atuando de forma colaborativa com os Sistemas Nacional e Estadual de Informações e Indicadores Culturais;

VI – colaborar, no âmbito do Sistema Nacional de Cultura – SNC, para a compatibilização e interação de normas, procedimentos técnicos e sistemas de gestão;

VII - subsidiar a formulação e a implementação das políticas e ações transversais da cultura nos programas, planos e ações estratégicos do Governo Municipal.

VIII - auxiliar o Governo Municipal e subsidiar os demais entes federados no estabelecimento de instrumentos metodológicos e na classificação dos programas e ações culturais no âmbito dos respectivos planos de cultura;

IX – colaborar, no âmbito do Sistema Nacional de Cultura – SNC, com o Governo do Estado e com o Governo Federal na implementação de Programas de Formação na Área da Cultura, especialmente capacitando e qualificando recursos humanos responsáveis pela gestão das políticas públicas de cultura do Município; e

X - coordenar e convocar a Conferência Municipal de Cultura - CMC.

**SEÇÃO**

**III Das Instâncias de Articulação, Pactuação e Deliberação**

**Art. 38.** Constituem-se instâncias de articulação, pactuação e deliberação do Sistema Municipal de Cultura - SMC:

I - Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC;

II - Conferência Municipal de Cultura – CMC.

**Do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC**

**Art. 39.** O Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC, órgão colegiado consultivo, deliberativo e normativo, integrante da estrutura básica da Secretaria de Cultura, com composição paritária entre Poder Público e Sociedade Civil, se constitui no principal espaço de participação social institucionalizada, de caráter permanente, na estrutura do Sistema Municipal de Cultura - SMC.

§ 1º. O Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC tem como principal atribuição atuar, com base nas diretrizes propostas pela Conferência Municipal de Cultura - CMC, na elaboração, acompanhamento da execução, fiscalização e avaliação das políticas públicas de cultura, consolidadas no Plano Municipal de Cultura - PMC.

§ 2º. Os integrantes do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC que representam a sociedade civil são eleitos democraticamente, conforme regulamento, pelos respectivos segmentos e têm mandato de dois anos, renovável, uma vez, por igual período.

§ 3º. A representação da sociedade civil no Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC deve contemplar os diversos segmentos artísticos e culturais, considerando as dimensões simbólica, cidadã e econômica da cultura, bem como o critério territorial, na sua composição.

§ 4º. A representação do Poder Público no Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC deve contemplar a representação do Município de Antonina do Norte- CE, por meio da Secretaria Municipal de Cultura – SECULT e suas Instituições Vinculadas, de outros Órgãos e Entidades do Governo Municipal e dos demais entes federados.

**Art. 40.** O Conselho Municipal de Política Cultural será constituído por 10 membros titulares e igual número de suplentes, com a seguinte composição: I – 05 membros titulares e suplentes representando o Poder Público, através dos seguintes órgãos e quantitativos: respectivos

a) Secretaria Municipal de Cultura, 02 representantes, sendo um deles o Secretário de Cultura;

b) Biblioteca Pública Municipal, 01 representante;

c) Secretaria Municipal de Educação, 01 representante;

d) Secretaria de Administração e Finanças

II – 05 Membros titulares e respectivos suplentes, representando a sociedade civil, através dos seguintes segmentos:

a) Música

b) Tradição

c) Dança

d) Artes Cênicas e Circo

e) Literatura

§ 1º Os membros titulares e suplentes representantes do Poder Público serão designados pelo respectivo órgão e os representantes da sociedade civil serão eleitos conforme Regimento Interno.

§ 2º O Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC deverá eleger, entre seus membros, o Presidente e o Secretário-Geral com os respectivos suplentes.

§ 3º Nenhum membro representante da sociedade civil, titular ou suplente, poderá ser detentor de cargo em comissão ou função de confiança vinculada ao Poder Executivo do Município;

§ 4º O Presidente do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC é detentor do voto de Minerva.

**Art. 41.** O Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC é constituído pelas seguintes instâncias:

I - Plenário;

II - Comitê de Integração de Políticas Públicas de Cultura - CIPOC;

III - Colegiados Setoriais;

IV - Comissões Temáticas;

V - Grupos de Trabalho ;

VI – Fóruns Setoriais e Territoriais.

**Art. 42.** Ao Plenário, instância máxima do Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC, compete:

I – propor e aprovar as diretrizes gerais, acompanhar e fiscalizar a execução do Plano Municipal de Cultura - PMC;

II - estabelecer normas e diretrizes pertinentes a recursos, no âmbito do Sistema Nacional de Cultura – SNC; finalidades e aos objetivos do Sistema Municipal de Cultura - SMC;

III - colaborar na implementação das pactuações acordadas nas Comissões Intergestores, devidamente aprovadas, respectivamente, nos Conselhos Nacional e Estadual de Política Cultural;

IV - aprovar as diretrizes para as políticas setoriais de cultura, oriundas dos sistemas setoriais municipais de cultura e de suas instâncias colegiadas;

V - definir parâmetros gerais para aplicação dos recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC no que concerne à distribuição territorial e ao peso relativo dos diversos segmentos culturais;

VI - estabelecer para a Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC do Fundo Municipal de Cultura as diretrizes de uso dos recursos, com base nas políticas culturais definidas no Plano Municipal de Cultura – PMC;

VII - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC;

VIII - apoiar a descentralização de programas, projetos e ações e assegurar os meios necessários à sua execução e à participação social relacionada ao controle e fiscalização;

IX – contribuir para o aprimoramento dos critérios de partilha e de transferência de recursos;

X - apreciar e aprovar as diretrizes orçamentárias da área da Cultura;

XI - contribuir para a definição das diretrizes do Programa Municipais de Cultura existentes ou que venham a ser criados, especialmente no que tange à formação de recursos humanos para a gestão das políticas culturais;

XII - promover cooperação com os demais Conselhos Municipais de Política Cultural, bem como com os Conselhos Estaduais, do Distrito Federal e Nacional;

XIII - promover cooperação com os movimentos sociais, organizações não-governamentais e o setor empresarial;

XIV - incentivar a participação democrática na gestão das políticas e dos investimentos públicos na área cultural;

XV - delegar às diferentes instâncias componentes do Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC a deliberação e acompanhamento de matérias;

XVI - aprovar o regimento interno da Conferência Municipal de Cultura - CMC.

XVII - estabelecer o regimento interno do Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC.

**Art. 43.** Compete ao Conselho de Integração de Políticas Públicas de Cultura – CIPOC promover a articulação das políticas de cultura do Poder Público, no âmbito municipal, para o desenvolvimento de forma integrada de programas, projetos e ações.

**Art. 44.** Compete aos Colegiados Setoriais fornecer subsídios ao Plenário do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC para a definição de políticas, diretrizes e estratégias dos respectivos segmentos culturais.

**Art. 45.** Compete às Comissões Temáticas, de caráter permanente, e aos Grupos de Trabalho, de caráter temporário, fornecer subsídios para a tomada de decisão sobre temas específicos, transversais ou emergenciais relacionados à área cultural.

**Art. 46.** Compete aos Fóruns Setoriais e Territoriais, de caráter permanente, a formulação e o acompanhamento de políticas culturais específicas para os respectivos segmentos culturais e territórios.

**Art. 47.** O Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC deve se articular com as demais instâncias colegiadas do Sistema Municipal de Cultura - SMC - territoriais e setoriais - para assegurar a integração, funcionalidade e racionalidade do sistema e a coerência das políticas públicas de cultura implementadas no âmbito do Sistema Municipal de Cultura – SMC.

Da Conferência Municipal de Cultura – CMC

**Art. 48.** A Conferência Municipal de Cultura – CMC constitui-se numa instância de participação social, em que ocorre articulação entre o Governo Municipal e a sociedade civil, por meio de organizações culturais e segmentos sociais, para analisar a conjuntura da área cultural no município e propor diretrizes para a formulação de políticas públicas de Cultura, que comporão o Plano Municipal de Cultura - PMC.

§ 1º. É de responsabilidade da Conferência Municipal de Cultura – CMC analisar, aprovar moções, proposições e avaliar a execução das metas concernentes ao Plano Municipal de Cultura - PMC e às respectivas revisões ou adequações.

§ 2º. Cabe à Secretaria Municipal de Cultura – SECULT convocar e coordenar a Conferência Municipal de Cultura – CMC, que se reunirá

ordinariamente a cada dois anos ou extraordinariamente, a qualquer tempo, a critério do Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC. A data de realização da Conferência Municipal de Cultura – CMC deverá estar de acordo com o calendário de convocação das Conferências Estadual e Nacional de Cultura.
§ 3º. A Conferência Municipal de Cultura – CMC será precedida de Conferências Setoriais e Territoriais.
§ 4º. A representação da sociedade civil na Conferência Municipal de Cultura – CMC será, no mínimo, de dois terços dos delegados, sendo os mesmos eleitos em Conferências Setoriais e Territoriais.

**SEÇÃO IV**
**Dos Instrumentos de Gestão**
**Art. 49.** Constituem-se em instrumentos de gestão do Sistema Municipal de Cultura - SMC:
I - Plano Municipal de Cultura - PMC;
II - Sistema Municipal de Financiamento à Cultura – SMFC.
**Parágrafo único.** Os instrumentos de gestão do Sistema Municipal de Cultura – SMC se caracterizam como ferramentas de planejamento, inclusive técnico e financeiro, e de qualificação dos recursos humanos.
Do Plano Municipal de Cultura – PMC
**Art. 50.** O Plano Municipal de Cultura - PMC tem duração decenal e é um instrumento de planejamento estratégico que organiza, regula e norteia a execução da Política Municipal de Cultura na perspectiva do Sistema Municipal de Cultura - SMC.
**Art. 51.** A elaboração do Plano Municipal de Cultura - PMC e dos Planos Setoriais de âmbito municipal é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Cultura – SECULT e Instituições Vinculadas, que, a partir das diretrizes propostas pela Conferência Municipal de Cultura - CMC, desenvolve Projeto de Lei a ser submetido ao Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC e, posteriormente, encaminhado à Câmara de Vereadores.
**Parágrafo único.** Os Planos devem conter:
diagnóstico do desenvolvimento da cultura;
diretrizes e prioridades;
objetivos gerais e específicos;
estratégias, metas e ações;
prazos de execução;
recursos materiais, humanos e financeiros disponíveis e necessários;
mecanismos e fontes de financiamento;
indicadores de monitoramento e avaliação.

Do Sistema Municipal de Financiamento à Cultura – SMFC

**Art. 52.** O Sistema Municipal de Financiamento à Cultura – SMFC é constituído pelo conjunto de mecanismos de financiamento público da cultura, no âmbito do Município de Antonina do Norte, que devem ser diversificados e articulados.
**Parágrafo único.** São mecanismos de financiamento público da cultura, no âmbito do Município de Antonina do Norte:
I - Orçamento Público do Município, estabelecido na Lei Orçamentária Anual (LOA);
II – Fundo Municipal de Cultura, definido nesta lei;
III - Incentivo Fiscal, por meio de renúncia fiscal do IPTU e do ISS, conforme lei específica; e IV – outros que venham a ser criados.
**Do Fundo Municipal de Cultura – FMC**
**Art. 53.** Fica criado o Fundo Municipal de Cultura - FNC, vinculado à Secretaria Municipal de Cultura como fundo de natureza contábil e financeira, com prazo indeterminado de duração, de acordo com as regras definidas nesta Lei.
**Art. 54.** O Fundo Municipal de Cultura – FMC se constitui no principal mecanismo de financiamento das políticas públicas de cultura no município, com recursos destinados a programas, projetos e ações culturais implementados de forma descentralizada, em regime de colaboração e cofinanciamento com a União e com o Governo do Estado do Ceará.
**Parágrafo único.** É vedada a utilização de recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC com despesas de manutenção administrativa dos Governos Municipal, Estadual e Federal, bem como de suas entidades vinculadas.Art.
**Art. 55.** São receitas do Fundo Municipal de Cultura - FMC:
I- dotações consignadas na Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município de Antonina do Norte e seus créditos adicionais;
II- transferências federais e/ou estaduais à conta do Fundo Municipal de Cultura - FMC;
III- contribuições de mantenedores;
IV- produto do desenvolvimento de suas finalidades institucionais, tais como: arrecadação dos preços públicos cobrados pela cessão de bens municipais sujeitos à administração da Secretaria Municipal de Cultura; resultado da venda de ingressos de espetáculos ou de outros eventos artísticos e promoções, produtos e serviços de caráter cultural;
V- doações e legados nos termos da legislação vigente;
VI- subvenções e auxílios de entidades de qualquer natureza, inclusive de organismos internacionais;
VII- reembolso das operações de empréstimo porventura realizadas por meio do Fundo Municipal de Cultura - FMC, a título de financiamento reembolsável, observados critérios de remuneração que, no mínimo, lhes preserve o valor real;
VIII- retorno dos resultados econômicos provenientes dos investimentos porventura realizados em empresas e projetos culturais efetivados com recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC;
IX- resultado das aplicações em títulos públicos federais, obedecida a legislação vigente sobre a matéria;
X- empréstimos de instituições financeiras ou outras entidades;
XI- saldos não utilizados na execução dos projetos culturais financiados com recursos dos mecanismos previstos no Sistema Municipal de Financiamento à Cultura - SMFC;
XII- devolução de recursos determinados pelo não cumprimento ou desaprovação de contas de projetos culturais custeados pelos mecanismos previstos no Sistema Municipal de Financiamento à Cultura - SMFC;
XIII- saldos de exercícios anteriores; e
XIV- outras receitas legalmente incorporáveis que lhe vierem a ser destinadas.
**Art. 56.** O Fundo Municipal de Cultura - FMC será administrado pela Secretaria Municipal de Cultura – SECULT na forma estabelecida no regulamento, e apoiará projetos culturais por meio das seguintes modalidades:
I- não-reembolsáveis, na forma do regulamento, para apoio a projetos culturais apresentados por pessoas físicas e pessoas jurídicas de direito público e de direito privado, com ou sem fins lucrativos, preponderantemente por meio de editais de seleção pública; e
II- reembolsáveis, destinados ao estímulo da atividade produtiva das empresas de natureza cultural e pessoas físicas, mediante a concessão de empréstimos.
§ 1º Nos casos previstos no inciso II do caput, a Secretaria Municipal de Cultura – SECULT definirá com os agentes financeiros credenciados a taxa de administração, os prazos de carência, os juros limites, as garantias exigidas e as formas de pagamento.
§ 2º Os riscos das operações previstas no parágrafo anterior serão assumidos, solidariamente pelo Fundo Municipal de Cultura - FMC e pelos agentes financeiros credenciados, na forma que dispuser o regulamento.
§ 3º A taxa de administração a que se refere o § 1º não poderá ser superior a três por cento dos recursos disponibilizados para o financiamento.
§ 4º Para o financiamento de que trata o inciso II, serão fixadas taxas de remuneração que, no mínimo, preservem o valor originalmente concedido.
**Art. 57.** Os custos referentes à gestão do Fundo Municipal de Cultura - FMC com planejamento, estudos, acompanhamento, avaliação e divulgação de resultados, incluídas a aquisição ou a locação de equipamentos e bens necessários ao cumprimento de seus objetivos, não poderão ultrapassar cinco por cento de suas receitas, observados o limite fixado anualmente por ato da CMPC.
**Art. 58.** O Fundo Municipal de Cultura - FMC financiará projetos culturais apresentados por pessoas físicas e pessoas jurídicas de direito público e de direito privado, com ou sem fins lucrativos.
§ 1º Poderá ser dispensada contrapartida do proponente no âmbito de programas setoriais definidos pela Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC.
§ 2º Nos casos em que a contrapartida for exigida, o proponente deve comprovar que dispõe de recursos financeiros ou de bens ou serviços, se economicamente mensuráveis, para complementar o montante aportado pelo Fundo Municipal de Cultura - FMC, ou que está assegurada a obtenção de financiamento por outra fonte.

§ 3º Os projetos culturais previstos no caput poderão conter despesas administrativas de até dez por cento de seu custo total, excetuados aqueles apresentados por entidades privadas sem fins lucrativos, que poderão conter despesas administrativas de até quinze por cento de seu custo total.

**Art. 59.** Fica autorizada a composição financeira de recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC com recursos de pessoas jurídicas de direito público ou de direito privado, com fins lucrativos para apoio compartilhado de programas, projetos e ações culturais de interesse estratégico, para o desenvolvimento das cadeias produtivas da cultura.

§ 1º O aporte dos recursos das pessoas jurídicas de direito público ou de direito privado previsto neste artigo não gozará de incentivo fiscal.

§ 2º A concessão de recursos financeiros, materiais ou de infraestrutura pelo Fundo Municipal de Cultura - FMC será formalizada por meio de convênios e contratos específicos.

**Art. 60.** Para seleção de projetos apresentados ao Fundo Municipal de Cultura - FMC fica criada a Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC, de composição paritária entre membros do Poder Público e da Sociedade Civil.

**Art. 61.** A Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC será constituída por 04 (quatro) membros titulares e igual número de suplentes.

§ 1º. Os 02 (dois) membros do Poder Público serão indicados pela Secretaria Municipal de Cultura – SECULT.

§ 2º. Os 02 (dois) membros da Sociedade Civil serão escolhidos conforme regulamento.

**Art. 62.** Na seleção dos projetos a Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC deve ter como referência maior o Plano Municipal de Cultura – PMC e considerar as diretrizes e prioridades definidas anualmente pelo Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC.

**Art. 63.** A Comissão Municipal de Incentivo à Cultura – CMIC deve adotar critérios objetivos na seleção das propostas:

I - avaliação das três dimensões culturais do projeto - simbólica, econômica e social;

II - adequação orçamentária;

III - viabilidade de execução; e

IV - capacidade técnico-operacional do proponente.

**SEÇÃO V Dos Sistemas Setoriais**

**Art. 6**4. Para atender à complexidade e especificidades da área cultural são constituídos Sistemas Setoriais como subsistemas do Sistema Municipal de Cultura - SMC.

**Art. 65.** Constituem-se Sistemas Setoriais integrantes do Sistema Municipal de Cultura – SMC:

I - Sistema Municipal de Patrimônio Cultural - SMPC;

II - Sistema Municipal de Bibliotecas, Livro, Leitura e Literatura - SMBLLL;

III - outros que venham a ser constituídos.

**Art. 66.** As políticas culturais setoriais devem seguir as diretrizes gerais advindas da Conferência Municipal de Cultura – CMC e do Conselho Municipal de Política Cultural – CMPC consolidadas no Plano Municipal de Cultura – PMC.

**Art. 67.** Os Sistemas Municipais Setoriais constituídos, e os que venham a ser criados, integram o Sistema Municipal de Cultura- SMC conformando subsistemas que se conectam a estrutura federativa, à medida que os sistemas de cultura nos demais níveis de governo forem sendo instituídos.

**Art. 68.** As interconexões entre os Sistemas Setoriais e o Sistema Municipal de Cultura - SMC são estabelecidas por meio das coordenações e das instâncias colegiadas dos Sistemas Setoriais.

**Art. 69.** As instâncias colegiadas dos Sistemas Setoriais devem ter participação da sociedade civil e considerar o critério territorial na escolha dos seus membros.

**Art. 70.** Para assegurar as conexões entre os Sistemas Setoriais, seus colegiados e o Sistema Municipal de Cultura - SMC, as coordenações e as instâncias colegiadas setoriais devem ter assento no Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC com a finalidade de propor diretrizes para elaboração das políticas próprias referentes às suas áreas e subsidiar nas definições de estratégias de sua implementação.

**TÍTULO III**

**DO FINANCIAMENTO**

**CAPÍTULO I**

**Dos Recursos**

**Art. 71.** O Fundo Municipal da Cultura – FMC e o orçamento da Secretaria Municipal de Cultura e de suas instituições vinculadas são as principais fontes de recursos do Sistema Municipal de Cultura.

**Art. 72.** O financiamento das políticas públicas de cultura estabelecidas no Plano Municipal de Cultura far-se-á com os recursos do Município, do Estado e da União, além dos demais recursos que compõem o Fundo Municipal da Cultura – FMC.

**Art. 73.** O Município deverá destinar recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC para uso como contrapartida de transferências dos Fundos Nacional e Estadual de Cultura.

§ 1º Os recursos previstos no caput serão destinados a:

políticas, programas, projetos e ações previstas nos Planos Nacional, Estadual e/ou Municipal de Cultura;

II- para o financiamento de projetos culturais escolhidos pelo Município por meio de seleção pública.

§ 2º A gestão municipal dos recursos oriundos de repasses dos Fundos Nacional e Estadual de Cultura deverá ser submetida ao Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC.

**Art. 74.** Os critérios de aporte de recursos do Fundo Municipal de Cultura - FMC deverão considerar a participação dos diversos segmentos culturais e territórios na distribuição total de recursos municipais para a cultura, com vistas a promover a desconcentração do investimento, devendo ser estabelecido anualmente um percentual mínimo para cada segmento/território.

**CAPÍTULO II**

**Da Gestão Financeira**

**Art. 76.** Os recursos financeiros da Cultura serão depositados em conta específica, e administrados pela Secretaria Municipal de Cultura juntamente com a Secretaria Municipal de Administração e Finanças e instituições vinculadas, sob fiscalização do Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC.

§ 1º. Os recursos financeiros do Fundo Municipal de Cultura – FMC serão administrados pela Secretaria Municipal de Cultura juntamente com a Secretaria Municipal de Administração e Finanças.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Cultura acompanhará a conformidade à programação aprovada da aplicação dos recursos repassados pela União e Estado ao Município.

**Art. 77.** O Município deverá tornar público os valores e a finalidade dos recursos recebidos da União e do Estado, transferidos dentro dos critérios estabelecidos pelo Sistema Nacional e pelo Sistema Estadual de Cultura.

§ 1º. O Município deverá zelar e contribuir para que sejam adotados pelo Sistema Nacional de Cultura critérios públicos e transparentes, com partilha e transferência de recursos de forma equitativa, resultantes de uma combinação de indicadores sociais, econômicos, demográficos e outros específicos da área cultural, considerando as diversidades regionais.

**Art. 78.** O Município deverá assegurar a condição mínima para receber os repasses dos recursos da União, no âmbito do Sistema Nacional de Cultura, com a efetiva instituição e funcionamento dos componentes mínimos do Sistema Municipal de Cultura e a alocação de recursos próprios destinados à Cultura na Lei Orçamentária Anual (LOA) e no Fundo Municipal de Cultura.

**CAPÍTULO III**

**Do Planejamento e do Orçamento**

**Art. 79.** O processo de planejamento e do orçamento do Sistema Municipal de Cultura – SMC deve buscar a integração do nível local ao nacional, ouvidos seus órgãos deliberativos, compatibilizando-se as necessidades da política de cultura com a disponibilidade de recursos próprios do Município, as transferências do Estado e da União e outras fontes de recursos.

**Parágrafo único.** O Plano Municipal de Cultura será a base das atividades e programações do Sistema Municipal de Cultura e seu financiamento será previsto no Plano Plurianual - PPA, na Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO e na Lei Orçamentária Anual – LOA.

**Art. 80.** As diretrizes a serem observadas na elaboração do Plano Municipal de Cultura serão propostas pela Conferência Municipal de Cultura e pelo Conselho Municipal de Política Cultural - CMPC.

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 81.** O Município de Antonina do Norte deverá se integrar ao Sistema Nacional de Cultura – SNC por meio da assinatura do termo de adesão voluntária, na forma do regulamento.

**Art. 82**. Sem prejuízo de outras sanções cabíveis, constitui crime de emprego irregular de verbas ou rendas públicas, previsto no artigo 315

do Código Penal, a utilização de recursos financeiros do Sistema Municipal de Cultura – SMC em finalidades diversas das previstas nesta lei.
**Art. 83.** As ações do Sistema Municipal de Cultura de Antonina do Norte- CE serão devidamente publicadas através do sistema de publicações adotado pelo Município, a fim de que se confira ampla informação aos cidadãos antoninenses.
**Art. 84.** Ficam revogadas as disposições em contrário.
**Art. 85.** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte- CE, 23 de julho de 2020.

***FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Henrique Augusto Vieira de Matos
**Código Identificador:**75920E86

**GABINETE DO PREFEITO**
**LEI MUNICIPAL Nº 533/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

**LEI MUNICIPAL Nº 533/2020, DE 23 DE JULHO DE 2020.**

*Autoriza a abertura de Crédito Especial ao vigente Orçamento do Município de Antonina do Norte, no valor de R$ 161.700,00 (Cento e sessenta e um mil e setecentos reais) para os fins que indica e dá outras providências.*

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE** faz saber que a CÂMARA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

**Art. 1º** - Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a abrir ao vigente Orçamento do Município de Antonina do Norte o Credito Especial no valor de ***R$ 161.700,00 (Cento e sessenta e um mil e setecentos reais)*** criando a seguinte dotação:

**1010 – SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Órgão: **10 – Secretaria de Assistência Social**
Unidade Gestora: **10 – Secretaria de Assistência Social**
Função: **08 – Assistência Social**
Subfunção – **244 – Assistência Comunitária**
Programa: **0049 – Combate ao Coronavírus**
Atividade: **2.059 – PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA PARA AÇÕES DE COMBATE AO COVID 19**

**Objetivo:** ***Aumentar a capacidade de resposta do SUAS no atendimento às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social decorrente ao COVID-19.***

| Classificação Econômica | Nome | Valor R$ | Fonte |
|---|---|---|---|
| 3.3.90.30.00 | Material de Consumo | 23.460,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| 3.3.90.36.00 | Outros Serv. de Terceiros Pessoa Física | 27.540,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| **TOTAL RECURSO FEDERAL.....R$** | | **51.000,00** | |

**1010 – SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**
Órgão: **10 – Secretaria de Assistência Social**
Unidade Gestora: **10 – Secretaria de Assistência Social**
Função: **08 – Assistência Social**
Subfunção – **244 – Assistência Comunitária**
Programa: **0049 – Combate ao Coronavírus**
Atividade: **2.060 – AÇÕES DO COVID NO SUAS PARA EPI E ACOLHIMENTO**
**Objetivo:** ***Promover a orientação, apoio, atendimento e proteção às famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco soail afetado de forma a permitir condições adequadas de alojamento, isolamento, provisões e outras demandas que atendam às determinações sanitárias, proteção, prevenção e mitigação dos riscos quanto às infecções ou disseminação do vírus.***

| Classificação Econômica | Nome | Valor R$ | Fonte |
|---|---|---|---|
| 3.3.90.30.00 | Material de Consumo | 74.700,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| 3.3.90.36.00 | Outros Serv. de Terceiros Pessoa Física | 21.000,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| 3.3.90.39.00 | Outros Serv. de Terceiros Pessoa Jurídica | 2.000,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| 4.4.90.52.00 | Equipamentos e Mat. Permanente | 13.000,00 | ***1311000000 – Transf. de Recursos do FNAS*** |
| **TOTAL RECURSO ESTADUAL.....R$** | | **110.700,00** | |

**Art. 2º** - Os recursos necessários à cobertura do crédito mencionado no artigo primeiro desta Lei serão obtidos na forma da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, através de anulação parcial de dotação orçamentária, como a seguir discrimina:
**0702 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**1010.08.244.0018.1.028 – Construção, Ampliação e/ou Recuperação de Prédios para Assistência Social**

| Classificação Econômica | Nome | Valor R$ | Fonte |
|---|---|---|---|
| 4.4.90.51.00 | Obras e Instalações | 31.700,00 | ***1312000001 - Recurso Ordinário*** |
| **Total .....R$** | | **31.700,00** | |

**1010.04.122.0003.2.044 – Manutenção das Atividades da Secretaria de Assistência Social**

| Classificação Econômica | Nome | Valor R$ | Fonte |
|---|---|---|---|
| 3.1.90.11.00 | Vencimentos e vantagens fixas pessoal civil | 130.000,00 | ***10010000000 - Recurso Ordinário*** |
| **Total .....R$** | | **130.000,00** | |

**Art. 3º** - Fica o chefe do Poder executivo autorizado a realizar a suplementações e anulações das dotações ora criadas em conformidade com o disposto no art. 5º da Lei nº 522 de 02 de dezembro de 2019 – Lei Orçamentária Anual, observados os parâmetros e limites estabelecidos no *caput***,** parágrafos e incisos do referido artigo.

**Art. 4º** - A Ação e Programa constante do projeto de que trata o artigo 1° desta lei, fica integrado ao PPA - Plano Plurianual 2018-2021 e às metas referidas na LDO - Lei de Diretrizes Orçamentárias para o presente exercício.

**Art. 5º** Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte- CE, 23 de julho de 2020.

***FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Henrique Augusto Vieira de Matos
**Código Identificador:**504FA749

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACOIABA**

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA Nº 055/2020 DE 01 DE JULHO DE 2020**

**O Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal de Aracoiaba,** no uso das atribuições que lhe confere o Art. 54, inciso II, a Lei Orgânica do Município.
**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Nomear o **Sr. CICERO FERREIRA DA SILVA, RG n.º 2130322691, CPF N.º 779.289.973-04** para responder o Cargo de Provimento em Comissão de Coordenadoria de Gestão de Dados da Secretaria de Educação do Município de Aracoiaba/CE.

**Art. 2º** - O nomeado no artigo primeiro, desta portaria, é responsável pelos seus atos comissivos, omissivos e imperícia, que no exercício de

suas atividades pratiquem com dolo ou culpa, sujeitando aos ditames da lei.

**Art. 3º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

**REGISTRA-SE,**

**PUBLICA-SE,**

**CUMPRA-SE.**

**Paço da Prefeitura Municipal de Aracoiaba,** em 01 de Julho de 2020.

***THIAGO CAMPÊLO NOGUEIRA***
Prefeito do Município de Aracoiaba

**Publicado por:**
Tiberio Pinheiro Miranda
**Código Identificador:**36E8062A

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA Nº 157/2020 DE 13 DE JULHO DE 2020**

**O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE ARACOIABA,** no uso das atribuições que lhe confere o Art. 54, inciso II, a Lei Orgânica do Município.

**RESOLVE:**

**Art. 1º.** Exonerar, a **Sra. WANY FABRICIA DA SILVA LIMA, RG: 20072366650 CPF: 051.348.123-06,** do cargo que respondia como **ASSISTENTE PEDAGOGICO,** da Prefeitura Município de Aracoiaba.

**Art. 2º** - A nomeada no artigo primeiro, desta portaria, é responsável pelos seus atos comissivos, omissivos e imperícia, que no exercício de suas atividades pratique com dolo ou culpa, sujeitando aos ditames da lei.

**Art. 3º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

**REGISTRA-SE,**

**PUBLICA-SE,**

**CUMPRA-SE.**

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACOIABA**, em 13 de Julho de 2020.

***THIAGO CAMPÊLO NOGUEIRA***
Prefeito do Município de Aracoiaba

**Publicado por:**
Tiberio Pinheiro Miranda
**Código Identificador:**5CD8E9AE

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ARATUBA

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA Nº 70/2020**

PORTARIA Nº 70/2020 Aratuba, 24 de julho de 2020.

A PREFEITA MUNICIPAL DE ARATUBA, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas;

RESOLVE:
**Art. 1º** - Destituir o Sr. **FRANCISCO CEZANILDO SILVA BENEDITO** como responsável pelas atividades técnicas de Enfermagem junto a Sociedade Hospitalar Pe. Dionísio por motivo de retorno da Licença Maternidade da Sra. HARMILLA HÁDILLA PAZ PAIVA.

**Art. 2º** - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a **01/07/2020** revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE PUBLIQUE-SE CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARATUBA, aos 24 (vinte e quatro) dias do mês de julho de 2020.

***MARIA AUXILIADORA LIMA BATISTA***
Prefeita do Município

**Publicado por:**
Rilmaiane Souza de Araújo
**Código Identificador:**A0497A2E

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA Nº 71/2020**

PORTARIA Nº 71/2020 Aratuba, 28 de julho de 2020.

Concede Licença Maternidade à servidora que indica e dá outras providências.

**A PREFEITA MUNICIPAL DE ARATUBA**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas,

CONSIDERANDO o disposto no artigo 110 da Lei 353/2009.

**RESOLVE**:

**Art. 1º** - Conceder Licença à Gestante servidora efetiva MARIANA EVANGELISTA DE ABREU, Matrícula nº 161013-9, ocupante do cargo de Secretária de Unidade Escola, com lotação na Secretaria de Educação Básica pelo período de **15/07/2020 à 10/01/2021**.

**Art. 2º** - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a **15/07/2020** revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE PUBLIQUE-SE CUMPRA-SE

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARATUBA, aos 28 (vinte e oito) dias do mês de julho de 2020.

***MARIA AUXILIADORA LIMA BATISTA***
Prefeita do Município

**Publicado por:**
Rilmaiane Souza de Araújo
**Código Identificador:**8E30B4C9

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ**
**PORTARIA Nº 27/2020, DE 29 DE JULHO DE 2020.**

**PORTARIA Nº 27/2020, DE 29 DE JULHO DE 2020.**
**O Prefeito Municipal Arneiroz, Estado do Ceará,** no uso de suas atribuições legais que lhe conferidas por lei e com fulcro no artigo 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Arneiroz.
**RESOLVE:**
**Art. 1º EXONERAR** o(a) Sr(a). **EDSON CARLOS FEITOSA MONTEIRO**, brasileiro, solteiro, portador do RG: 533744396 SSP-CE, inscrito no CPF sob o nº 996.448.943-91, do cargo de Secretário do Gestor da Secretaria de Agricultura, nos termos da legislação vigente.
**Art. 2º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

**Art. 3º** - Dê-se ciência, Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

**Paço da Prefeitura Municipal de Arneiroz-CE, 29 de JULHO de 2020.**

***EDGAR DE CASTRO MONTEIRO***
Prefeito Municipal
Arneiroz-CE

**Publicado por:**
Cibele Feitosa Alves
**Código Identificador:**3EAD607F

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE BANABUIÚ

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
### EXTRATO DE CONTRATO

**EXTRATO DE CONTRATO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 06.001/2020-SRP**

**ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE BANABUIÚ – EXTRATO DE CONTRATO Nº 2020.07.23.02.** REFERENTE A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 2020.07.16.01-SRP. OBJETO: **SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (COM COTAS RESERVADA E EXCLUSIVA PARA ME E EPP), DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BANABUIÚ/CE.** CONTRATANTE: **IMACULADA CONCEIÇÃO SILVEIRA, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**. VALOR DO CONTRATO: R$ **245.721,84** (DUZENTOS E QUARENTA E CINCO MIL SETECENTOS E VINTE E UM REAIS E OITENTA E QUATRO CENTAVOS). CONTRATADO: **COMERCIAL G&K, REPRESENTADA POR GEISSON KELISSON DE SOUZA SANTOS**. DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 23 DE JULHO DE 2020. VIGÊNCIA: 31 DE DEZEMBRO DE 2020.

**Publicado por:**
Francisca Iranir Alves de Sousa
**Código Identificador:**03B61D5B

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
### EXTRATO DE CONTRATO

**EXTRATO DE CONTRATO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 06.001/2020-SRP**

**ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE BANABUIÚ – EXTRATO DE CONTRATO Nº 2020.07.23.01.** REFERENTE A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 2020.07.16.01-SRP. OBJETO: **SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO (COM COTAS RESERVADA E EXCLUSIVA PARA ME E EPP), DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BANABUIÚ/CE.** CONTRATANTE: **IMACULADA CONCEIÇÃO SILVEIRA, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**. VALOR DO CONTRATO: R$ **143.230,50** (CENTO E QUARENTA E TRES MIL DUZENTOS E TRINTA REAIS E CINQUENTA CENTAVOS). CONTRATADO: **MA COMERCIO E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, REPRESENTADA POR MARCOS AUGUSTO ALENCAR ROLIM**. DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 23 DE JULHO DE 2020. VIGÊNCIA: 31 DE DEZEMBRO DE 2020.

**Publicado por:**
Francisca Iranir Alves de Sousa
**Código Identificador:**DD3A3465

### SECRETARIA DE SAÚDE
### AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04.004/2020 SRP PE

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE BANABUIÚ – SECRETARIA DE SAÚDE - AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO N° 04.004/2020 SRP PE. OBJETO: SELEÇÃO DA MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS, VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE MEDICAMENTOS CONTROLADOS PARA ATENDER A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE BANABUIÚ/CE**. A partir do dia 03 de Agosto de 2020, ás 09:00 horas (horário de Brasília), através do endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br – "Acesso Identificado no link específico", em sessão pública por meio de comunicação via internet, iniciará os procedimentos de recebimento das propostas de preços e que no dia **12 de Agosto de 2020** ás 08:30 encerra o procedimento de recebimento de proposta. E a partir das 09:00 horas dará início a abertura das mesmas, em seguida a partir das 14:00 horas iniciará a formalização de lances e documentos de habilitação da licitação. A íntegra do Edital poderá ser obtida junto ao site www.licitacoes-e.com.br, no seguinte endereço**:**Av. Queiroz Pessoa, nº 435 - Bairro Centro, Banabuiú/CE, ou através do sítio eletrônico http://municipios.tce.ce.gov.br/licitacoes.

Banabuiú/CE, 29 de Julho de 2020.

***PAULO ROBERTO DA SILVA LOPES***
Pregoeiro Oficial do Município.

**Publicado por:**
Francisca Iranir Alves de Sousa
**Código Identificador:**596B6CA1

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJO SANTO

### SECRETARIA DE SAUDE
### CONVOCAÇÃO IMEDIATA DOS PROFISSIONAIS DA CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2020-SESA

**CONVOCAÇÃO IMEDIATA DOS PROFISSIONAIS DA CHAMADA PÚBLICA Nº. 001/2020-SESA – APRESENTAÇÃO IMEDIATA EM ATÉ 24 HORAS (DIA ÚTIL)**

**CARGO 009: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS 40H**

JOSEFA CIRILO DE OLIVEIRA
MILENE SANTANA DA SILVA
MARIA LUANA LIMA DO NASCIMENTO

**CARGO 012: VIGIA 40H**

DAVID BANDEIRA SILVA
CÍCERO RODRIGUES FURTADO

***GLAISE CRISTINA SILVA FEIJÓ***
Secretária Municipal da Saúde

**Publicado por:**
José Wellington Cruz Andrade
**Código Identificador:**F017F3D2

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVAL

### GABINETE DO PREFEITO
### DECRETO MUNICIPAL N° 045/2020, DE 29 DE JULHO DE 2020.

"DISPÕE SOBRE A LIBERAÇÃO DE TRANSPORTES INTERMUNICIPAIS NO MUNICÍPIO DE CHAVAL."

**O PREFEITO MUNICIPAL DE CHAVAL, ESTADO DO CEARÁ**, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e,

**CONSIDERANDO** o disposto no Decreto Municipal n° 044/2020, de 27 de julho de 2020, que trata sobre a disseminação do novo coronavírus no âmbito municipal, segundo recomendações previstas no Decreto Estadual n° 33.693/2020;
**CONSIDERANDO** a diminuição dos casos no município em decorrência das medidas contempladas pelo referido decreto;

**CONSIDERANDO** a constante necessidade dos munícipes de melhor locomoverem-se na região norte do nosso estado.

**DECRETA:**
**CAPÍTULO I**
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - Fica liberado o transporte intermunicipal de passageiros no Município de Chaval, devendo ser atendida as determinações:

**I** - obrigatoriedade do uso de máscaras de proteção, individuais ou caseiras, bem como de outros equipamentos de proteção individual que seja indispensável ao seguro desempenho laboral por todos os trabalhadores, inclusive terceirizados, e por clientes que estejam dentro do estabelecimento e o dever de impedir o acesso de pessoas que não estejam usando máscaras;
**II** - oferta de álcool 70%, preferencialmente em gel, a funcionários e clientes.
**III** – dever de impedir o acesso ao estabelecimento de pessoas que não estejam usando mascaras, bem como a impedir a permanência simultânea de clientes no seu interior que inviabilize o distanciamento social mínimo de 2(dois)metros entre as pessoas;
**IV** - Ofertar até dois itinerários pela manhã e até dois itinerários no turno da tarde;
**V** - Evitar aglomeração nos pontos de embarque, preservar o distanciamento mínimo entre as pessoas e garantir a segurança de passageiros e funcionários, sem prejuízo da observância obrigatória das medidas;
**VI** - 50% de passageiros da capacidade máxima;
**VII** - Medição da temperatura dos passageiros antes do embarque, sendo proibido a viagem de quem estiver com temperatura igual ou superior a 37,8º C e disponibilização álcool 70% aos passageiros e funcionários, preferencialmente em gel;
**VIII** - Limpeza e desinfecção de cada veículo antes e depois da cada viagem;
**IX** - Vedado transporte de passageiros em pé;
**X** - Adoção do distanciamento mínimo;

**Art. 2°** - As disposições deste decreto somam-se as do decreto n° 044/2020 de 27 de julho de 2020.

Publique-se, Registre-se, Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Chaval, Estado do Ceará, em 29 de Julho de 2020.

***SEBASTIÃO SOTERO VERAS***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Iracélia Sotero Telles
**Código Identificador:**8B49EFC6

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE FARIAS BRITO

### PROCURADORIA
### ERRATA - EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

**ERRATA – EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL – PREGÃO Nº 2015.09.08.1.** A Pregoeira Oficial do Município de Farias Brito/CE torna público que no Extrato de Aditivo Contratual referente ao Contrato oriundo do Pregão n° 2015.09.08.1, publicado na Edição deste Jornal, no dia 20 de Julho de 2020, onde se lê: **"2018.04.19.1"**, passará a ser lido: **"2015.09.08.1"**. **Maiores Informações:** (88) 3544-1569.

Farias Brito/CE, 29 de Julho de 2020.

***LUCLESSIAN CALIXTO DA SILVA ALVES***
Pregoeira Oficial.

**Publicado por:**
Maria Jose Bezerra da Silva
**Código Identificador:**27A144A1

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM

### GABINETE DO PREFEITO
### EDITAL Nº 12/2020, DE 29 DE JULHO DE 2020.

**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR DO MUNICÍPIO DE FORTIM-CE.**

**EDITAL Nº 12/2020, DE 29 DE JULHO DE 2020.**

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM** torna pública, de acordo com o previsto no **Edital nº 01/2019, de 18 de março de 2019**, a Convocação dos aprovados abaixo descritos, para a realização da cerimônia de posse.
**1. DA CONVOCAÇÃO DOS CANDIDATOS:**
**1.1** Ficam convocados para a Cerimônia de Posse os seguintes candidatos:

| ANALISTA AMBIENTAL | | |
|---|---|---|
| **Colocação** | **Nome** | **CPF** |
| 0003 | CAMILA NUNES MARQUES | 062.822.483-45 |

**2. DO LOCAL, DATA E HORÁRIO DA REALIZAÇÃO DA CERIMÔNIA DE POSSE:**
**2.1** Os candidatos ora convocados deverão apresentar-se no dia 03 de agosto de 2020, às 10h, no Gabinete do Prefeito, localizado na Rua Raimundo Gurgel Maia, nº 678, 1º andar, Centro, Fortim-CE.

**3. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**
**3.1** Será excluído desse concurso, por ato da autoridade competente, em caráter irrecorrível, o candidato que não se apresentar para a realização da Posse.
**3.2** Todos os casos omissos ou duvidosos que não tenham sido expressamente previstos no presente Edital e legislação vigente serão resolvidos pela Comissão Especial para Regulação, Acompanhamento e Deliberação deste Concurso Público.
**3.3** Permanecem inalteradas as demais disposições estabelecidas no Edital nº 01/2019, que normatiza o Concurso Público em epígrafe, não modificados pelo presente Edital.

Fortim-CE, 29 de julho de 2020.

***NASELMO DE SOUSA FERREIRA***
Prefeito Municipal

***PEDRO WILSON VASCONCELOS***
Secretário Municipal de Meio Ambiente

**Publicado por:**
Mario de Deus Barbosa Neto
**Código Identificador:**6A0D2694

### SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
### EXTRATO DO CONTRATO N° 2707.01/2020 – SMDU - REFERENTE AO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2707.01/2020 - SMTC

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM – EXTRATO DO CONTRATO N° 2707.01/2020 – SMDU** - referente ao Processo Administrativo de Dispensa de Licitação Nº 2707.01/2020 - SMTC; **PARTES:** Município de Fortim, através das Secretaria de Turismo e Cultura; **OBJETO:**Contratação

de empresa para elaboração e criação de 02 (dois) página Website, com software de controle específico, com informações de cadastros de pousadas, restaurantes, rotas turísticas, passeios, cadastros de artistas, eventos, espaços, projetos e outras informações, visando atender a Lei. 14.017/2020 - Lei Aldir Blanc, junto a Secretaria Municipal de Turismo e Cultura do Município de Fortim/CE. **CONTRATADO**:A AMARO F DA SILVA - ME; **VALOR GLOBAL:** R$ 5.000,00 (Cinco mil reais)**; VIGÊNCIA:** Até 31 de Dezembro de 2020.**ASSINA PELO CONTRATANTE:** Flávio Marcelo Barbosa Pinto - Secretário de Turismo e Cultura.

Fortim/CE, 29 de julho de 2020.

**Publicado por:**
Mario de Deus Barbosa Neto
**Código Identificador:**57ABD880

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE FRECHEIRINHA

### COMISSAO DE LICITACAO
### EXTRATO DO RESULTADO DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FRECHEIRINHA – EXTRATO DO RESULTADO DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO – TOMADA DE PREÇOS Nº 2110301/2020. OBJETO:** contratação de obras de construção de uma quadra de futebol e vôlei de areia na Praça José Tibúrcio Aguiar, Bairro Nossa Senhora de Fátima, Município de Frecheirinha-CE. O Município de Frecheirinha, por meio da Comissão Permanente de Licitação, torna público para conhecimentos dos interessados, o resultado do julgamento da HABILITAÇÃO da Tomada de Preços acima mencionada. **EMPRESAS HABILITADAS**: 1. AB2 Engenharia, Indústria, Comércio e Serviços Ltda; 2. Ellus Serviços Ltda ME; 3. MHE Engenharia e Serviços EIRELI; 4. Mandacaru Construções & Empreendimentos Ltda; 5. Master Serviços e Construções EIRELI; 6. Prime Construções & Locação EIRELI; 7. JHR Aguiar Serviços de Construções de Edifícios EIRELI; 8. RSM Pessoa EIRELI ME; 9. Sertão Construções, Serviços e Locações LTDA ME. **EMPRESAS INABILITADAS**: 1. A & N Construções ltda; 2. AG Construções e Serviços EIRELI; 3. C. do Nascimento Gomes ME; 4. L. Elias de Lima; 5. Ramilos Construções EIRELI ME; 6. Serfi Construtora e Serviços de Transporte EIRELI ME. Fica aberto o prazo recursal, com base na alínea "a", inciso I, do art. 109, da Lei 8.666/93, contado a partir da divulgação nos meios legais de publicidade. **MAIORES INFORMAÇÕES:** Paço Municipal, Av. Joaquim Pereira, nº 855, Centro. **Fone:** (88) 3655-1200,

***JOSÉ BARBOSA XAVIER JÚNIOR***
Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

**Publicado por:**
José Barbosa Xavier Júnior
**Código Identificador:**D420D266

### SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE
### EXTRATO DE CONTRATO

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FRECHEIRINHA – EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS Nº 2030301/2020 – EXTRATO DO CONTRATO Nº 20303012020** – **OBJETO**: Obras de construção civil destinadas à reconstrução sem reaproveitamento de pavimentação em pedra tosca na Av. Antônio Pinto, à margem da BR-222, Sede do Município de Frecheirinha-CE**. CONTRATANTE:** Prefeitura de Frecheirinha, através da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente. **CONTRATADA**: JHR Aguiar Serviços de Construções de Edifícios EIRELI, inscrita no CNPJ sob o nº 36.342.440/0001-74. **VALOR DO CONTRATO:** R$ 144.983,57 (Cento e quarenta e quatro mil, novecentos e oitenta e três reais e cinqüenta e sete centavos)**. Contrato**: 28.07.2020. **VIGÊNCIA**: 28.10.2020. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**: 05.01.15.451.0285.1.004. **ELEMENTO DE DESPESAS**: 44.90.51.00. **FONTE DE RECURSOS:** 1001000000 (Recurso ordinário). **INFORMAÇÕES**: Paço Municipal, Av. Joaquim Pereira, nº 855, Centro. Fone: (88) 3655-1200.

Frecheirinha-CE, 28 de Julho de 2020,

***EUDES ALMEIDA LIMA,***
Secretário de Administração, Ordenador de Despesas da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente.

**Publicado por:**
José Barbosa Xavier Júnior
**Código Identificador:**C8CCC17B

### SECRETARIA DE SAUDE
### TJDL (TERMO JUSTIFICATIVO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO) Nº 62800701/2020

**EXTRATO DE DISPENSA**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FRECHEIRINHA – TJDL (Termo Justificativo de Dispensa de Licitação) Nº 62800701/2020 – OBJETO: Aquisição de cabine para elaboração de exames do vírus Covid-19 destinado Sec. de Saúde da Prefeitura do Município de Frecheirinha-CE., por ocasião das ações de combate à disseminação do vírus COVID-19. CONTRATANTE: Município de Frecheirinha-CE., representado pela Sra. Sec. de Saúde. CONTRATADO: Global Serviços e Negócios Empresariais Eireli – ME., CNPJ: 19.293.025/0001-59. VALOR: R$ 3.000,00 (Três mil reais). FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 4º da Lei 13.979/2020 e o Decreto Municipal nº 019/2020. PRAZO DE FORNECIMENTO: Até 05 (cinco) dias. DATA DA RATIFICAÇÃO: 29/07/2020. INFORMAÇÕES: Paço Municipal, Av. Joaquim Pereira, nº 855, Centro. Fone: (88) 3655-1200.**

***LUSILEIDA XIMENES PORTELA,***
Sec. de Saúde.

**Publicado por:**
Olga Sonielly Lima Almeida
**Código Identificador:**368D002C

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS

### GABINETE DO PREFEITO
### AVISO DE PRIMEIRO ADENDO

ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS - AVISO DE LICITAÇÃO - EDITAL PREGÃO ELETRONICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 2007.01/20 - PE/SPR. ADENDO. A Prefeitura Municipal de Groaíras, por intermédio de sua Pregoeira nomeada por meio da Portaria 99/2020, torna público o Adendo ao edital do PREGÃO ELETRONICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 2007.01/20 - PE/SPR, cujo objeto é a **SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE MATERIAIS PARA MANUTENÇÃO DE VEÍCULOS (PNEUS, CÂMARAS DE AR, FITAS PROTETORAS, VÁLVULAS E CORRELATOS), DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA FROTA DE VEÍCULOS DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE GROAÍRAS/CE, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA**. Tais alterações realizadas no referido edital está disponibilizado no link de licitações do site do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (TCE-CE), bem como na quadro de avisos da Prefeitura Municipal.

Groaíras, 30 de Julho de 2020.

***SILVANA PAIVA RODRIGUES***
Pregoeira.

**Publicado por:**
Francisco Jander Maciel Vasconcelos
**Código Identificador:**2251C220

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUÍ

**CAMARA MUNICIPAL DE ICAPUI**
**AVISO DE LICITAÇÃO -PREGÃO PRESENCIAL Nº2207,01/20-PP**

**CÂMARA MUNICIPAL DE ICAPUÍ-AVISO DE LICITAÇÃO-PREGÃO PRESENCIAL-N.º 2207.01/20-PP**– ABERTURA: 07 de AGOSTO de 2020 às 09h30min. JULGAMENTO: menor preço por item. OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviço com a implementação e implantação da estrutura da rede logica e física como monitoramento dos ativos de rede do Poder Legislativo Municipal de Icapuí-CE, conforme especificações contidas no termo de referência, Anexo I deste Edital. Informações: Rua Joca Galdino, 125 – Centro – Icapuí/CE ou (88) 3432-1230 de 07h30min às 13h30min.

***TARCISIO REBOUÇAS BRAGA FILHO.***
Pregoeiro.

**Publicado por:**
Tarcisio Rebouças Braga Filho
**Código Identificador:**79D89686

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ICÓ

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DE CONTRATOS**

**EXTRATO DO CONTRATO**

O Município de Icó, através da Secretaria da Saúde, torna público o extrato do Contrato nº 15.020/2020-01 e 15.020/2020-02, resultante do Pregão Eletrônico nº 15.020/2018-PE - Unidade Administrativa: Secretaria da Saúde - Objeto: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, MATERIAL MÉDICO-HOSPITALAR, INSTRUMENTOS, MATERIAL PARA RAIO-X PARA ATENDER PARA ATENDER A NECESSIDADES DO SETOR COVID-19 (UTI – UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA E LEITOS CLÍNICOS DE RETAGUARDA) ONDE SERÃO REALIZADOS ATENDIMENTOS A PACIENTES COVID-19, JUNTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ICÓ/CE - Prazo de vigência do contrato: O contrato terá o prazo de vigência até 31 de dezembro de 2020, a partir da data da assinatura do contrato - Valor global do Contrato nº 15.020/2020-01: R$ 289.371,60 (duzentos e oitenta e nove mil, trezentos e setenta e um reais e sessenta centavos); 15.020/2020-02: R$ 415.998,00 (quatrocentos e quinze mil, novecentos e noventa e oito reais) - Dotação Orçamentária: 15.02.10.302.0176.2.036 - Elemento de Despesas: 3.3.90.30.00 - Fonte de Recurso: RECURSO CORONAVIRUS/COVID -19-CREDITO EXTRAORDINARIO - Contratado: LIZ HOSPITALAR COMÉRCIO ATACADISTA LTDA, através de seu representante legal, Sr. Luis Felipe Nunes de Vasconcelos; PROHOSPITAL COMÉRCIO HOLANDA LTDA, através de seu representante legal, Sr. Elmano José Marques Dantas - Assina pela contratante: Ordenador de despesas da Secretaria da Saúde, o Sr. Marcos Antônio Nunes Barreto - Data da assinatura dos contratos: 22 de julho de 2020.

Icó/CE, 22 de julho de 2020.

***MARCOS ANTÔNIO NUNES BARRETO***
Ordenador de Despesas da Secretaria da Saúde

**Publicado por:**
Claudio Ferreira dos Santos
**Código Identificador:**839B206E

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU – JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO – CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 2020.05.21.01-PMI-SEINFRA.** Com os seguintes resultados: ***EMPRESAS HABILITADAS*:** 01.VETOR OBRAS DE ENGENHARIA EIRELI, 02.CONSÓRCIO IGUATU SAS: empresa líder INDUSTRIA DE PRE-MOLDADOS SANTA ROSA LTDA, 03.ABRAV CONSTRUCOES SERVICOS EVENTOS E LOCACOES EIRELI, 04.CONSTRUTORA BORGES CARNEIRO LTDA, 05.WU CONSTRUCOES E SERVICOS EIRELI e 06.GERTECE ENGENHARIA LTDA. As demais empresas participantes foram inabilitadas. Os autos do processo se encontram à disposição dos interessados na Sede da CPL da Prefeitura Municipal de Iguatu. Em, 29 de julho de 2020.

***PEDRO GILDÁSIO DE SOUSA***
Presidente da CPL.

Informações pelo fone (88) 99203-6169.

**Publicado por:**
Gilderlandio Duarte da Costa
**Código Identificador:**1E3E3030

**SECRETARIA DE GOVERNO - SEGOV**
**ERRATA DE PUBLICAÇÃO PORTARIA Nº 082/2020 DE 11 DE MARÇO DE 2020**

Retifica-se a publicação da Portaria Nº 082/2020, realizada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará em 03 de abril de 2020, nos seguintes termos:

**1. Onde se Lê:**
**Art. 1° -** Fica CEDIDA a servidora público Municipal MARIA IREULANDIA DE AMORIM, ocupante do cargo de provimento em caráter efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, sob a matrícula N° 00037861, sem ônus para a origem e efeitos retroativos a **12 de fevereiro de 2020**.

**2. Lê-se:**
**Art. 1º -** Fica CEDIDA a servidora público Municipal MARIA IREULANDIA DE AMORIM, ocupante do cargo de provimento em caráter efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, sob a matrícula N° 00037861, sem ônus para a origem e efeitos retroativos a **01 de março de 2020**.

Iguatu-CE, 28 de julho de 2020.

***EDNALDO DE LAVOR COURAS***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Girlene Cavalcante dos Santos
**Código Identificador:**CAD29F26

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**EDITAL Nº 008 DE 29 DE JULHO DE 2020.**

**EDITAL DE PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE EXCEPCIONAL INTERESSE PÚBLICO PARA O CARGO DE AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE NA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA-CE.**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE IRAUÇUBA-CE**, Sra. Geraldina Lopes Braga, no uso de suas atribuições legais, conforme o art. 64, inciso III da Lei Orgânica do Município, torna pública a abertura das inscrições e estabelece normas relativas à realização do Processo Seletivo Simplificado para provimento de cadastro reserva a fim atender as necessidades temporárias de excepcional interesse público do cargo de AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE, na Administração Pública Municipal, e será realizado nos termos das Leis municipais nº 609 de 05 de dezembro de 2008 e Lei nº 736 de 11 de maio de 2010 e a Lei nº 507 de 09 de junho de 2006 e suas alterações posteriores.

**I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

O Processo Seletivo Simplificado destina-se a selecionar candidatos para provimento de cadastro reserva para o cargo de AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – MICROAREAS 05 E 56.

O Processo Seletivo Simplificado será executado pela Comissão instituída pela Portaria nº 638/2020.

O prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado será de 05 (cinco) meses contados da data da homologação, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração Pública Municipal.

A remuneração a ser recebida, a escolaridade e a carga horária, será estabelecida no quadro a seguir:

| AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – MICROÁREA 05 – DISTRITO DE COITÉ | | |
|---|---|---|
| **REMUNERAÇÃO** | **ESCOLARIDADE** | **CARGA HORÁRIA SEMANAL** |
| R$ 1.400,00 | Ensino Médio Completo. | 40 HORAS |

## II – DAS INSCRIÇÕES

O candidato que desejar se inscrever **deverá** residir nas microáreas 05 ou 56.

Os formulários de inscrição, devidamente preenchidos e assinados, deverão ser enviados para o endereço de e-mail recursosh@iraucuba.ce.gov.br dos dias 31 de julho a 03 de agosto de 2020.

**A FICHA DE INSCRIÇÃO SERÁ DISPONIBILIZADA NO ANEXO I DESTE EDITAL**, para que o candidato possa imprimir, preencher e enviar o arquivo digitalizado para o endereço de e-mail *recursosh@iraucuba.ce.gov.br*, sendo assim de total responsabilidade do candidato o encaminhamento do mesmo.

A inscrição do candidato implicará no conhecimento e aceitação tácita das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

São requisitos necessários para a inscrição no Processo Seletivo:
I - Ser brasileiro nato, naturalizado, ou cidadão português a quem foi conferida igualdade, nas condições previstas no art. 12, inciso II, § 1º da Constituição Federal;
II - Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos completos;
III - Estar em dia com as obrigações militares, exceto para os candidatos do sexo feminino;
IV - Estar em dia com as obrigações eleitorais;
V - Possuir a qualificação mínima exigida para o exercício do cargo.
VI - Ter disponibilidade de carga horária, conforme disposto no item 1.4 deste Edital.

Constatada quaisquer irregularidades, será a inscrição anulada, bem como todos os atos dela decorrentes, com a exclusão do candidato do processo seletivo.

No endereço de e-mail citado no item 2.1 deste edital deverão ser encaminhados, **digitalizados** e **legíveis**, os seguintes documentos:
I - Ficha de inscrição devidamente preenchida, sem emendas e/ou rasuras, devendo o candidato disponibilizar número de telefone com **whatsapp**, para realização de chamada de vídeo;
II - Cópia de documento de identificação com foto e Cadastro de Pessoa Física (CPF).
III - Cópia do comprovante de residência **atualizado**;
IV - Currículo e certificados, a fim de serem conferidos para avaliação de títulos.

São considerados documentos de Identidade: carteiras de identidade expedidas pelas Secretarias de Segurança, Forças Armadas, Ministério das Relações Exteriores e Polícias Militares, Carteira Nacional de Habilitação expedida na forma da Lei nº 9.503/97, carteiras profissionais expedidas por conselhos de classe que, por Lei Federal tem validade como documento de identificação;

A apresentação dos documentos e das condições exigidas para a inscrição no processo de seleção será efetuada também no momento da convocação para contratação, sendo que a não apresentação implicará na anulação de todos os atos praticados pelo candidato;

Os documentos deverão estar em perfeitas condições, de forma a permitirem, com clareza, a identificação do candidato e deverão conter obrigatoriamente, filiação, fotografia, data de nascimento e órgão expedidor.

As informações prestadas na Ficha de Inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Comissão Organizadora do Processo de Seleção o direito de excluir do certame àquele que preenchê-la com dados incorretos ou rasurados, bem como ao candidato que prestar informações inverídicas, ainda que o fato seja constatado posteriormente.

## III - DOS CANDIDATOS COM DEFICIÊNCIA

3.1. Em obediência ao disposto no Decreto Federal nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999 e no Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004, será reservado o percentual de 5% (cinco por cento) das vagas existentes, aos candidatos com deficiência, que vierem a surgir ou forem criadas no prazo de validade da seleção, para todos os Cargos/Especialidades.
3.2. As pessoas com deficiência que pretendam fazer uso das prerrogativas que lhes são facultadas no inciso VIII do artigo 37 da Constituição Federal e na Lei nº 7.853/89. É assegurado o direito de inscrição, cujas atribuições do cargo sejam compatíveis com a deficiência que possuem.

3.3. As pessoas com deficiência, resguardadas as condições especiais previstas no Decreto Federal nº 3.298/99, particularmente em seu artigo 40, participarão da seleção em igualdade de condições com os demais candidatos, no que se refere ao conteúdo das provas, a avaliação e aos critérios de aprovação, ao dia, horário e local de aplicação das provas, e a nota mínima exigida para aprovação.

3.4. O candidato deverá declarar, quando da inscrição, Laudo Médico (original ou cópia autenticada) expedido no prazo máximo de 12 (doze) meses antes do término das inscrições, atestando a espécie e o grau ou nível de deficiência, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doença - CID, bem como a provável causa da deficiência, inclusive para assegurar previsão de adaptação da sua prova, informando, também, o seu nome, documento de identidade (RG), número do CPF e opção de Cargo/Especialidade;

3.5. O candidato com deficiência, caso deseje, deverá solicitar, por escrito, atendimento especial.

3.6. O candidato deverá declarar que está ciente das atribuições do Cargo/Especialidade pretendido e que, no caso de vir a exercê-lo, estará sujeito à avaliação pelo desempenho dessas atribuições, para fins de habilitação durante o estágio probatório.

3.7. O candidato deverá informar que deseja concorrer às vagas reservadas aos candidatos com deficiência.

3.8. O candidato com deficiência que não realizar a inscrição conforme instruções constantes deste capítulo não poderá impetrar recurso administrativo em favor de sua condição.

3.9. O candidato com deficiência, se classificado na forma deste Edital, além de figurar na lista de classificação geral, terá seu nome constante da lista específica de candidatos com deficiência, por Cargo/Especialidade.

## IV – DA SELEÇÃO

4.1. A Seleção será realizada em 02 (duas) fases:
**1ª Fase**: de caráter classificatório e aliminatório, sendo uma entrevista a ser realizada através de videoconferência no dia 05 de agosto de 2020, no horário de 09h às 14h, devendo o candidato estar à inteira

disposição durante o horário estabelecido, aguardando a chamada de vídeo;
**2ª Fase**: de caráter classificatório, sendo "Análise de Títulos", enviados anteriormente via
e-mail junto com a ficha de inscrição, conforme disposto no item **2.7**, **IV**, deste edital.

O prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado será de 05 (cinco) meses contado da data da homologação, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração Pública Municipal.

**V - DA ENTREVISTA – 1ª FASE**

O tempo máximo para a realização da entrevista será de 10 (dez) MINUTOS.

5.2 A nota da entrevista obedecerá a um intervalo de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

**VI - DA ANÁLISE DE TÍTULOS – 2ª FASE**

Os títulos deverão ser encaminhados via e-mail conforme especificados no item 2.1 e 2.7 deste Edital.

**ANÁLISE DE TÍTULOS:** A contagem de pontos será da seguinte forma: Mestrado 07 (sete) pontos, Pós-Graduação 06 (seis) pontos, Cursos na área acima de 100 horas valerá 3,5 (três e meio) pontos, limitados a 02 (dois) cursos; Cursos na área entre 41 a 100 horas valerão 03 (três) pontos, limitados a 02 (dois) cursos e Cursos na área entre 20 às 40 horas valerão 02 (dois) pontos limitados a 02 (dois) cursos, totalizando 30 (trinta) pontos.
**TODO E QUALQUER CURSO DE ÁREA DIVERSA DAQUELA QUE O CANDIDATO SE INSCREVEU NÃO SERÁ CONTABILIZADO.**

**VII - DO RESULTADO E DA CLASSIFICAÇÃO**

A classificação final será o resultado da soma dos pontos obtidos na 1ª fase (entrevista) e 2ª fase (análise de títulos).
Ocorrendo empate no total de pontos o desempate beneficiará sucessivamente o candidato que:
a) Obtiver maior pontuação na 1ª fase;
b) Obtiver maior pontuação na 2ª fase;
c) Tiver maior idade;
d) Caso o candidato tenha idade igual ou superior a 60 anos, o primeiro critério para desempate será o que tiver maior idade, conforme estabelece o artigo 27, parágrafo único, da Lei de nº 10.741/03 (Estatuto do Idoso).

A divulgação do resultado será no dia 06 de agosto de 2020**,** no site http://www.iraucuba.ce.gov.br.

**VIII - DOS RECURSOS**

Caberá recurso, desde que devidamente fundamentado, em um prazo de até 24 horas contados da publicação do resultado.

Os formulários de recursos encontram-se no Anexo II deste Edital.

Os formulários de recurso, devidamente preenchidos e assinados deverão ser enviados via e-mail, no endereço *recursosh@iraucuba.ce.gov.br*.

Não serão avaliados recursos sem instrução e fundamentação.

Serão rejeitados liminarmente os recursos postados fora do prazo e os que não contiverem dados necessários à identificação do candidato.

Havendo interposição de recursos os resultados de deferimento ou indeferimento serão publicados no site http://www.iraucuba.ce.gov.br, no dia 10 de agosto de 2020.

Havendo alteração no resultado do Processo Seletivo Simplificado, em razão de deferimento de julgamento de recursos apresentados à Comissão, será publicado novo resultado no site http://www.iraucuba.ce.gov.br com as alterações que se fizerem necessárias, no dia 11 de agosto de 2020.

**IX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

A contratação dos candidatos aprovados ficará condicionada ao disposto no art. 37, inciso XVI, da Constituição Federal, que veda a acumulação remunerada de cargos públicos, exceto quando houver compatibilidade de horário nos casos previstos pelo referido dispositivo constitucional.

O candidato convocado para assumir a função pública deverá apresentar-se junto ao Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura Municipal de Irauçuba, onde será feita a solicitação da documentação exigida.

Será excluído do processo seletivo, a qualquer momento, o candidato que:
a) fixar em qualquer documento (inclusive na ficha de inscrição) declaração falsa ou inexata;
b) deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos neste Edital;
c) descumprir quaisquer das instruções contidas neste Edital;
d) desrespeitar membro da Comissão Organizadora do Processo de Seleção Pública;
e) descumprir qualquer das etapas exigidas;
f) perturbar a ordem dos trabalhos, decorrente de comportamento inadequado.

São partes integrantes deste Edital:
ANEXO I – Ficha de Inscrição
ANEXO II - Formulário de Recurso.

Este Edital em sua íntegra será publicado no site http://www.iraucuba.ce.gov.br.

Palácio Verde, Irauçuba - CE, 29 de agosto de 2020.

**ANEXO - I**
**FICHA DE INSCRIÇÃO**

| | |
|---|---|
| Cargo a que concorre: | |
| Nome: | |
| Data de Nascimento: | Sexo: ( ) Masculino ( ) Feminino |
| Estado Civil: ( ) Casado (a) - ( ) Divorciado (a) - ( ) Solteiro (a) - ( ) Viúvo (a) | |
| Endereço: | |
| Bairro: | Município: |
| Contatos: | |
| CPF: | RG: |
| Deficiente Físico: ( ) Não ( ) Sim | Especificar: |
| **FORMAÇÃO PROFISSIONAL** | ( ) Graduação<br>( ) Pós – graduação<br>( ) Mestrado<br>( ) Doutorado |
| **TERMO DE COMPROMISSO DO CANDIDATO** | |
| Assumo toda a responsabilidade pela exatidão das informações, declaradas neste documento, bem como pelo atendimento de todas as exigências constantes neste Edital da Prefeitura Municipal de Irauçuba e legislação pertinente, reconhecendo que qualquer reticência, inexatidão ou falsidade implicará a minha imediata exclusão da referida SELEÇÃO, sem prejuízos das sanções penais cabíveis. | |
| Irauçuba, _____ de _____ de _____. | |
| _____<br>ASSINATURA DO CANDIDATO | |

**Responsável pela Inscrição: _____**

**----------**

| **Comprovante de Inscrição** | |
|---|---|
| Data: | Horário: |
| Responsável pela Inscrição: | |
| Assinatura do Candidato: | |

**ANEXO - II**
**FORMULÁRIO DE RECURSO**

À Comissão Organizadora do Processo Seletivo Simplificado

( ) Impugnação do Edital/Regulamento ( ) Resultado Final
( ) Resultado da prova ( ) Outros

**DADOS DO RECORRENTE:**
Nome:
Cargo Pretendido:
Assinatura do recorrente:

| **FUNDAMENTAÇÃO DO RECURSO:** | |
|---|---|
| Data: | Horário: |
| Responsável pelo recebimento: | |

| **RESULTADO DO JULGAMENTO DO RECURSO PELA COMISSÃO:** | | |
|---|---|---|
| ( ) Deferido ( ) Indeferido | | |
| Coordenador | Secretário | Membro |

**----------**

| **PROTOCOLO DE RECURSO:** | |
|---|---|
| Data: | Horário: |
| Responsável pelo recebimento: | |

Recebido e conferido por:_____

**Publicado por:**
Maria Irlani Teixeira Sousa
**Código Identificador:**8AC4ABE7

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO,DESPORTO E LAZER
## EXTRATO DA ATA DE REGISTRO - PREGÃO PRESENCIAL DE Nº 2020.02.19.01

**Extrato da Ata de Registro - Pregão Presencial de Nº 2020.02.19.01 – Objeto:** Registro de Preços, consignado em Ata, para futura e eventual Aquisição de Frutas e Verduras, destinadas ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE, da Rede Pública de Ensino Municipal, de responsabilidade da Secretaria da Educação do Município de Irauçuba/CE. **Órgão Gerenciador:** Secretaria de Educação, Desporto e Lazer. **Ata nº: 2020.07.28.01 - Contratada: FRANCISCO ALESSANDRO ALEXANDRE PINTOS - ME,** inscrita no CNPJ sob o Nº. 13.449.440/0001-72**,** com o valor global de **R$ 210.000,00 (Duzentos e dez mil reais)**. **Data de Assinatura da Ata de Registro de Preços:** 28 de julho de 2020.

Irauçuba/CE, 28 de julho de 2020.

***RAQUEL LOPES BRAGA***
Secretária de educação, Desporto e Lazer.

**Publicado por:**
Maria Irlani Teixeira Sousa
**Código Identificador:**5A56AAD7

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO,DESPORTO E LAZER
## EXTRATO DE CONTRATO - PREGÃO ELETRÔNCICO Nº. 2020.02.19.01

**EXTRATO DE CONTRATO - Pregão Eletrôncico Nº. 2020.02.19.01 – Referente a Ata de Registro de Preços nº 2020.07.28.01. Objeto:** Registro de Preços, consignado em Ata, para futura e eventual Aquisição de Frutas e Verduras, destinadas ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE, da Rede Pública de Ensino Municipal, de responsabilidade da Secretaria da Educação do Município de Irauçuba/CE. **CONTRATADA: FRANCISCO ALESSANDRO ALEXANDRE PINTOS - ME,** com o valor global de **R$ 104.998,55 (cento e quatro mil novecentos e noventa e oito mil e cinquenta e cinco centavos)**. **Assina pela Contratada**: Francisco Alessandro Alexandre Pintos. **Data de Assinatura do Contrato:** 28 de julho de 2020. **Vigência dos Contratos:** Até 31 de Dezembro de 2020. **Contratante:** Secretaria de Educação, Desporto e Lazer, **Assina pela Contratante:** Raquel Lopes Braga. **Dotação Orçamentária:** 0604 12 306 0007 2.030; **Fontes de Recursos:** Próprio (Fonte 1111000000) e PNAE (Fonte 1122000000). **Elemento de Despesas e Subelemento Nº:** 3.3.90.30.00/ 3.3.90.30.07.

Irauçuba/CE, 28 de julho de 2020.

***RAQUEL LOPES BRAGA.***

**Publicado por:**
Maria Irlani Teixeira Sousa
**Código Identificador:**D17C06C9

## SECRETARIA DE SAUDE
## EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO 3° TERMO ADITIVO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2018.07.05.01

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO 3° TERMO ADITIVO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 2018.07.05.01 - OBJETO: Locação de um imóvel situado a Rua Antônio Felix Ibiapina, nº 1004, bairro Alto do Cristo Sobral/CE, para uso de Casa de Apoio para pacientes que procuram tratamento ou consulta médica na cidade de Sobral, de responsabilidade da Secretaria da Saúde do Município de Irauçuba/CE. LOCADOR(A): FRANCISCO MILZENOR OLIVEIRA FERREIRA .ASSINA PELO(A) LOCADOR(A): FRANCISCO MILZENOR OLIVEIRA FERREIRA**.** LOCATÁRIO (A): SECRETARIO DA SAÚDE. ASSINA PELO (A) LOCATÁRIO (A): Amorim Gleidson Souza Mota. MOTIVO: Prorrogação de prazo. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: artigo 62, § 3º, I, da Lei 8.666/1993, na Lei nº 8.245/91 e suas alterações posteriores, e ainda na cláusula terceira, item 3.1.2 do contrato. DATA DE ASSINATURA DO ADITIVO: 10 de julho de 2020.

Irauçuba/CE, 10 de julho de 2020

***AMORIM GLEIDSON SOUZA MOTA,***
Secretário da Saúde.

**Publicado por:**
Maria Irlani Teixeira Sousa
**Código Identificador:**D3DBA289

# ESTADO DO CEARÁ
# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARETAMA

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
## EXTRATO DE ALTERAÇÃO CONTRATUAL - TOMADA DE PREÇOS Nº 2019121701-FUND

**EXTRATO DE ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

**REFERENTE:** PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 20201518

**ORIGEM:** Tomada de Preços nº 2019121701-FUND

**CONTRATANTE**: FUNDO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO BÁSICO - FUNDEB – JOSE JORGE RODRIGUES DE OLIVEIRA;

**CONTRATADA**: ELF CONSTRUÇÕES & SERVIÇOS LTDA-ME - JOSE ERLANIO LIMA FREITAS

**OBJETO**: EXECUÇÃO DE OBRA PARA REFORMA NA E.M.E.F MARIA DORACI DE LIMA NO MUNICÍPIO DE JAGUARETAMA-CE, CONFORME PROJETO BÁSICO, PARTE INTEGRANTE DESTE PROCESSO;

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Exercício 2020 Projeto 1515.123611202.1.045 Construir, Ampliar, Reformar e Equipar Unidades do Ensino Fundamental, Classificação econômica 4.4.90.51.00 Obras e instalações, com recursos ordinários.

**VALOR DO REPLANILHAMENTO:** R$ 30.212,23 (trinta mil, duzentos e doze reais e vinte três centavos).

**DATA DA ASSINATURA**: 24 de Julho de 2020

***JOSE JORGE RODRIGUES DE OLIVEIRA***
CPF nº 215.027.223-72
Fundo de Desenvolvimento do Ensino Básico - FUNDEB
CNPJ nº 15.452.458/0001-59
Contratante

**Publicado por:**
Maria Fernanda Martins Lopes
**Código Identificador:**5DE4D51F

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**AVISO DE LICITAÇÃO - ABERTURA DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2020-PE**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

PREFEITURA DE JAGUARETAMA-CE - O Pregoeiro, torna público abertura do Pregão Eletrônico nº 031/2020-PE, cujo objeto: Locação de veículos diversos para atender as necessidades das secretarias municipais da saúde, assistência social cidadania e empreendedorismo de Jaguaretama, em ações relacionadas ao novo coronavírus (Covid-19) no município de Jaguaretama-Ce. O mesmo ocorrerá no site www.bbmnet.com.br.com com início do acolhimento das propostas: 30/07/2020 as 08h00mim, fim do Acolhimento das Propostas: 05/08/2020, as 08h00mim; Data de Abertura das Propostas: 05/08/2020, às 08h10; Início de Disputa de Preços: 05/08/2020, às 09h00min, horário de Brasília, o edital se encontra na sede da licitação, nos sites: www.tce.gov.ce.br; www.bbmnet.com.br; http://www.jaguaretama.ce.gov.br.

***JAGUARETAMA-CE, 29 DE JULHO DE 2020.***

***FRANCISCO JEAN BARRETO DE OLIVEIRA***
Pregoeiro.

**Publicado por:**
Maria Fernanda Martins Lopes
**Código Identificador:**6A85B0C1

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**AVISO DE LICITAÇÃO - ABERTURA DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2020-PE**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

PREFEITURA DE JAGUARETAMA-CE - O Pregoeiro, torna público abertura do Pregão Eletrônico nº 029/2020-PE, cujo objeto: aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da secretaria municipal de Saúde. O mesmo ocorrerá no site www.bbmnet.com.br.com com início do acolhimento das propostas: 31/07/2020 as 14h00mim, fim do Acolhimento das Propostas: 11/08/2020, as 08h00mim; Data de Abertura das Propostas: 11/08/2020, às 08h05; Início de Disputa de Preços: 11/08/2020, às 09h00min, horário de Brasília, o edital se encontra na sede da licitação, nos sites: www.tce.gov.ce.br; www.bbmnet.com.br; http://www.jaguaretama.ce.gov.br.

**Jaguaretama-CE, 29 de Julho de 2020.**

***FRANCISCO JEAN BARRETO DE OLIVEIRA***
Pregoeiro.

**Publicado por:**
Maria Fernanda Martins Lopes
**Código Identificador:**20D6D502

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**EDITAL Nº 003/2020 – SECRETARIA DE SAÚDE**

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE 20 (VINTE) AGENTES EDUCADORES DAS RECOMENDAÇÕES DE SAÚDE PÚBLICA E FORMAÇÃO DECADASTRO DE RESERVA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE JARDIM - CE.**

O **MUNICÍPIO DO JARDIM-CE**, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SMS, no uso de suas atribuições legais, em consonância com o Art. 37, IX, da Constituição Federal e com a Lei Municipal n° 174/2015 de 24.09.2015, **TORNA PÚBLICO**, para o conhecimento dos interessados, a abertura de inscrições para a realização de Processo Seletivo Simplificado, para **CONTRATAÇÃO** de 20 (vinte) Agentes Educadores das Recomendações de Saúde Pública e formação de **CADASTRO DE RESERVA**, com vistas a promoverem o reforço no combate e na prevenção do novo Coronavírus, auxiliando na orientação educacional em relação ao cumprimento dos decretos municipais de isolamento social e demais ações para sensibilizar a prevenção e controle da pandemia do novo Coronavírus no Município do Jardim/CE, respeitadas as atribuições dispostas neste Edital, a fim de atender às necessidades temporárias de excepcional interesse público.

**1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

1.1. O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO será regulado pelas normas do presente Edital e realizado sob a responsabilidade da Comissão de Organização do Processo Seletivo Simplificado, constituída por ato da Secretária Municipal de Saúde do Município de Jardim-CE.

1.2. Serão ofertadas inicialmente, 20 (vinte) vagas a serem ocupadas de modo paritário por profissionais com nível médio completo, residentes na cidade do Jardim/CE, para desempenharem as funções especificadas neste instrumento.

1.2.1. Será obrigatório, aos selecionados, o uso de camisetas padronizadas durante a jornada de trabalho, fornecidas pelo poder público, bem como o uso de máscaras faciais que atendam as recomendações das autoridades competentes.

1.2.2. O descumprimento por parte dos agentes educadores das recomendações de saúde pública, como uso de máscaras e a não participação de aglomerações, motivará a imediata
rescisão contratual. O comportamento sanitário adequado é obrigação do educador, tanto no horário de trabalho, como em suas atividades particulares.

1.3. O prazo de validade do Processo Seletivo Simplificado será de 60 (sessenta) dias, a contar da data da homologação do resultado final, podendo ser prorrogado observada a permanência da situação de calamidade, conforme Decreto Legislativo nº 548/2020.

1.4. As atribuições, local de trabalho, carga horária e vencimentos, são as descritas no Anexo I, deste Edital.

**2. DAS INSCRIÇÕES**

2.1. As inscrições serão iniciadas de 08h00min às 17:00h00min do dia 31 de julho de forma exclusivamente presencial na sede da secretaria municipal de saúde, localizada a rua Teodomiro Filgueira Sampaio, nº 155, Centro.

2.1.1. A inscrição do candidato implicará no conhecimento e aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

2.2. São requisitos necessários para a inscrição no Processo Seletivo:

2.2.1. Ser brasileiro nato, naturalizado, ou cidadão português a quem foi conferida igualdade, nas condições previstas no Art. 12, inciso II, § 1º, da Constituição Federal. Caso seja estrangeiro apresentar a documentação legal de permanência;

2.2.2. Estar quites com as obrigações eleitorais;

2.2.3. Estar quites com as obrigações militares (sexo masculino);

2.2.4. Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;

2.2.5. Ser residente e domiciliado no Município do Jardim/CE;

2.2.6. Ter disponibilidade de carga horária, conforme disposto no Anexo I, deste Edital;

2.2.7. Comprove pertencer ao grupo familiar inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (Cadastro Único) ou Possuir Laudo Social emitido por Assistente Social, lotado em CRAS Municipal, no qual conste obrigatoriamente a renda familiar per capita. Juntando este comprovante a Declaração do ANEXO V;

2.2.8. Declarem ter renda familiar (ANEXO V) per capita mensal igual ou inferior a meio salário mínimo antes da situação de emergência;

2.2.9. Não ser servidor efetivo da Administração Pública Municipal do Jardim-CE.

2.3. O candidato que optar por concorrer como pessoa com deficiência, deverá anexar, no ato de sua inscrição, fotocópia autenticada do laudo médico que ateste a espécie e o grau ou nível de deficiência que possui, com expressa referência ao código correspondente da classificação internacional de doenças - CID, indicando, ainda, a existência de compatibilidade entre o grau de deficiência que apresenta e o exercício da função a ser desempenhada.

2.4. No ato da inscrição serão necessários o envio dos seguintes documentos:
a) Fotocópia simples, de Documento de identificação;
b) Fotocópia simples, do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
c) Fotocópia simples, do Comprovante de quitação eleitoral ou a certidão de quitação eleitoral;
d) Fotocópia simples, do Comprovante de quitação militar (sexo masculino);
e) Comprovante de conclusão do ensino médio;
f) Comprovante de endereço atualizado.
g) Declaração de não fazer parte do grupo de risco da doença COVID – 19, comprovando tal condição por Declaração feita por próprio punho.
2.5. O preenchimento do formulário de inscrição (ANEXO IV) e o envio da documentação descrita no item 2.4 são de responsabilidade única e exclusiva do candidato.
2.6. Constatada qualquer irregularidade, será a inscrição anulada, bem como todos os atos dela decorrentes, acarretando a exclusão do candidato do processo seletivo.
2.7. São considerados documentos de Identificação: carteiras de identidade expedidas pelas Secretarias de Segurança, Forças Armadas, Ministério das Relações Exteriores e Polícias Militares, Carteira Nacional de Habilitação expedida na forma da Lei nº 9.503/97, carteiras profissionais expedidas por conselhos de classe que, por Lei Federal, tem validade como documento de identificação.
2.8. A inscrição do candidato proceder-se-á através de:
2.8.1. Entrega do Formulário de Inscrição preenchido em todos os campos solicitados, conforme formulário constante no Anexo IV, juntamente com o curriculum vitae e os documentos solicitados no item 2.4., a fim de serem conferidos pela Comissão Organizadora do Processo Seletivo Simplificado.
2.8.2. Os documentos entregues deverão estar em condições plenas de legibilidade, de forma a permitirem, com clareza, a identificação do candidato e deverão conter, obrigatoriamente, filiação, fotografia, data de nascimento e órgão expedidor.
2.8.3. As informações prestadas no ato do preenchimento do Formulário de Inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, cabendo à Comissão Organizadora do Processo Seletivo Simplificado o direito de excluir do certame o candidato que preenchê-la com dados incorretos, bem como o candidato que prestar informações inverídicas, ainda que o fato seja constatado posteriormente.

**3. DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO**

3.1. O presente Edital, bem como seus respectivos anexos, estará disponível no site https://www.jardim.ce.gov.br/processoseletivo.php e no Diário Oficial do Município (DOM) de Jardim-CE, a partir do dia 30 de julho de 2020.
3.2. O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO de que trata este Edital, será realizado em uma única etapa, com o envio e análise da documentação requerida.

**4. DA CLASSIFICAÇÃO**

4.1. Os interessados habilitados serão classificados mediante critério de menor renda familiar per capita no
Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (Cadastro Único) ou no Laudo Social.
4.2. Ocorrendo empate, o desempate dar-se-á pelos critérios abaixo enumerados, tendo preferência sobre os demais, o candidato que:
a) tiver conhecimentos técnicos, experiências anteriores e crescimento profissional, COM PONTUAÇÃO MÍNIMA DE 10 PONTOS E MÁXIMA DE 50 PONTOS.

**5. DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO E DOS RECURSOS**

5.1. Após encerradas as inscrições e o julgamento da CLASSIFICAÇÃO, a Comissão Organizadora emitirá RESULTADO PRELIMINAR dos participantes, segundo a ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, observados os critérios estabelecidos neste Edital e enviará o resultado este venha ser publicado no Diário Oficial do Município.
5.2. Os interessados que se julgarem prejudicados quanto ao RESULTADO PRELIMINAR dos participantes, ou em relação à ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, poderão solicitar nova análise à Comissão, interpondo RECURSO seguindo o modelo padrão disposto no Anexo II.
5.3. O Recurso a ser interposto refere-se, única e exclusivamente quanto aos documentos apresentados e a ordem de classificação, entregues por ocasião da inscrição e eventual situação de saneamento, não sendo aceitas informações e documentações que apresentem fatos ou documentos novos, assim considerados aqueles fatos e documentos gerados após a análise e não constantes no ato da entrega.
5.4. Não serão analisados recursos sem instrução e fundamentação.
5.5. Serão rejeitados liminarmente os recursos postados fora do prazo e os que não contiverem dados necessários à identificação do candidato.
5.6. Após o julgamento de eventuais recursos interpostos, a Comissão Organizadora emitirá RESULTADO FINAL, que será PUBLICADO no Diário Oficial do Município. Não sendo apresentados recursos, ou sendo apresentados em prazo ou de forma diversa das previsões do item 5.2., o RESULTADO previsto no item 5.1. será tido como RESULTADO FINAL.
5.7. Os Candidatos CLASSIFICADOS em número superior às previsões do item 1.2. deste Edital, ou seja, até 20 (vinte) interessados, integrarão um CASDASTRO RESERVA, segundo a ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, para o caso de não assinatura do CONTRATO, desistência ou desclassificação de candidatos.

**6. DA CONTRATAÇÃO**

6.1. Após a Homologação do Resultado Final do Processo Seletivo Simplificado, o Setor de Recursos Humanos ou equivalente, da Secretaria Municipal de Saúde, convocará os candidatos classificados, em conformidade como item 5 e seus respectivos subitens, deste Edital, através de Edital de Convocação específico, por ordem rigorosa de classificação final, para entrega da documentação necessária.
6.2. A contratação temporária dar-se-á através de Termo de Contrato assinado entre as duas partes, pelo período de 60 (sessenta) dias, permitindo uma única renovação.

**7. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

7.1. São condições para contratação, quando do ato convocatório, pela Secretaria Municipal de Saúde:
7.1.1. Ter obtido prévia classificação/habilitação no Processo Seletivo Simplificado de que trata o presente Edital;
7.1.2. Apresentar os seguintes documentos:
a) Fotocópia, autenticada ou acompanhada do original, da Carteira de Identidade e do CPF;
b) Fotocópia, autenticada ou acompanhada do original, do Título de Eleitor e do último comprovante de votação ou certidão de quitação eleitoral.
c) Comprovante de conclusão do ensino médio;
d) Fotocópia, autenticada ou acompanhada do original, do comprovante de residência atualizado;
e) Certidões negativas de antecedentes criminais, emitidas pelo órgão federal e estadual competente;
f) Duas (02) fotos recentes 3x4;
g) Declaração de ocupação ou não em cargo público, na Administração Federal, Estadual ou Municipal;
h) Fotocópia autenticada ou acompanhada do original, da Carteira Reservista (estar quite com o serviço militar), quando do sexo masculino;
i) Outros documentos exigidos pela Legislação Vigente.

**8. DA CARGA HORÁRIA**

8.1. A carga horária do contratado será de 40 (quarenta) horas semanais, incluindo horário noturno, finais de semana e feriados, distribuída a critério da Administração Pública.

**9. DA VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO**

9.1. O presente Processo Seletivo Simplificado terá validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de homologação do certame, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, por ato da titular da Secretaria Municipal de Saúde.

**10. DOS CARGOS**

10.1. O presente seletivo objetiva contratação de profissionais das seguintes áreas:

| CARGO | VAGAS | SALÁRIO | CARGA HORÁRIA | REQUISITOS |
|---|---|---|---|---|
| Agente de Combate ao Coronavírus | 20+CR | 1.045,00 (UM SALÁRIO MINÍMO) | 40 HORAS SEMANAIS | ENSINO MÉDIO COMPLETO |

**11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

11.1. Em qualquer momento do Processo Seletivo Simplificado ou após a realização do mesmo, caso sejam detectadas omissões ou inverdades nas informações prestadas no formulário de inscrição e/ou em quaisquer documentos enviados/apresentados, ou, havendo descumprimento dos pré-requisitos estabelecidos para inscrição ou ainda das demais cláusulas deste Edital, o candidato será automaticamente eliminado do processo ou terá seu contrato sumariamente cancelado, sem prejuízo das ações de natureza administrativa, cível e criminal cabíveis.
11.2. A relação dos candidatos classificados/habilitados será divulgada oficialmente, em ordem de classificação, através de listagens publicadas no Diário Oficial do Município – DOM, e no site oficial do município https://www.jardim.ce.gov.br/processoseletivo.php em data conforme cronograma deste certame.
11.3. A contratação dos candidatos classificados ficará condicionada ao disposto no Art. 37, inciso XVI, da Constituição Federal, que veda a acumulação remunerada de cargos públicos, exceto quando houver compatibilidade de horário e nos casos previstos pelo referido dispositivo constitucional.
11.4. O candidato convocado para assumir desempenhar as atribuições delineadas neste Edital deverá apresentar, junto ao Setor de Recursos Humanos ou equivalente, da Secretaria Municipal de Saúde, os documentos relacionados no subitem 7.1.2. deste Edital.
10.5. Será reservado um percentual de 5% (cinco por cento) das vagas para pessoas com deficiência, desde que não as impossibilite ao exercício da função. Nesse caso, o candidato deverá enviar, no momento da inscrição, o atestado médico indicando sua aptidão, bem como a classificação internacional de doença - CID.
11.6. O percentual de que trata o item anterior incidirá sobre o número total de vagas, ficando a contratação vinculada à ordem de classificação dos candidatos que declararam ser pessoa com deficiência.
11.7. Será excluído do processo seletivo, a qualquer momento, o candidato que:
a) fixar em qualquer documento (inclusive no formulário de inscrição) declaração falsa ou inexata;
b) deixar de enviar quaisquer dos documentos que comprovem o atendimento aos requisitos do item 2, e seus respectivos subitens;
c) descumprir quaisquer das instruções contidas neste Edital;
d) desrespeitar membro da Comissão Organizadora do Processo Seletivo Simplificado;
e) não comparecer na data e horário especificados da convocação;
f) perturbar a ordem dos trabalhos, decorrente de comportamento inadequado.
11.8. A inobservância, por parte do candidato de qualquer prazo estabelecido nas convocações será considerada em caráter irrecorrível, como desistência.
11.9. Os itens e subitens deste Edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disserem respeito, a ser mencionada em Edital ou aviso a ser publicado no site: https://www.jardim.ce.gov.br/processoseletivo.php
11.10. O cronograma com as devidas datas para a realização deste certame encontra-se disponível no Anexo III deste edital.
11.11. É de inteira e única responsabilidade do candidato, o preenchimento, assim como a utilização correta dos anexos constante deste Edital; eximindo-se a Comissão Organizadora do certame de qualquer lapso que por ventura venha a ocorrer no momento da efetivação da inscrição deste Processo Seletivo Simplificado.
11.12. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Organização do Processo Seletivo Simplificado, no que concerne à aplicação e julgamento do presente Certame.

Jardim-CE, 30 de julho de 2020.

***CAMILLA RACKELLI DA CRUZ GAMBARRA***
Secretária Municipal de Saúde

**ANEXO I**
**ATRIBUIÇÕES/LOCAL DE TRABALHO/CARGA HORÁRIA/REMUNERAÇÃO**
**ATRIBUIÇÕES:** Dar suporte de orientação educacional à população: principalmente em relação a divulgação de informações atinentes aos dispositivos de decretos municipais voltados à temática; organizar filas com o distanciamento recomendado; solicitar o uso correto da máscara; informar sobre a importância da higienização pessoal; orientar quanto à proibição de aglomeração nas vias públicas e demais medidas de combate, prevenção e controle ao novo coronavírus, podendo trabalhar ainda em parceria com outros profissionais; integrar atividades desenvolvidas e autorizadas pela Secretaria Municipal de Saúde; realizar atividades correlatas. Participar de capacitações, podendo ser realizadas de forma presencial, desde que em número reduzido de participantes, ou no formato virtual, para devido conhecimento dos decretos municipais relacionados ao COVID-19 e ainda acerca da abordagem educativa a ser praticada, onde, cada grupo de atuação terá um líder escolhido durante a capacitação. Caso haja necessidade de ações coercitivas, o Orientador Educacional deverá acionar a fiscalização da Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil ou da Coordenação Especial de Vigilância em Saúde da Secretaria de Saúde, conforme o caso. Os educadores educacionais não deverão, em qualquer hipótese, participar, mesmo que indiretamente de ações fiscalizatórias, resumindo-se suas atuações à conscientização social e ao convencimento da população.
**LOCAL DE TRABALHO:** Unidade de Referência para o Covid-19, prédios públicos, vias e espaços públicos, proximidades de agências bancárias, farmácias, supermercados e demais estabelecimentos comerciais, ou qualquer local que se façam necessárias as orientações no âmbito da zona urbana e zona rural do Município de JARDIM. Cada contratado se responsabilizará pelo meio de transporte utilizado para seu deslocamento de acordo com a escala entregue pela Secretaria de Saúde.
**CARGA HORÁRIA:** A carga horária será de 40 (quarenta) horas semanais, incluindo horário noturnos, finais de semana e feriados, distribuída a critério da Administração Pública.
**REMUNERAÇÃO:** Os candidatos classificados e habilitados neste Processo Seletivo Simplificado receberão o valor mensal de R$ 1.045,00 (um mil, e quarenta e cinco reais).

**ANEXO II**
**RECURSOS**
1 – Nome :_____
CPF:_____
2- Fundamentação do Recurso
_____
3- Fonte que embasa a argumentação do candidato.
_____
Orientações:
1 - Leia atentamente o Edital do Processo Seletivo Simplificado n° 003/2020 – SMS.
2 - Use outras folhas deste formulário em caso de espaço insuficiente. Não utilize folhas em branco.
3 - Assine e identifique-se em cada folha utilizada. 4 - Envie o recurso de acordo com as instruções contidas no item “5” do Edital n° 003/2020 -SMS.

**ANEXO III**
**CRONOGRAMA**

| **CRONOGRAMA DE ATIVIDADES - SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 003/2020** | |
|---|---|
| **Publicação do edital** | 30/07/2020 |
| **Período de inscrição** | 31/07/2020 |
| **Divulgação da classificação preliminar** | 04/08/2020 |
| **Período para interposição de recurso** | 05/08/2020 |
| **Resultado dos recursos e classificação final** | 06/08/2020 |
| **Contratação** | 07/08/2020 |

Jardim, 30 de julho de 2020

**ANEXO IV**
**FICHA DE INSCRIÇÃO**
**Cargo**: AGENTE EDUCADOR
**Nome**: _____
**RG**: _____ **CPF**: _____ **NIS:** _____
**Data de Nascimento**: ____/____/____ **Idade**: ____ **Sexo**: M ( ) F ( )
**Filiação**:
PAI:_____
MÃE: _____
**Portador de necessidades especiais**: _____
**Endereço**: _____ **Nº**: _____
**Bairro**: _____ **Cidade**: _____ **UF**: _____

**Fones**: ( )_____ / ( ) _____

**E-mail**: _____

_____
Ass. do Candidato

_____
Responsável Pela Inscrição.

Jardim-Ce, _____ de _____ de 2020.

---
**PROTOCOLO DE INSCRIÇÃO**
NOME: _____
ENDEREÇO:_____Nº _ ____
**Documentos Entregues:**
Cópias:

| | | |
|---|---|---|
| [ ] Documento de Identificação | [ ] Certificado Conclusão Nível Médio | [ ] Curriculum Vitae acompanhado dos respectivos documentos comprobatórios da qualificação e experiência. |
| [ ] CPF | [ ]Comprovante de Endereço Atualizado | [ ] Declaração de Baixa Renda |
| [ ] Comprovante de Quitação Eleitoral | [ ] Comprovante de quitação militar (sexo masculino) | [ ] Declaração de não fazer parte do grupo de risco da doença COVID – 19 |

**ANEXO V**
**DECLARAÇÃO DE BAIXA RENDA**

Eu,_____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____, emitida pelo (a) (órgão expedidor) _____, e CPF nº_____, residente e domiciliado(a) na _____ na Cidade de Jardim Estado do Ceará, declaro, para fins do Processo Seletivo da Secretaria Municipal de Saúde, que a renda mensal per capita da minha família não ultrapassa o valor de igual ou inferior a meio salário mínimo, atendendo assim a condição especificada no item 2.2.8 do Edital. Certifico ainda que as informações contidas neste documento são verdadeiras e estou ciente de que qualquer declaração falsa implica nas penalidades previstas no Edital.

Jardim-CE, _____ de_____ de 2020.
(dia) (mês)

_____
(Assinatura do Requerente)

**ANEXO VI**
**AUTRODECLARAÇÃO DE NÃO PERTENCER AO GRUPO DE RISCO - NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)**

Eu,_____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____, emitida pelo (a) (órgão expedidor) _____, e CPF nº_____, residente e domiciliado(a) na _____ na Cidade de Jardim Estado do Ceará, atesto para os devidos fins que **NÂO** faço parte de grupo de risco do novo coronavírus (COVID-19), conforme declarado a seguir.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tem mais de sessenta anos? | [ ]Sim | [ ]Não | |
| Está grávida? | [ ]Sim | [ ]Não | |
| Tem doenças respiratórias? | [ ]Sim | [ ]Não | |
| Tem diabetes? | [ ]Sim | [ ]Não | |
| Tem alguma doença crônica? | [ ]Sim | [ ]Não | [ ]Quais |
| Faz uso de imunossupressores? [ ]Sim | | [ ]Não | [ ]Quais |

Declaro, ainda, que estou ciente que a inveracidade da informação contida neste documento, por mim firmado, constitui prática de infração, passível de punição na forma da lei e desclassificação na forma do edital.

Jardim-CE, _____ de _____ de 2020.
(dia) (mês)

_____
(Assinatura)

**Publicado por:**
Jose Henrique dos Santos
**Código Identificador:**4C0914B3

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI

### GABINETE DO PREFEITO
### PORTARIA Nº 249

**PORTARIA Nº 249, DE 28 DE JULHO DE 2020.**

Nomeia os Membros do Conselho Municipal de Cultura e dá outras providências.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MAURITI,** no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO** o que dispõe o parágrafo único do art. 4º, da Lei 1.146 de 19 de abril de 2013, que trata da composição do Conselho Municipal de Cultura;

**CONSIDERANDO** que o Conselho Municipal de Cultura é um órgão colegiado de planejamento, orientação e coordenação das atividades artístico-culturais do Município de Mauriti, em conformidade com a Lei 754 de 07 de agosto de 2007;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Ficam nomeados os membros abaixo relacionados para o Conselho Municipal de Cultura, para um mandato de 02 (dois) anos, permitida a recondução, na forma do art. 17 do Regimento Interno do Conselho Municipal de Cultura.

I – Representantes **do PODER PÚBLICO**:

**Francisco Daniel Apolinário da Silva**
Titular – Secretaria de Assistência Social
RG: 2001097158428
CPF: 041.048.413-07

**Edilene Gomes da Silva**
Suplente – Secretaria de Assistência Social
RG: 2002029136153
CPF: 047.388.203-54

**Ednacélia Pereira Ramalho**
Titular – Secretaria de Educação
RG: 3394475/99
CPF: 749.912.723-00

**Marineide Nogueira Sampaio**
Suplente – Secretaria de Educação
RG: 2002034053252
CPF: 349.129.753-20

**Ildivan Santana de Sousa**
Titular – Secretaria de Cultura e Turismo
RG: 2000010008358
CPF: 980.556.403-78

**Francisca Soares da Silva**
Suplente – Secretaria de Cultura e Turismo
RG: 20190331059
CPF: 512.309.763-53

**Romário Leite Alencar**
Titular – Poder Legislativo
RG: 2004029160921
CPF: 024.577.293-60

**Francisco Auricélio Vieira**
Suplente – Poder Legislativo
RG: 153478388
CPF: 349.184.693-53

**Maria do Carmo Ramalho Sobral Leite**
Titular – Secretaria de Esporte, Juventude e Lazer

RG: 1219406
CPF: 172.495.623-04

**José Artálio Barroso Leite**
Suplente – Secretaria de Esporte, Juventude e Lazer
RG: 2002010115525
CPF: 139.283.843-68

**Maria Fernanda Barbosa de Oliveira Ribeiro**
Titular – Escolas Municipais
RG: 2001097153221
CPF: 042.222.253-47

**Joseane Sevirino Leite Muniz**
Suplente – Escolas Municipais
RG: 2001097093954
CPF: 013.442.293-79

II – Representantes **da SOCIEDADE CIVIL**:

**Saulo Gomes da Silva**
Titular – Segmento Artesanato
RG: 2003029000608
CPF: 019.384.653-50

**Damião Pereira Dias**
Suplente – Segmento Artesanato
RG: 98097101827
CPF: 916.927.723-34

**José Muniz de Sousa Filho**
Titular – Segmento Artes Plásticas
RG: 227453392
CPF: 749.369.303-00

**Osvaldo Júnior Tavares Muniz**
Suplente – Segmento Artes Plásticas
RG: 2000028126883
CPF: 633.899.323-72

**Cícero Felipe Dias**
Titular – Segmento Literatura
RG: 20077809887
CPF: 888.599.913-15

**Maria Eliane Barreto da Costa**
Suplente – Segmento Literatura
RG: 2006029305225
CPF: 040.833.223-90

**Rosiane Carlos Siqueira**
Titular – Segmento Teatro
RG: 115887886
CPF: 322.476.993-91

**Thales Waynan Barbosa de Lima**
Suplente – Segmento Teatro
RG: 20089502536
CPF: 076.168.773-46

**Maciel Tavares Muniz**
Titular – Segmento Música
RG: 2002034081884
CPF: 017.932.673-24

**Osvaldo Sabino de Sousa**
Suplente – Segmento Música
RG: 97029212475
CPF: 910.019.003-91

**Dalila Soares Santana**
Titular – Segmento Dança
RG: 2005029042188
CPF: 960.408.403-82

**Ramonny Hanandha Caboclo Carvalho**
Suplente – Segmento Dança
RG: 2003069129006
CPF: 042.302.319-69

**Art. 2º.** Esta Portaria revoga expressamente e em sua totalidade a Portaria Nº 248/GP/2020, publicada em 27/07/2020.

**Art. 3º.** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

***JOSEVAN LEITE DE OLIVEIRA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Jocian Almeida de Sousa
**Código Identificador:**EC81B42A

---

**GABINETE DO PREFEITO**
**DECRETO Nº 43/2020**

**DECRETO nº 43/2020**
Mauriti, CE, 27 de julho de 2020.

APROVA o Regimento Interno do CONSELHO MUNICIPAL DE CULTURA, consolida a sua estrutura organizacional básica e dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI,** ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS VIGENTES:

**CONSIDERANDO,** o disposto no Art. 178, inciso I, alínea "g", da Lei Orgânica Municipal;

**CONSIDERANDO,** o disposto no Art. 6º da Lei Municipal nº 754 de 2007, que determina a elaboração do Regimento Interno do Conselho Municipal de Cultura;

**DECRETA**

**Art. 1º** Fica aprovado o Regimento Interno do Conselho Municipal de Cultura, em anexo, parte integrante deste decreto.

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, EM 27 DE JULHO DE 2020.

***JOSEVAN LEITE DE OLIVEIRA***
Prefeito Municipal

**ANEXO I**

**PREFEITURA DE MAURITI-CE**

CONSELHO MUNICIPAL DE CULTURA – CMC DE MAURITI-CE

**REGIMENTO INTERNO**

**CAPÍTULO I**
**NATUREZA E FINALIDADE**

**Art. 1º** - O Conselho Municipal de Cultura - CMC, integrante do Sistema Municipal de Cultura, com composição firmada pelo parágrafo único do art. 4º, da Lei nº 1.146, de 19 de abril de 2013, trata-se de órgão colegiado, consultivo, deliberativo, em matéria de proteção Histórica, Cultural e de Tombamento de Bens Materiais e Imateriais, integrante da estrutura organizacional básica da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo e institucionaliza a relação entre Administração Pública e os setores da Sociedade Civil, ligados à Cultura, participando da elaboração e da fiscalização da política pública Municipal de Mauriti, com base na Lei Orgânica do

Município, regendo-se por este Regimento Interno e suas demais atribuições legais do município.
**Parágrafo Único -** O Conselho Municipal de Cultura - CMC funcionará junto a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Mauriti- CE, que viabilizará os recursos necessários a realização de suas atividades.

**CAPÍTULO II**
**DAS COMPETÊNCIAS**

**Art. 2º** - Ao Conselho Municipal de Política Cultural compete:
**I -** Propor, acompanhar, avaliar e fiscalizar ações de políticas públicas para o desenvolvimento da Cultura, a partir de iniciativas governamentais ou em parcerias com agentes privados, sempre na preservação do interesse público;
**II** - Promover e incentivar estudos, eventos, produção, atividades permanentes e pesquisas na área da Cultura;
**III** - Definir diretrizes para a política cultural a ser implementada pela administração pública municipal;
**IV** - Propor e analisar políticas de geração, captação e alocação de recursos para o setor cultural;
**V** - Colaborar na articulação das ações entre organismos públicos e privados da área da Cultura e do Turismo;
**VI** - Emitir e analisar pareceres sobre questões culturais;
**VII** - Estudar e sugerir medidas que visem a expansão e ao aperfeiçoamento das atividades e investimentos realizados pela Seção Municipal de Cultura e Turismo;
**VIII** – Elaborar e aprovar seu Regimento Interno, submetendo-o a aprovação do Prefeito Municipal;
**IX** – Buscar articulação com outros Conselhos e entidades afins, objetivando intercâmbios, acúmulo de experiências e ações conjuntas quando possível;
**X** - Definir critérios para o estabelecimento de convênios entre a administração pública municipal e organizações públicas ou privadas, a serem firmados pela Seção deCultura, no âmbito da implementação de políticas culturais;
**XI** – Exercer as demais atividades de interesse da Arte e Cultura.
**Parágrafo Único** - O Conselho Municipal de Cultura – CMC garantirá, para fins do disposto neste artigo, o direito de acesso as documentações administrativas e contábeis da Seção de Cultura, assegurado direito de avocar a análise de questões julgadas relevantes pelo conselho, na forma do seu Regimento.
**CAPÍTULO III**
**DA ORGANIZAÇÃO**

**Art. 3°** - 0 Conselho Municipal de Cultura - CMC terá a seguinte composição:
**I** - Presidência;
**II** - Vice-Presidência;
**III** - Secretaria Executiva, composta pelo 1º Secretário e 2º Secretário;
**IV** - Comissões;
**Parágrafo Único** - Para ter direito a se candidatar a membro da Diretoria do CMC, ou compor Comissão representando o CPC, o conselheiro deverá ter participado das três *(*03) últimas reuniões, ordinárias ou extraordinárias.

**CAPÍTULO IV**
**DO PRESIDENTE E VICE-PRESIDENTE**

**Art. 4º** - Compete ao Presidente do CMC:

**I** - Convocar os conselheiros para as reuniões ordinárias e extraordinárias;
**II** - Presidir as reuniões do Conselho e coordenar os debates;
**III** - Representar o Conselho em suas relações externas, em juízo, ou fora dele;
**IV** - Assinar documentos, resoluções e dar-lhes publicidade;
**V** - Promover a negociação política e administração visando a execução das decisões do Conselho;
**VI** - Receber dos novos Conselheiros o Termo de Compromisso e dar-lhes posse nos termos deste Regulamento Interno normas complementares estabelecidas pelo Conselho;
**VII** - Delegar competências desde que previamente submetidas a aprovação do conselho;
**VIII**- Desempenhar outras atribuições pertinentes, para o bom funcionamento do Conselho;
**IX** - Apresentar anualmente o relatório das atividades do Conselho para conhecimento e aprovação dos demais membros.
**Art.5°** - Compete ao Vice-Presidente do CMC:
**I** - Ao Vice-Presidente compete ajudar o Presidente em suas atribuições e substituí-lo em seus impedimentos e sucedê-lo em caso de vacância, praticando todas as atribuições que lhe são pertinentes;
**II** - Compete ao Vice-Presidente e na sua ausência ao secretário executivo ou substituto legal ou ao Conselheiro autorizado dar publicidade aos atos e expedientes do Conselho.
**CAPÍTULO V**
**DOS CONSELHEIROS E SEUS SUPLENTES**

**Art. 6º** - Aos conselheiros cabem as seguintes atribuições:
**I** - Comparecer às reuniões para as quais tenha sido convocado;
**II** - Aprovar o calendário de reuniões ordinárias para o período de mandato dos Conselheiros;
**III** - Aprova e assinar as atas das reuniões propondo os ajustes necessários;
**IV** - Requerer a convocação de reuniões plenárias extraordinárias, justificando a sua necessidade;
**V** - Apreciar todos os assuntos propostos e matérias de competência do Conselho;
**VI** - Requerer justificadamente dentro de 03(três) dias úteis anteriores a data da reunião, que constem na pauta, assuntos, de discussão do Conselho bem como preferência para matérias urgentes;
**VII** – Propor alterações deste Regimento Interno, Decreto;
**VIII** - Buscar a constante compatibilização das proposições de sua comunidade com a estratégia global de desenvolvimento cultural do Município;
**IX** - Cumprir e promover a execução das normas estabelecidas neste Regimento Interno e em atos complementares emitidos pelo Conselho;
**X** – Ajudar a Elaborar o Plano Municipal de Cultura.

**CAPÍTULO VI**
**DA SECRETARIA EXECUTIVA**

**Art.7°** - O Conselho Municipal De Cultura contará com a Secretaria Executiva vinculada ao Poder Executivo Municipal, competindo a ela dar suporte operacional a atividades regulares do Conselho, sendo exercido pelo 1° secretário que em suas ausências e impedimentos será substituído pelo 2° secretário.
**Art. 8º** - Para efeito deste Regimento Interno, entende-se por Secretaria Executiva do CMC um conjunto de funções exercidas por um ou mais servidores integrantes do quadro permanente do Executivo Municipal, tendo por finalidade a prestação de serviço de apoio administrativo ao funcionamento do Conselho, competindo ainda:

**I** - Estabelecer relacionamento com outros conselhos, órgãos, instituições, entidades ou empresas de caráter público ou privado, com outros municípios e estados do Brasil ou exterior, visando a integração regional das ações de apoio a cultura;
**II** - Manter sistema de documentação técnica, burocrática e histórica inerente ao funcionamento do Conselho.

**Art. 9º** - Ao Secretário (a) Executivo (a) do Conselho compete:
**I** - Secretariar os trabalhos do Conselho, lavrando atas e promovendo medidas necessárias ao cumprimento das decisões do CMC;
**II** - Prestar assistência ao Presidente e ao Conselho no cumprimento de suas atribuições, na preparação de pautas, classificando as matérias por ordem cronológica de entrada no protocolo e distribuindo-as aos membros do Conselho para conhecimento;
**III** - Articula-se com o Secretário(a) de Cultura, visando ao suprimento de material de expediente, equipamentos e serviços necessários ao funcionamento satisfatório da secretaria executiva do Conselho;
**IV** - Transmitir ordens, informações e convites emanados do Presidente do Conselho;
**V** - Expedir e receber correspondências;

**VI** - Manter atualizado o cadastro de produtores culturais e das entidades comunitárias participantes, e das não participantes das ações do Conselho e Comissões;
**VII** - Manter sistema organizado de protocolo e arquivamento de documentos relacionados ao Conselho;
**VIII** - Emitir pareceres informativos, distribuir e despachar processos submetidos a apreciação do Conselho;
**IX** - Levantar e ordenar as informações que permitam ao Conselho tomar decisões previstas em lei;
**X** - Elaborar com o apoio dos demais conselheiros e diretoria, o relatório anual das atividades de CMC;
**XI** - Fazer controle de frequência e oficiar os representantes titulares do Conselho, quando das faltas consecutivas ou intercaladas;
**XII** - Seguir a orientação da Secretaria de Cultura e Turismo para o perfeito entrosamento entre as atividades dos diversos órgãos da referida Secretaria do CMPC;
**XIII** - Reunir, indexar e ordenar as resoluções do Conselho;
**XIV** – Viabilizar vistas dos autos de processos comuns aos possíveis interessados, mediante solicitação por escrito para a extração de cópias, devidamente protocoladas.

**CAPÍTULO VII**
**DAS COMISSÕES**

**Art. 10** - Poderão ser constituídas Comissões para a realização de atividades especificas, as quais serão automaticamente dissolvidas após a conclusão dos trabalhos.
**Art. 11** - As comissões do Conselho Municipal de Cultura são norteadoras das ações do CMC, sendo o efetivo instrumento de relação entre a produção cultural e as políticas de cultura.
**Art. 12** - Cada comissão constituída pelo CMC de Mauriti- CE será composta por no mínimo 03 (Três) membros, escolhidos pelos conselheiros, não havendo número limite de integrantes.
**Art. 13** - Às comissões no CMC de Mauriti - CE compete:
**I** - Encaminhar ao Conselho, regularmente, as proposições efetivamente formuladas, oficializadas e elaboradas pela Comissão;
**II** – Dar legitimidade ao desempenho de seu representante no Conselho;
**III** - Manterem-se atualizadas em suas condições legais de funcionamento, buscando o cumprimento satisfatório de suas atribuições de interesse do município;
**IV** - Participação em eventos culturais de confraternização e de mobilização comunitária promovidos pelo Conselhos;
**V** - Solicitar a substituição de seus Conselheiros representantes, nos termos deste Regimento.

**CAPÍTULO VIII**
**DO FUNCIONAMENTO**

**Art. 14** - O CMC funcionará por meio de reuniões ordinárias mensais e extraordinárias, mediante convocação de seu presidente ou de um terço de seus membros titulares, sendo dado previamente, conhecimento de pauta de reunião. As reuniões ordinárias acontecerão as primeiras quarta-feira de cada mês, as 14:00hs:
**I** - As reuniões ordinárias e extraordinárias iniciar-se-ão com a presença da metade e mais um de seus membros titulares, e suas decisões serão tomadas por maioriasimples;
**II** - As reuniões serão coordenadas pelo Presidente, na sua ausência pelo Vice Presidente, na ausência de ambos, pelo Secretário Executivo e na ausência deste por um Conselheiro indicado pelos presentes;
**III** - Serão tratadas nas reuniões ordinárias e extraordinárias exclusivamente assuntos previamente pautados, sendo expressamente vedada qualquer discussão ou resolução referente a assuntos não constantes na pauta, salvo deliberação em contrário do CMC;
**IV** - Perderão os mandatos as representações titulares da Sociedade Civil e Organização Governamental que não comparecerem a 03 (Três) reuniões consecutivas ou 05 (Cinco) intercaladas, no ano, salvo se a ausência for justificada;
**V** - A Secretaria Executiva do CMC, oficiará o Conselheiro Titular da Sociedade Civil ou da Administração Pública, quando da sua 3ª (Terceira) falta consecutiva ou 5ª (Quinta) intercalada;
**VI** - A justificativa deverá ser enviada a Secretaria Executiva do CMC, por escrito, até a data da próxima reunião, cabendo ao Presidente ou na sua ausência o Vice-Presidente a sua apreciação, podendo este recorrer a plenária da CMC se assim julgar necessário;
**VII** - Nas reuniões ordinárias ou extraordinárias, constatadas vagas decorrentes do não comparecimento de membros titulares, os membros suplentes presentes serão automaticamente chamados a ocupar estas vagas, incorporando-se ao quórum de presença e adquirindo direto a voto no decurso das reuniões, obedecendo os seguintes requisitos:
a) O suplente ocupará a vaga de titular dentro da mesma comissão;
b) Não havendo comparecimento de suplente da mesma comissão, a vaga será ocupada por outra comissão, obedecendo a ordem de votação;
**VIII** - O requerimento de convocação de reunião firmado por um terço de membros titulares constante no "caput", deverá ser protocolado na Secretaria Executiva do CMPC com 10 (Dez) dias de antecedência da data proposta, devendo conter a pauta e a fundamentação detalhada da solicitação.
**Art. 15** - Nas representações dos Órgãos Públicos do Município, fica o dirigente maior de cada órgão responsável pela indicação dos membros que comporão o Conselho, sendo obrigatória a indicação dos respectivos suplentes.
**Art. 16** - Nas representações da Sociedade Civil, a indicação e escolha, serão na forma dos arts. 17 e 18, por força das medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus, na forma do art. 3º, da Lei Federal nº 13.979/2020.

**CAPÍTULO IX**
**DA COMPOSIÇÃO**

**Art. 17** - O Conselho Municipal de Cultura será constituído por 12 (doze) membros, indicados pelos dirigentes maiores dos Órgãos Públicos, sendo 06 (seis) representantes das Secretarias Municipais, adiante elencadas, e 06 (seis) membros representantes da Sociedade Civil, com seus respectivos suplentes, com mandato de 02 (dois) anos de duração, permitida a recondução, em atendimento às medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus, na forma do art. 3º, da Lei Federal nº 13.979/2020.
**Representantes dos Órgãos Públicos:**
**I** - Secretaria de Cultura;
**II** - Secretaria da Juventude, Esporte e Lazer.
**III** - Secretaria de Assistência Social;
**IV** - Secretaria de Educação;
**V**- Escolas Públicas;
**VI** - Poder Legislativo;
**Representantes da Sociedade Civil:**
**I** - Representante da Música;
**II** - Representante da Literatura;
**III** - Representante do Teatro;
**IV** - Representante das Artes Plásticas;
**V** - Representante do Artesanato;
**VI** – Representante da Dança.

**Art. 18** – A contar do fim do exercício do mandato correspondente ao biênio 2020/2022, a escolha dos 06 (seis) representantes da Sociedade Civil, e respectivos suplentes, dar-se-á mediante escolha em Assembleia Geral.

**CAPÍTULO X**
**DA DIRETORIA**

**Art. 19** - A Diretoria do CMC será composta pelo Presidente, Vice-Presidente, 1º Secretário e 2º Secretário, sendo escolhidos na primeira reunião ordinária.
**Parágrafo Único** - A eleição da diretoria dar-se-á por voto direto e secreto, sendo vencedora a chapa que obter a maioria simples de votos que terá mandato de 2 (dois) anos podendo serem reeleitos uma vez por igual período.

**CAPÍTULO XI**
**SUBSTITUIÇÃO DOS MEMBROS**

**Art. 20** - Os Representantes da Sociedade Civil indicados e escolhidos, na forma dos arts. 17 e 18, para compor o Conselho, poderão ser substituídos:
**I** - Por meio de comunicação formal, por escrito, encaminhada a Secretaria Executiva do CMC, pelo Conselheiro da Sociedade Civil interessado em ser substituído;
**II** - Por uma nova Assembleia Geral, em decorrência da vacância.

**CAPÍTULO XII**
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 21** - Os membros do CMPC não receberão remuneração, considerando-se suas funções como de prestação de serviços relevantes ao município de Mauriti-CE, na forma da Lei.
**Art. 22** - As decisões do conselho terão caráter público.
**Art. 23** - Compete ao Conselho determinar quais são os processos de caráter sigiloso, bem como autorizar vistas destes, somente as partes neles envolvidas.
**Art. 24** - O Conselho Municipal de Cultura de Mauriti-CE decidirá sobre os casos omissos neste Regimento, dentro de sua competência legal, sendo suas decisões registradas em atas e anotadas em livro próprio, passando a constituir precedentes que deverão ser observados.
**Art. 25** - Qualquer alteração deste Regimento somente poderá ser efetivada mediante proposta e aprovação de 2*/3 (*dois terços) do total de representantes no efetivo exercício de suas funções no CMC.
**Art. 26** - Este Regimento Interno entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Mauriti-CE, em 27 de Julho de 2020.

**Publicado por:**
Jocian Almeida de Sousa
**Código Identificador:**7DEDBBDB

---

**GABINETE DO PREFEITO**
**DECRETO Nº 42 DE 27 DE JULHO DE 2020**

**DECRETO Nº 42 DE 27 DE JULHO DE 2020**

Regulamenta a Lei N° 1.541 de 2019, estabelecendo normas para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e, orienta os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal no Município de Mauriti-CE, na forma que indica.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 115, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal; e
**CONSIDERANDO** a necessidade de regulamentação da Lei n° 1.541 /2019, conforme preceitua o art. 16 da mencionada Lei;
**DECRETA**
**CAPÍTULO I**
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**
**Art. 1°** – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Mauriti, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal e vegetal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.
**Art. 2°** – O regulamento de que trata o artigo acima tem por base:
I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.
**Art. 3°** – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os produtos de origem vegetal e seus derivados, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.
**Parágrafo único** – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal.
**Art. 4°** – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.
**§1°** – A Secretaria poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Ceará e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).
**§2°** – Havendo adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamenta o Suasa.
**§3°** – A fiscalização sanitária em restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares em conformidade ao estabelecido na Lei n° 8.080/1990, refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, assim compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final, cujo controle será de competência da Vigilância Sanitária, órgão integrante da estrutura da Secretaria de Saúde do Município de Mauriti.
**§4°** – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia com outros agentes, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos mesmos serviços.
**Art. 5°** – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:
**I** – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem vegetal e animal comestíveis ou não e seus derivados;
**II** – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
**III** – manter disponíveis registros nos gráficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal;
**IV** – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;
**V** – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
**VI** – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal;
**VII** – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal;
**VIII** – elaborar e executar programas de combate à fraudes nos produtos de origem animal e vegetal;
**IX** – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, vegetais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
**X** – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.
**Art. 6°** – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.
**Art. 7°** – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
**§ 1°** – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
**§ 2°** – Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.
**§ 3°** – Nos estabelecimentos citados neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.
**§ 4º** – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares

expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**Art. 8°** – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

**I** – **agroindustrialização**: beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

**II** – **análise de controle**: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

**III** – **análise fiscal**: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

**IV** – **análise pericial**: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

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

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

**VII** – **auditoria**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

**VIII - bebida**: produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

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

**X - classificação de fiscalização**: procedimento de aferição da identidade e da qualidade dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, padronizados, compreendendo as etapas de coleta de amostras, análise, emissão de laudo, comunicação do resultado ao interessado, garantia do direito de contestação mediante perícia e a ratificação ou retificação do resultado;

**XI** – **desinfecção**: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

**XII** – **equipamentos**: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

**XIII** – **equivalência de sistemas de inspeção**: estado no qual as medidas de inspeção higiênico- sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.– **estabelecimento**: toda instalação urbana ou rural na qual são recebidos, manipulados, produzidos, elaborados, transformados, preparados, conservados, depositados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou transportados produtos e subprodutos de origem animal e/ou vegetal.

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

**a)** estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

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

**c)** fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

**d)** estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês;

**e)** estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

**f)** unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano;

**g)** estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês;

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

**XVI** – **higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

**XVII** – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste em:

**a)** exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal e/ou vegetal;

**b)** verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação;

**c)** verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos;

**d)** verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal e vegetal;

**e)** certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

**XVIII** – **instalações:** referem-se a toda área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

**XIX** – **laboratório de controle oficial**: laboratório próprio do Serviço de Inspeção Municipal, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

**XX** – **legislação específica**: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;
**XXI** – **limpeza**: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;
**XXII** – **memorial descritivo**: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal;
**XXIII** – **norma complementar**: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal e vegetal, respeitadas as competências específicas;
**XXIV** – **padrão de identidade**: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal ou vegetal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;
**XXV** – **Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO**: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
**XXVI** – **produto de origem animal**: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
**XXVII** – **produto de origem animal comestível**: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
**XXVIII – produto de origem animal não comestível**: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
**XXIX** – **produto de origem vegetal**: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies vegetais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem animal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
**XXX - produto hortícola**: produto oriundo da olericultura, da fruticultura, da silvicultura, da floricultura e da jardinocultura;
**XXXI** – **programas de autocontrole**: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti;
**XXXII** – **qualidade**: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal ou vegetal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
**XXXIII** – **rastreabilidade**: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal ou vegetal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal ou vegetal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;
**XXXIV** – **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ**: documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal e vegetal devem atender;
**XXXV** – **sanitização**: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;
**XXXVI** – **supervisão**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
**XXXVII - vegetal in natura**: todo alimento de origem vegetal que é consumido em seu estado natural;
**XXXVIII – vegetal minimamente processado**: qualquer fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, ou seja, passado por etapas de transformação física (cortar, ralar, picar, descascar, fatiar, tornear), além de lavagem e sanitização, mas que permaneça no estado fresco.

## CAPÍTULO II
## DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 9°** – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti.
**§1°** – O Título de Registro é o documento emitido pelo Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
**§2°** – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
**Art. 10** – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:
**I** – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entreposto de Laticínios;
**II** – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos;
**III** – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
**IV** – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados;
**V** – Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos das Abelhas.
**VI** – Miniagroindústria de vegetais;
**VII** - Entreposto de vegetais;
**VIII** - Fábrica de produtos de origem vegetal;
**IX** - Indústria de produtos de origem vegetal;
**X** – Fábrica de doces.
**Art. 11** - O registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, conforme Lei Federal N° 8.918, de 14 de julho de 1994.
**Art. 12** - Devem ser relacionados os seguintes estabelecimentos:
**I** - Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
**II** – Queijaria;
**III** – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas;
**Parágrafo único** – A Queijaria quando ligada à Entreposto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entreposto de Laticínios.
**Art. 13** – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.
**Art. 14** - Para obter o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá protocolar na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti requerimento (ANEXO 1) instruído com os seguintes documentos:
**I** – memorial econômico sanitário do estabelecimento – ANEXO 2;
**II** - memorial descritivo da construção - ANEXO 3;
**III** – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

**IV** – plantas baixas ou croqui de todas as áreas das respectivas construções, nas escalas previstas neste regulamento acompanhada do "lay-out" dos equipamentos;
**V** - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
**VI** – dados do Responsável Técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo Conselho Regional; nos casos de agroindústrias rurais de pequeno porte, estas poderão indicar como responsável técnico:
a) Profissionais voluntários habilitados na área;
b) Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.
**VII** – licença ambiental prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA N° 385/2006; os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA N° 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
**VIII** – licença para funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal de Mauriti;
**IX** – certidão negativa de tributos e taxas municipais;
**XI** – comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município Mauriti (LEI Nº 1.297/14, de 12 de dezembro de 2014).
**§1°** Mediante apresentação dos referidos documentos, será realizada a Vistoria Prévia do Terreno.
**§2°** Para análise do projeto de construção deve ser apresentado o laudo de inspeção do terreno elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.
**§3°** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno para elaboração do laudo técnico-sanitário do estabelecimento.
**§4°** Para análise do projeto de reforma deve ser apresentado o laudo técnico sanitário do estabelecimento elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.
**Art. 15** – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:
**I** – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um para cem);
**II** – planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um para cem);
**§1°** As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
**§2°** Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.
**§3°** – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.
**Art. 16** – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 17** – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti.
**Art. 18** – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.
**§1°** – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.
**§2°** – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.
**Art. 19** – Para o registro no Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.
**Art. 20** – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 21** – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.
**Art. 22** – O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção e demais documentos.
**Art. 23** – As alterações na estrutura física (ampliação ou remodelação) e nos equipamentos do estabelecimento, bem como, na forma de processamento dos produtos só poderão ser efetuadas mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 24** – A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Mauriti deverá ser solicitada anualmente pelo responsável do estabelecimento de acordo com o calendário da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Mauriti.
**Art. 25** – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.
**Art. 26** – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.
**Parágrafo único** – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 03 (três) anos.

**CAPÍTULO III**
**CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 27** – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:
**I** – para leite e derivados;
**II** - para carnes e derivados;
**III** – para pescado e derivados;
**IV** – para ovos e derivados; e
**V** – para produtos das abelhas e derivados.
**Art. 28** – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
**I** – propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
**II** – estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.
**§1°** – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.
**I** – as propriedades rurais devem atender às normas complementares.
**§2°** – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.
**Art. 29** – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:
**I** – Granja Leiteira;

**II** – Usina de Beneficiamento;

**III** – Fábrica de Laticínios;
**IV** – Queijaria;
**V** – Entreposto de Laticínios.
**§1°** – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.
**§2°** – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.
**§3°** – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
**§4°** – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.
**I** – a propriedade rural fornecedora de leite, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
**II** – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
**§5°** – Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.
**I** – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.
**Art. 30** – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
**I** – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

**II** – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
**III** – Fábrica de produtos cárneos.
**§1°** – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
**§2°** – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
**§3°** – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
**Art. 31** – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.
**Art. 32** – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.
**Art. 33** – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.
**§1º** – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.
**§2°** – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

## CAPÍTULO IV
## CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

**Art. 34** – Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal são classificados em:
**I** – Miniagroindústria de vegetais;
**II** - Entreposto de vegetais;
**III** - Fábrica de produtos de origem vegetal;
**IV** - Indústria de produtos de origem vegetal;
**V** – Fábrica de doces.
**§ 1º** - Entende-se por "Miniagroindústria de vegetais" o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em zona rural.
**§ 2º** - Entende-se por "Entreposto de Vegetais", o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.
**§ 3º** - Entende-se por "Fábrica de Produtos de Origem Vegetal" o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria.
**§ 4º** - Entende-se por "Indústria de Produtos de Origem Vegetal", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.
**§ 5º** - Entende-se por "Fábrica de Doces", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima (frutas e afins) e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição, adicionados ou não de produtos de origem animal.
**Art. 35** - A classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico é obrigatória em todo o território nacional, nos termos da Lei Federal N° 9.972, de 25 de março de 2000, e está sujeita à organização normativa, à supervisão técnica, à fiscalização e ao controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
**§ 1º** - Estão autorizadas a exercer a classificação de que trata o caput, mediante credenciamento do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e conforme procedimentos e exigências contidos em regulamento específico:
**I** – os Estados e o Distrito Federal, diretamente ou por intermédio de órgãos ou empresas especializadas;
**II** – as cooperativas agrícolas e as empresas ou entidades especializadas na atividade; e
**III** – as bolsas de mercadorias, as universidades e institutos de pesquisa.

**§ 2º -** A fiscalização da classificação de que trata o caput pode ser executada pelo Estado, mediante delegação de competência do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

**Art. 36** – Os vegetais e produtos de origem vegetal referidos no artigo 34 deste regulamento consistem em frutas e hortaliças cruas e processadas, com exceção de conservas, vegetais minimamente processados, cereais e leguminosas, não estando incluídas bebidas.

**Parágrafo único** – a fiscalização de conservas de frutas e hortaliças fica a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária.

**CAPÍTULO V**

**NORMAS SANITÁRIAS COMUNS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL**

**Seção I - Instalações e equipamentos**

**Art. 37** – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 05 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

**Parágrafo único** – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

**Art. 38** – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

**I** – dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

**II** – as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

**III** – todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais e/ou artificiais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

**IV** – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

**V** – possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

**VI** – as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;

**VII** – as paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;

**VIII** – as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

**IX** – o material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

**X –** as janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

**XI** – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;

**XII** – o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

**XIII** – quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

**XIV** – o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento;

**XV** – o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

**XVI** – na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cer}mica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

**XVII** – nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

**XVIII** – dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

**XIX** – a rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

**XX** – os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

**XXI** – as canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;

**XXII** – os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

**XXIII** – a rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente; XXIV – em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

**XXV** – o sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poder| ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria;

**XXVI** – não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;

**XXVII** – dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

**XXVIII** – dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

**XXIX** – deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova,

lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;
**XXX** – dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
**XXXI** – dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
**XXXII** – dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
**XXXIII** – a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;
**XXXIV** – nas seções onde são manipuladas carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
**XXXV** – possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
**XXXVI** – os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;
**XXXVII** – os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrições "não comestíveis".
**Art. 39** – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:
**I** – as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;
**II** – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;
**III** – os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
**IV** – estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo- se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;
**V** – o sistema de lavagem de uniformes e outras vestimentas, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.
**Art. 40** – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal e/ou vegetal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

**Parágrafo único** – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.
**Art. 41** – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.
**Parágrafo único** – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.
**Seção II - Condições de Higiene**
**Art. 42** – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e vegetal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.
**Parágrafo único** – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.
**Art. 43** – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.
**§1°** – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.
**§2°** – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.
**Art. 44** – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.
**Art. 45** – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
**§1°** O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.
**§2°** É proibida a permanência de cãs e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.
**Art. 46** – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ao ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
**Parágrafo único** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
**Art. 47** – A embalagem dos produtos de origem animal e/ou vegetal deverá obedecer à condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo à normas estipuladas em legislação pertinente.
**Parágrafo Único** – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.
**Art. 48** – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.
**Parágrafo único** – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.
**Art. 49** – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.
**Art. 50** – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de

atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

**§1°** – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

**§2°** – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

**§3°** – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar à atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 51** – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, avental, touca descartável e botas.

**§1°** – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

**§2°** – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

**Art. 52** – Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substancias previamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 53** – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

**Art. 54** – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**CAPÍULO VI**

**OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 55** – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

**I** – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

**II** – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

**III** – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

**IV** – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

**V** – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

**VI** – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

**VII** – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

**VIII** – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

**IX** – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

**X** – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 56** – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

**Art. 57** – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

**Art. 58** – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

**Art. 59** – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

**§1°** Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo do Serviço de Inspeção.

**§2°** – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

**Art. 60** – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

**§1°** – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta - lacre e o boletim de análises.

**§2°** – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO VII**

**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS**

**Seção I**

**Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados**

**Art. 61** – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

**§1°** – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

**§2°** – O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

**Subseção I**

**Da Inspeção Ante Mortem**

**Art. 62** – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

**§1°** – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

**§2°** – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

**§3°** – Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

**I** – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.
**Art. 63** – Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção:
**I** – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

**II** – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas;
**III** – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.
**Art. 64** – Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.
**Parágrafo único** – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.
**Art. 65** – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.
**Art. 66** – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.
**Parágrafo único** – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.
**Art. 67** – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.
**§ 1°** – este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.
**§2°** – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.
**Art. 68** – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.
**Art. 69** – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:
**I** – fêmeas em estado de gestação;
**II** – aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

**Art. 70** – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
**Parágrafo único** – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto- contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.
**Art. 71** – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.
**Art. 72** – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.
**Parágrafo único** – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.
**Art. 73** – Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.
**Art. 74** – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.
**Parágrafo único** – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.
**Art. 75** – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.
**Parágrafo único** – As necropsias devem ser realizadas em local específico.
**Art. 76** – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
**§1°** – No caso de animais mortos com suspeita de doença infecto-contagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
**§2°** – Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto--clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.
I – as aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
**§3º**– Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.
**Art. 77** – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.
**Art. 78** – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.
**Parágrafo único** – Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.
**Art. 79** – A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.
**I** – na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
**II** – os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

**Art. 80** – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.
**Art. 81** – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.
**Subseção III**
**Do Processo de Abate de Animais**
**Art. 82** – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.
**Parágrafo único** – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de

locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

**Art. 83** – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

**Art. 84** – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

**Art. 85** – São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

**Art. 86** – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

**Art. 87** – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

**Parágrafo único** – Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

**Art. 88** – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

**Parágrafo único** – Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

**Art. 89** – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

**Parágrafo único** – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

**Art. 90** – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

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

**Art. 91** – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

**I** – a seco;

**II** – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou

**III** – outro processo autorizado pelo SIM.

**Parágrafo único** – A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

**Art. 92** – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

**§1°** – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

**§2°** – É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

**§3°** – Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

**Art. 93** – A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

**Art. 94** – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

**§1°** – A evisceração não deve ser retardada.

**§2°** – Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

**§3°** – A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

**Art. 95** – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

**§1°** – A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

**§2°** – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

**Art. 96** – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

**Parágrafo único** – O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

**Art. 97** – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

**Parágrafo único** – É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

**Art. 98** – É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

**Art. 99** – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

**Subseção III**

**Da Inspeção Post Mortem**

**Art. 100** – A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

**Art. 101** – Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 102** – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

**§1°** – Tal carcaça, parte de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

**§2°** – Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

**§3°** – As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

**§4°** – Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

**Art. 103** – As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção. Parágrafo único – Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 104** – O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
**§1°** – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.
**§2°** – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.
**Art. 105** – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.
**Art. 106** – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.
**Art. 107** – Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.
Parágrafo único – Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.
**Art. 108** – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
**I** – devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;
**II** – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
**III** – devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
**IV** – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
**V** – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
**Art. 109** – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.
**I** – quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
**II** – quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
**III** – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
**IV** – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

**Art. 110** – Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.
**§1°** – A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.
**§2°** – Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.
**§3°** – Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
**Art. 111** – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.
**Art. 112** – Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.
**§1°** – Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.
**§2°** – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
**§3°** – Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.
**Art. 113** – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.
**Art. 114** – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo- se a imediata execução das seguintes medidas:
**I** – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
**II -** quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
**III** – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
**IV** – recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
**V** – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
**VI** – todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e
**VII** – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.
**Art. 115** – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.
**Art. 116** – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.
**§1°** – Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
**§2°** – Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.
**Art. 117** – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

**Parágrafo único** – São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
**Art. 118** – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.
**Parágrafo único** – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.
**Art. 119** – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.
**Parágrafo único** – Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.
**Art. 120** – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.
**Art. 121** – As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
**§1°** – Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
**§2°** – Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.
**§3°** – No caso de aves, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.
**Art. 122** – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.
**§1°** – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
**§2°** – Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
**Art. 123** – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.
**Parágrafo único** – Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.
**Art. 124** – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomumsp, quando houver caquexia.
**Parágrafo único** – Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.
**Art. 125** – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema. Art. 126 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciolahepatica, quando houver caquexia ou icterícia.
**Art. 127** – Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.
**§1°** – A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.
**Art. 128 -** Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.
**Art. 129** – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.
**Parágrafo único** – Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
**Art. 130** – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.
**Parágrafo único** – Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.
**Art. 131** – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.
**§1°** – Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.
**§2°** – Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.
**Art. 132** – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
**§1°** – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
**§2° –** Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.
**Art. 133** – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.
**Parágrafo único** – Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infecto-contagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.
**Art. 134** – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.
**I** – no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor; e
**II** – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 135** – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.
**Art. 136** – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.
**§1°** – Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.
**§2°** – As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
**§3°** – As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
**§4°** – O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
**§5°** – É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos. Art. 137 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.
**Art. 138** – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular. Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.
**Art. 139** – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.
**Art. 140** – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.
**Art. 141** – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp.
**§1°** – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

**§2°** – Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

**Art. 142** – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

**Parágrafo único.** Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 143** – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

**Parágrafo único** – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 144** – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

**I** – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

**II** – for acompanhada de caquexia;

**III** – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

**IV** – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

**V** – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

**VI** – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

**VII** – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;

**VIII** – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

**§1°** – A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

**§2°** – As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

**I** – os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

**II** – os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;

**III** – existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

**§3°** – Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput do presente artigo.

**§4°** – Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

**§5°** – Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

**Art. 145** – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

**I** – pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

**II** – salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

**III** – pelo calor, por meio de:

a) pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

**§1°** – A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

**§2°** – Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

**§3°** – Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

**Subseção V**

**Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos**

**Art. 146** – Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

**Art. 147** – Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

**Art. 148** – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

**Parágrafo único** – Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

**Art. 149** – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

**I** – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

**II** – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

**Art. 150** – Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

**Art. 151** – Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça. **Parágrafo único** – Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

**Art. 152** – Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva. Parágrafo único – As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

**Art. 153** – 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.

**Subseção VI**

**Da Inspeção Post Mortem de Bovídeos**

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

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

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

**Subseção VII**
**Da Inspeção Post Mortem de Equídeos**

**Art. 157** – Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.
**Art. 158** – Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.
**Art. 159** – Anemia infecciosa equina – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo. Parágrafo único – Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.
**Art. 160** – Mormo – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.
**I** – quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
**II** – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
**III** – todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

**Subseção VIII**
**Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos**

**Art. 161** – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.
**Art. 162** – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.
**Parágrafo único** – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.
**Art. 163 -** Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.
**§1°** – Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.
**§2°** – Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.
**§3°** – A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1(um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.
**Art. 164** – Linfadenitecaseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenitecaseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.
**§1°** – As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
**§2°** – As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
**§3°** – Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados. Subseção IX Da Inspeção Post Mortem de Pescado.
**165 –** Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.
**Art. 166 –** Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:
**I** – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
**II** – exame de cabeça, narinas e olhos;
**III** – exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
**IV** – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
**V** – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

**Art. 167** – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
**§1°** – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
**§2°** – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.
**Art. 168** – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
**§1°** – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
**§2°** – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.
**Art. 169** – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.
**§1º** – O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.
**§2º** – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
**§3ª** – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.
**Art. 170** – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

**Art. 171** – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
**Art. 172** – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).
**Art. 173** – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.
**Art. 174** – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.
**Art. 175** – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:
**I** – peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado;
i) odor próprio, característico da espécie.
II – crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave;
**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;
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. 176** – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.
**Art. 177** – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.
**Art. 178** – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:
**I** – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
**II** – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
**III** – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
**IV** – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
**V** – tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
**VI** – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
**VII** – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
**VIII** – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
**IV** – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.
**Parágrafo único** – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.
**Art. 179** – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.
**Art. 180** – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:
**I** – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
**II** – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.
**Art. 181** – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.
**Parágrafo único** – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.
**Art. 182** – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
**I** – congelamento;
**II** – salga; e
**III** – calor.
**Art. 183** – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de - 20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.
**Parágrafo único** – Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.
**Art. 184** – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

**Subseção X**

**Da Inspeção Post Mortem de Suídeos**

**Art. 185** – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.
**Art. 186** – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.
**Parágrafo único** – As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

**Art. 187** – Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.
**§1°** – As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.
**§2°** – As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.
**Art. 188** – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo Cysticercus celullosae.
**§1°** – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
**§2°** – Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
**§3°** – Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:
**I** – frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
**II** – esterilização pelo calor;
**III** – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.
**§4°** – As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
**§5°** – Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.
**§6°** – Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
**§7°** – Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.
**Art. 189** – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.
**Parágrafo único**. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.
**Art. 190** – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.
**§1°** – Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.
**§2°** – Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.
**§3°** – No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.
**Art. 191** – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.
**Parágrafo único** – As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.
**Art. 192** – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.
**§1°** – Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.
**§2°** – Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.
**§3°** – Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.
**Art. 193** – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinellaspirallis.
**Parágrafo único** – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
**I** – por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
**II** – por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
**III** – por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
**Art. 194** – Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

**Subseção XI**
**Outros Aspectos Relativos ao Abate**

**Art.195** – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.
**Art. 196** – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.
**Art. 197** – A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.
**Art. 198** – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.
**§10** – Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
**§2°** – Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.
**Art. 199** – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
**Parágrafo único** – Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.
**Art. 200** – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.
**§1°** – Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
**§2°** – Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
**Art. 201** – Os produtos de triparia destina dos ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.
**Art. 202** – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.
**Art. 203** – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

**CAPÍTULO VIII**
**DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 204** – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.
**Parágrafo único** – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.
**Art. 205** – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.
**Art. 206** – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.
**Art. 207** – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.
**§1°** – Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
**§2°** – Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.
**Art. 208** – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.
**Parágrafo único.** Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 209** – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
**I** – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
**II** – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
**III** – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
**IV** – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
**V** – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
**VI** – executar os programas de autocontrole; e

**VII** – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.
**Art. 210** – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
**Parágrafo único** – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.
**Art. 211** – Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
**I** – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
**II** – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
**III** – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
**IV** – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
**V** – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
**Art. 212** – Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
**I** – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
**II** – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
**III** – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados. Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente industrialização.
**Art. 213** – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.
**Art. 214** – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
**Parágrafo único** – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.
**Art. 215** – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.
**Art. 216** – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.
**Art. 217** – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
**I** – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
**II** – mumificação ou que estejam secos por outra causa;
**III** – podridão vermelha, negra ou branca;
**IV** – contaminação por fungos, externa ou internamente;
**V** – cor, odor ou sabor anormais;
**VI** – sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
**VII** – rompimento da casca e que estiverem sujos;
**VIII** – rompimento da casca e das membranas testáceas;
**IX** – contaminação por substâncias tóxicas; ou
**X** – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
**Parágrafo único** – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.
**Art. 218** – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.
**Art. 219** – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
**I** – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
**II** – ovos de espécies diferentes.
**Art. 220** – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

## CAPÍTULO IX
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 221** – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
**I** – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
**II** – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
**III** – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;e
**IV** – dos programas de autocontrole implantados.
**Art. 222** – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
**§1°** – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
**§2°** – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
**Art. 223** – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
**Art. 224** – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
**Art. 225** – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.
**Art. 226** – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
**Art. 227** – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

**I** – regime de criação;
**II** – manejo nutricional;
**III** – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
**IV** – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
**V** – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
**VI** – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
**VII** – manejo e higiene da ordenha;
**VIII** – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
**IX** – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
**X** – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
**Parágrafo único** – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
**Art. 228** – Os diversos setores da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.
**Art. 229** – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças doso animais produtores de leite.
**Art. 230** – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
**§1°** – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
**§2°** – O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.
**§3°** – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.
**Art. 231** – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
**Parágrafo único** – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 232** – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.
**Art. 233** – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
**I** – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
**II** – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
**III** – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
**IV** – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
**V** – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
**VI** – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
**Art. 234** – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
**§1°** – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
**§2°** – É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.
**Art. 235** – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria--prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 236** – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria prima e de educação continuada dos produtores.
**Art. 237** – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
**I** – contagem de células somáticas (CCS);
**II** – contagem bacteriana total (CBT);
**III** – composição centesimal;
**IV** – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
**V** – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
**Parágrafo único** – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.
**Art. 238** – Considera-se leite normal o produto que apresente:
**I** – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
**II** – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
**III** – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
**IV** – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
**V** – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
**VI** – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
**VII** – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
**VIII** – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
**IX** – índice crioscópico entre -0,530oH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550oH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512oC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531oC (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
**§1°** – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
**§2°** – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
**§3°** – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
**Art. 239** – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
**I** – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
**II** – temperatura;
**III** – teste do álcool/alizarol;
**IV** – acidez titulável;
**V** – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius);
**VI** – teor de gordura;
**VII** – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
**VIII** – índice crioscópico;
**IX** – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
**X** – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
**XI** – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
**Art. 240** – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.
**Parágrafo único** – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável ela destinação, de acordo com o disposto no presente

Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 241** – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 242** – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

**I** – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

**II** – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

**III** – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

**IV** – revele presença de colostro; ou

**V** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 243** – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

**I** – não atenda aos padrões para leite normal;

**II** – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

**III** – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

**IV** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 244** – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

**I** – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

**II** – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

**§1°** – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

**§2°** – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 245** – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Parágrafo único** – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 246** – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 247** – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

**§1°** – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

**§2°** – O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

**§3°** – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

**Art. 248** – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

**§1°** – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

**I** – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

**II** – paseurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (settenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

**§2°** – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**§3°** – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação

**I** – para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

**§4°** O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

**§5°** Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e neva-se:

**I** – pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

**II** – pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

**III** – pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

**§6°** – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

**§7°** – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

**§8°** – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 249** – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

**§1°** – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**§2°** – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

**Art. 250** – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

**Parágrafo único** – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 251** – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

**I** – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

**II** – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

**III** – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

**IV** – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
**V** – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.
**Art. 252** – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
**§1°** – Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento
**§2°** O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.
**Art. 253** – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
**Parágrafo único** – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).
**Art. 254** – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.
**Art. 255** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.
**Art. 256** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.
**Art. 257** – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.
**Art. 258** – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.
**Parágrafo único** – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 259** – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Seção IV**

**Da Inspeção industrial e Sanitária de Produtos das Abelhas e Derivados**

**Art. 260** – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
**I** – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
**II** – do processamento, da armazenagem e da expedição; e

**III** – dos programas de autocontrole implantados.
**Art. 261** – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.
**Art. 262** – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.
**Art. 263** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:
**I** – características sensoriais anormais;
**II** – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico- sanitários e tecnológicos; ou
**III** – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
**§1°** – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
**§2°** – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
**§3°** – Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.
**Art. 264** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:
**I** – características sensoriais anormais;
**II** – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
**III** – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico- sanitários e tecnológicos; ou
**IV** – microrganismos patogênicos.
**Parágrafo único** – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.
**Art. 265** – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:
**I** – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
**II** – apresentem aditivos;
**III** – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
**IV** – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
**V** – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
**VI** – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
**VII** – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento. Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.
**Art. 266** – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:
**I** – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
**II** – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
**III** – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
**§1°** – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.
**§2°** – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.
**Art. 267** – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.
**Art. 268** – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

**Art. 269** – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

**Seção V**

**Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal**

**Art. 270** – A inspeção de produtos de origem vegetal, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

**I** – das fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte, depósito e expedição de produtos de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionados ou não de produtos de origem animal;

**II** – da classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais e/ou fórmulas aprovadas;

**III** – da coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos em laboratório da rede oficial e/ou credenciado, conforme a necessidade;

**IV** – das matérias-primas nas fontes produtoras e Intermediárias; e

**V** – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 271** – As análises de produtos de origem vegetal, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**CAPÍTULO VIII**

**ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS**

**Art. 272** – Para fins deste regulamento:

**I** – no estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

**II** - O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

**III** - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos;

**IV** – estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves;

**V** – entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate;

**VI** – entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça;

**VII** – entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações;

**VIII** – entende-se por recorte a parte ou fração de um corte;

**IX** – entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido;

**X** – entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos;

**XI** – entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos;

**XII** – entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos;

**XIII** – entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

**Art. 273** – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

**Art. 274** – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

**Art. 275** – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

**Art. 276** – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

**Parágrafo único** – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

**Art. 277** – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

**Art. 278** – A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pé, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

**Art. 279** – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

**Art. 280** – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

**Art. 281** – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

**Art. 282** – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

**Art. 283** – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lantennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

**Art. 284** – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

**Art. 285** – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

**Art. 286** – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem

deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

**Art. 287** – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

**Art. 288** – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

**Art. 289** – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.

**Parágrafo único** – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e. armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

**Art. 290** – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

**Art. 291** – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

**Art. 292** – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

**Art. 293** – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

**Art. 294** – As etapas de evisceração compreendem:

**I** – cortes da pele do pescoço e traquéia;

**II** – extração de cloaca;

**III** – abertura do abdômen;

**IV** – eventração (exposição das vísceras);

**V** – inspeção sanitária;

**VI** – retirada das vísceras;

**VII** – extração dos pulmões;

**VIII** – "toalete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.); e

**IX** – lavagem final (externa e internamente).

**Art. 295** – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post mortem.

**Art. 296** – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

**Art. 297** – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

**Parágrafo único** – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

**Art. 298** – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

**Art. 299** – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

**Art. 300** – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

**Art. 301** – Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

**Art. 302** – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

**Art. 303** – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

**Art. 304** – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

**I -** a coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados;

**II -** o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

**Art. 305** – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

**I-** aspersão de água gelada;

**II -** imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;

**III -** resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);

**IV -** imersão em tanque com água gelada:

**V -** outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 306** – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 L (um e meio litros) por ave.

**Art. 307** – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

**Art. 308** – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

**Art. 309** – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 a 1,00 ppm.

**Art. 310** – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

**Art. 311** – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

**Art. 312** – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C, tolerando-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

**Art. 313** – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

**Art. 314** – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

**Art. 315** – O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

**Art. 316** – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

**Art. 317** – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

**Parágrafo único** – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 318** – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

**Art. 319** – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

**Art. 320** – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos

e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

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

**Art. 321** – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

**Parágrafo único** – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

**Art. 322** – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

**Art. 323** – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

**Parágrafo único** – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

**Art**. **324** – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

**Art**. **325** – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

**Art. 326** – A seção de expedição terá as seguintes características:

**I** – área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;

**II** – totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

**Art**. **327** – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

**Art**. **328** – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

**Parágrafo único** – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

**Art. 329** – A "casa de caldeira", quando necessária, ser construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

**Art**. **330** – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

**Art. 331** – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando- se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

**Parágrafo único** – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso a água não tenha potabilidade comprovada.

## CAPÍTULO IX
## ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

**Art. 332** – O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

**Parágrafo único** – O tipo de abate referido no caput poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

**Art. 333** – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

**Art. 334 -** O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

**§1°** – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os sub- produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

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

**Art. 335** – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

**Art. 336** – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

**Art**. **337** – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

**Art. 338** – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

**Art. 339** – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

**Art. 340** – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

**Art**. **341** – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

**Art. 342** – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

**Art. 343** – As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

**Art. 344** – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

**Art. 345** – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

**Art. 346** – O trilho, quando necessário na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

**Parágrafo único** – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

**Art. 347** – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

**Art. 348** – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

**Art. 349** – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

**Art. 350** – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.
**Art. 351** – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.
**Parágrafo único** – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.
**Art. 352** – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.
**Art. 353** – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.
**Art. 354** – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.
**Art. 355** – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.
**Art. 356** – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.
**Parágrafo único** – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

**CAPÍTULO X**
**FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS**

**Art. 357** – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.
**Parágrafo único** – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.
**Art. 358** – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).
**Art. 359** – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.
**Art. 360** – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 361** – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.
**Art. 362** – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.
**Art. 363** – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).
**§1°** – As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.
**§2°** – Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.
**§3°** Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.
**Art. 364** – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.
**Art. 365** – O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).
**Art. 366** – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.
**§ 1°** – O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.
**§ 2°** – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.
**§ 3°** A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.
**Art. 367** – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.
**Parágrafo único** – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.
**Art. 368** – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.
**Parágrafo único** – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.
**Art. 369** – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.
**§ 1°** – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
**§ 2°** – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.
**§ 3°** – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.
**Art. 370** – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.
**Art. 371** – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.
**Art. 372** – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.
**Parágrafo único** – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.
**Art. 373** – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.
**Art. 374** – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.
**Art. 375** – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.
**Art. 376** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas

para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 377** – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

**§ 1°** – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

**§ 2°** – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

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

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

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

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

**Art. 382** – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**Art. 383** – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

**Parágrafo único** – O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

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

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

**Art. 386** – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

**Parágrafo único** – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

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

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

**Art. 389** – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

**CAPÍTULO XI ESTABELECIMENTOS PARA OVOS**

**Art. 390** – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

**Art. 391** – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

**Art. 392** – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 393** – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

**Art. 394** – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

**Art. 395** – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**CAPÍTULO XII**

**UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS**

**Art. 396** – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

**Art. 397** – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

**Art. 398** – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

**Art. 399** – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

**Art. 400** – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

**Art. 401** – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

**§ 1°** – Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

**§ 2°** – As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando- se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

**§ 3°** – Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

**Art. 402** – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé--direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

**Art. 403** – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

**Art. 404** – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

**Art. 405** – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**Art. 406** – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

**Art. 407** – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico especifico para cada produto e outras que

venham a ser determinadas em legislação especifica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

**CAPÍTULO XIII ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS**

**Art. 408** – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

**I** – Granja Leiteira:

**a)** instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;

**b)** dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

**c)** dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

**d)** refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;

**e)** equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

**Parágrafo único** – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

**f)** o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

**g)** câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

**h)** laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro

i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

**II** – Usina de Beneficiamento:

a) dependência para recepção de matéria-prima;

b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;

d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

**Parágrafo único** – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.

e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;

3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

**III** – Fábrica de Laticínios:

a) dependência para recepção de matéria-prima;

b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;

c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;

d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;

f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;

g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

**IV** – Queijarias:

a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

b) dependência para fabricação de queijo;

c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;

d) para as queijarias não relacionadas à Entrepostos:

1. dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
2. câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;

g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. AcidímetroDornic;
2. Termômetro

h) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

**V** – Entreposto de Laticínios:

a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;

b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;

c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

**§1°** – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

**§2°** – Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

**§3°** – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

**§4°** A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co- responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

**§5°** – A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

**Art. 409** – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

**§1°** – Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.
**§2°** – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matériasprimas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.
**Art. 410** – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
**I** – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
**II** – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
**III** – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
**IV** – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 411** – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
**§1°** – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
**§2°** – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
**Art. 412** – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
**Art. 413** – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
**Art. 414** – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.
**Art. 415** – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
**Art. 416** – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
**I** – regime de criação;
**II** – manejo nutricional;
**III** – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
**IV** – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
**V** – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
**VI** – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
**VII** – manejo e higiene da ordenha;
**VIII** – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
**IX** – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
**X** – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
**Parágrafo único** – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
**Art. 417** – O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.
**Art. 418** – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
**§1°** – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
**§2°** – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.
**Art. 419** – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
**I** – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
**II** – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
**III** – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
**IV** – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
**V** – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
**VI** – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
**Art. 420** – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
**Parágrafo único** – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
**Art. 421** – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.
**Art. 422** – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matériaprima e de educação continuada dos produtores.
**Art. 423** – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
**I** – contagem de células somáticas (CCS);
**II** – contagem bacteriana total (CBT);
**III** – composição centesimal;
**IV** – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
**V** – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
**Parágrafo único** – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.
**Art. 424** – Considera-se leite normal o produto que apresente:
**I** – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
**II** – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
**III** – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
**IV** – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
**V** – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
**VI** – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
**VII** – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
**VIII** – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
**IX** – índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
**§1°** – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
**§2°** – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
**§3°** – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
**Art. 425** – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

**I** – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
**II** – temperatura;
**III** – teste do álcool/alizarol;
**IV** – acidez titulável;
**V** – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
**VI** – teor de gordura;
**VII** – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
**VIII** – índice crioscópico;

**IX** – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
**X** – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
**XI** – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
**Parágrafo único**. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.
**Art. 426** – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.
**Parágrafo único** – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.
**Art. 427** – O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.
**Art. 428** – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
**I** – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
**II** – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
**III** – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
**IV** – revele presença de colostro; ou
**V** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**Parágrafo único** – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.
**Art. 429** – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
**I** – não atenda aos padrões para leite normal;
**II** – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
**III** – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
**IV** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
**Parágrafo único** – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.
**Art. 430** – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:
**I** – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
**II** – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultraalta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
**§1°** – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.
**§2°** – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
**Art. 431** – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
**Parágrafo único** – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
**Art. 432** – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.
**Art. 433** – Entende-se por termização (pré aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
**§1°** – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
**§2°** – O leite termizado deve:
**I** – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
**II** – manter as reações enzimáticas do leite cru.
**§3°** – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.
**Art. 434** – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
**§1°** – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
**I** – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
**II** – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
**§2°** – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
**§3°** – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
**I** – para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
**§4°** – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).
**§5°** – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
**I -** Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
**II -** Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);
**III -** Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).
**§6°** – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).
**§7°** – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
**§8°** – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
**Art. 435** – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

**§1°** – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
**§2°** – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.
**Art. 436** – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.
**Parágrafo único** – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
**Art. 437** – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
**I** – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
**II** – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
**III** – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
**IV** – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
**V –** entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
**VI** – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.
**Art. 438** – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
**§1°** Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.
**§2°** O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.
**Art. 439** – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
**Parágrafo único** – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).
**Art. 440** – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.
**Art. 441** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.
**Art. 442** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.
**Art. 443** – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.
**Art. 444** – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.
**Art. 445** – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.
**Art. 446** – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
**I** – leite cru refrigerado;
**II** – leite cru pré-beneficiado;
**III** – leite fluido a granel de uso industrial;
**IV** – leite pasteurizado;
**V** – leite UAT ou UHT;
**VI** – leite esterilizado; e
**VII** – leite reconstituído.
**Parágrafo único** – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.
**Art. 447** – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:
**I** – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
**II** – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
**III** – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.
**§1°** – É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.
**§2°** – A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.
**§3°** – É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.
**Art. 448** – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.
**§1°** – Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.
**§2°** – Deve atender às normas complementares.
**Art. 449** – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.
**Art. 450** – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.
**Art. 451** – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.
**Parágrafo único** – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.
**Art. 452** – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.
**Art. 453** – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra- alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.
**Art. 454** – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.
**Art. 455** – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.
**§1°** – A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.
**§2°** – Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas. Art. 456 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas. Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

**Art. 457** – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:
**I** – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
**II** – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
**III** – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

**IV** – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
**V** – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
**VI** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
**Parágrafo único** – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.
**Art. 458** – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:
**I** – apresente características sensoriais anormais;
**II** – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
**III** – esteja fraudado; ou
**IV** – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios. Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.
**Art. 459** – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:
**I** – for adicionado de água;
**II** – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
**III** – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
**IV** – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento; V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
**VI** – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
**VII** – estiver cru e for envasado como beneficiado.
**Parágrafo único** – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.
**Art. 460** – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.
**Art. 461** – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.
**Art. 462** – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)".
**Art. 463** – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
**Parágrafo único** – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.
**Art. 464** – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.
**§1°** – Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.
**§2°** – Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
**Art. 465** – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.
**Art. 466** – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.
**Parágrafo único** – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.
**Art. 467** – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:
**I** – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
**II** – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
**III** – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
**IV** – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
**V** – apresentem estufamento;
**VI** – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
**VII** – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
**VIII** – não apresentem identificação de origem.
**§1°** – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).
**§2°** – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.
**Art. 468** – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água. Parágrafo único – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.
**Art. 469** – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.
**Art. 470** – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.
**Parágrafo único** - A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.
**Art. 471** – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.
**§ 1°** – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
**§ 2°** – dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;
**§ 3°** – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em

queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.
**§ 4°** – a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
**Art. 472** – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/ caseína não exceda a do leite.
**§1°** – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
**§2°** – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
**§3°** – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.
**§4°** – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
**§5°** – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.
**§6º** – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.
**§7º** - Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
**§8º** - Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
**§9º** - No que se refere às enterotoxinas dos Staphylococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
**§10** - estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
**I** - Queijo Minas Artesanal do Serro
**II** - Queijo Minas Artesanal da Canastra

**III** - Queijo Minas Artesanal de Araxá
**IV** - Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
**V** - Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
**VI** - Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
**VII** - Requeijão Artesanal do Nordeste
**VIII** - Queijo Serrano IX - Queijo Colonial
**X** - Queijo Caipira Goiano
**XI** - Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
**XII** - Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical
**§11** – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
**§12–** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
**§13** - Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.
**§14** – Deve atender às normas complementares.
**Art. 473** – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:
**I** – quanto ao teor de umidade:
a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

**II** – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).
**Art. 474** – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação. Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.
**Art. 475** – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semi-dura e elástica;
**II** – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
**III** – cor branca amarelada uniforme;
**IV** – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
**V** – odor ligeiramente ácido; e
**VI** – crosta fina e uniforme.

**Parágrafo único** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.
**Art. 476** – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência macia, tendendo à untuosidade;
**II** – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
**III** – cor amarelo-palha;
**IV** – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
**V** – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
**VI** – crosta fina, sem trinca.
**Art. 477** – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência branda e macia;
**II** – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
**III** – cor esbranquiçada;
**IV** – sabor suave ou levemente ácido;
**V** – odor suave e característico; e
**VI** – crosta fina ou ausente.
**Art. 478** – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou

outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
**II** – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
**III** – cor branca-creme e homogênea;
**IV** – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
**V** – odor suave e característico; e
**VI** – crosta fina e amarelada.
**Art. 479** – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
**II** – consistência mole, não pastosa e friável;
**III** – textura grumosa;
**IV** – cor branca ou branca-creme; e
**V** – odor e sabor próprios.
**§1°** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
**§2°** – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.
**Art. 480** – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais: sensoriais:
**I** – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
**II** – consistência dura;
**III** – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
**IV** – cor creme pardo, homogênea; e
**V** – odor e sabor próprios, meio picantes.
**§1°** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
**§2°** – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.
**Art. 481** – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semidura a semimole;
**II** – textura fibrosa, elástica e fechada;
**III** – cor branca a amarelada, uniforme;
**IV** – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
**V** – odor lácteo, pouco perceptível; e
**VI** – crosta ausente.
**Parágrafo único** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
**Art. 482** – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência dura;
**II** – textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
**III** – cor ligeiramente amarelada;
**IV** – sabor salgado, ligeiramente picante;
**V** – odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
**VI** – crosta firme, lisa e não pegajosa.
**Art. 483** – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência pastosa, branda ou mole;
**II** – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
**III** – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.
**Art. 484** – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semidura e elástica;
**II** – textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
**III** – cor amarelada ou amarelo-palha;
**IV** – sabor próprio, suave e não picante;
**V** – odor próprio e suave; e
**VI** – crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.
**Art. 485** – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semidura a semimole;
**II** – textura fibrosa, elástica e fechada;
**III** – cor branca a amarelada, uniforme;
**IV** – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
**V** – odor lácteo, pouco perceptível; e
**VI** – crosta ausente.
**§1°** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
**§2°** – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.
**§3°** – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.
**Art. 486** – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características
**I** – consistência semidura a dura, não elástica e untada;
**II** – textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
**III** – cor branco-creme e homogênea;
**IV** – sabor próprio, forte e picante;
**V** – odor próprio e acentuado; e
**VI** – crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.
**§1°** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
**§2°** – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.
**Art. 487** – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.
**Art. 488** – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
**I** – consistência semidura a dura;
**II** – textura fechada, quebradiça e granulosa;
**III** – cor branco-amarelada;
**IV** – sabor ligeiramente picante;
**V** – odor característico; e
**VI** – crosta irregular.
**Art. 489** – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicilliumroqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

**Art. 490** – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicilliumroqueforti.

**Art. 491** – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

**Art. 492** – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

**Art. 493** – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

**Art. 494** – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

**Art. 495** – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único** – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

**Art. 496** – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**Art. 497** – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius sspthermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**Art. 498** – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

**Art. 499** – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

**Art. 500** – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono. Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromycesmarxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

**Art. 501** – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

**Art. 502** – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

**§1°** – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**§2°** – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**Art. 503** – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

**Art. 504** – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

**Art. 505** – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 506** – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 507** – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico e deve atender às seguintes especificações:

**I** – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;

**II** – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;

**III** – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e

**IV** – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.

**Parágrafo único** – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

**Art. 508** – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

**I** – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

**II** – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou

**III** – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

**Parágrafo único** – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

**Art. 509** – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

**Art. 510** – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 511** – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

**Art. 512** – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

**Art. 513** – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou "butteroil", separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

**I** – consistência untável ou fatiável;

**II** – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;

**III** – formato variável;

**IV** – cor e odor característicos; e

**V** – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

**Parágrafo único** – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

**Art. 514** – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos. Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**Art. 515** – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Parágrafo único** – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**Art. 516** – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 517** – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 518** – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

**I** – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;

**II** – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

**Art. 519** – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

**Parágrafo único** – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

**Art. 520** – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 521** – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico. Parágrafo único – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

**Art. 522** – Gordura anidra de leite ou "Butteroil" é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 523** – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 524** – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

**Art. 525** – Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

**Art. 526** – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

**Art. 527** – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino- terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 528** – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

**Art. 529** – Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 530** – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

**§1°** – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

**§2°** – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM...% DE LEITE.

**Art. 531** – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 532** – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

**CAPÍTULO XIV**

**ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO**

**Art. 533** – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

**§1º** – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

**§2º -** Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

**Art. 534** – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

**I** – origem das matérias-primas;

**II** – análises sensoriais;

**III** – indicadores de frescor;

**IV** – histamina, nas espécies formadoras;

**V** – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;

**VI** – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

**VII** – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;

**VIII** – parasitos;

**IX** – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e

**X** – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettuspretiosus eLepdocybiumflavobrunneum.

**Art. 535** – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

**I** – produtos frescos;

**II** – produtos resfriados;

**III** – produtos congelados;

**IV** – produtos descongelados;

**V** – carne mecanicamente separada de pescado;

**VI** – surimi;

**VII** – produtos a base de surimi;

**VIII** – produtos de pescado empanados;

**IX** – produtos de pescado em conserva;

**X** – produtos de pescado em semiconserva;

**XI** – patê ou pasta de pescado;

**XII** – caldo de pescado;

**XIII** – produtos de pescado embutidos;

**XIV** – produtos de pescado secos e curados;

**XV** – produtos de pescado liofilizados;

**XVI** – concentrado protéico de pescado;

**XVII** – extrato de pescado;

**XVIII** – gelatina de pescado; e

**XIX** – geléia de pescado.

**Parágrafo único** – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

**Art. 536** – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**Parágrafo único** – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade

anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

**Art. 537** – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

**§1°** – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

**§2°** – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

**Art. 538** – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a – 5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

**§1°** – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**§2°** – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**§3°** – É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a - 9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

**Art. 539** – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**§1º** – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

**§2º** – O rótulo dos produtos previstos no parágrafo anterior deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a express~o "NÃO RECONGELAR".

**Art. 540** – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**§1°** – A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

**§2°** – O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

**I** – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

**II –** pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico- químicas de cada tipo.

**§3°** – Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

**§4°** – Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

**Art. 541** – Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

**Art. 542** – Produtos à base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

**Art. 543** – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

**Art. 544** – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 545** – As conservas de pescado compreendem, entre outras:

**I** – conserva ao próprio suco com outro meio de cobertura;

**II** – conserva em azeite ou em óleos comestíveis;

**III** – conserva em escabeche;

**IV** – conserva em vinho branco; e

**V** – conserva em molho.

**§1°** – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**§2°** – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**I** – o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;

**II** – permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e

**III** – a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

**§3°** – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

**§4°** – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**§5°** – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos. I – na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

**§6°** – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

**Art. 546** – Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 547** – As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras: I – pescado anchovado; e II – pescado em escabeche.

**§1°** – A semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

**§2°** – A semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

**Art. 548** – Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

**Parágrafo único** – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

**Art. 549** – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**Art. 550** – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

**Art. 551** – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

**Parágrafo único** – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**Art. 552** – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

**I** – Pescado Salgado;

**II** – Pescado Salgado-Seco;

**III** – Pescado Prensado; e

**IV** – Pescado Defumado.

**§1°** – O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.
**§2º**– O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.
**§3°** – O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
**§4°** – O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
**§5°** – O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.
**Art. 553** – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:
**I** – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
**II** – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.
**§1°** – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.
**§2°** – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.
**I** – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.
a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.
**Art. 554** – Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo- se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.
**Art. 555** – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
**Art. 556** – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.
**Art. 557** – Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.
**Art. 558** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:
**I** – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
**II** – alterações em suas características sensoriais;
**III** – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
**IV** – tratamento tecnológico inadequado;
**V** – cistos, larvas e parasitos;
**VI** – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
**VII** – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.
**Parágrafo único** – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.
**Art. 559** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:
**I** – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
**II** – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
**III** – sinais de deterioração;
**IV** – coloração ou manchas impróprias;
**V** – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
**VI** – odor e sabor estranhos;
**VII** – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
**VIII** – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares. Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 560** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:
**I** – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
**II** – contenham substâncias estranhas à sua composição;
**III** – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
**IV** – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
**V** – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
**VI** – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
**VII** – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.
**Art. 561** – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.
**Art. 562** – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.
**Parágrafo único** – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.
**Art. 563** – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.
**§1°** – A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
**§2°** – A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.
**Art. 564** – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.
**Art. 565** – Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos. Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.
**Art. 566** – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.
**Parágrafo único** – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.
**Art. 567** – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.
**Art. 568** – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.
**§1°** – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
**§2°** – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.
**Art. 569** – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do

processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

**Art. 570** – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

**Parágrafo único** – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 571** – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

**Art. 572** – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem degelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**Parágrafo único** – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

**Art. 573** – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 574** – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

**I** - as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);

**II** - as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

**III** - possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

**IV** - possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

**Art. 575** – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**Parágrafo único** – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

**Art. 576** – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C.

**Art. 577** – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a –25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C à -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

**§1°** – Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**§2°** – Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

**§3°** – Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

**I** - o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;

**II** - os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**Art. 578** – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

**§1°** – Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

**§2°** – Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

**§3°** – Será admitida a estocagem em freezers.

**Art. 579** – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

**§1°** – Esta sala possuirá as seguintes características:

**I** - pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros);

**II** - sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

**III** - o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;

**IV** - ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;

**V** - possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

**§2°** – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

**Art. 580** – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

**Art. 581** – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

**Art. 582** – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 583** – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

**Art. 584** – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

**Art. 585** – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

**Art. 586** – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

**Art. 587** – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

**Art. 588** – A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-seá contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

**Parágrafo único** – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

**Art. 589** – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.
**Art. 590** – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.
**Art. 591** – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.
**Art. 592** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.
**Art. 593** – A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

**CAPÍTULO XV**
**ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL**
**Art. 594** – Os estabelecimentos processadores de hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados devem especificar critérios técnicos para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, insumos, aditivos e embalagens, objetivando produtos inócuos.
**Art. 595** - As matérias-primas, insumos, aditivos e embalagens devem ser submetidas à inspeção e aprovados, com respectivos registros, conforme critérios estabelecidos pelo estabelecimento processador.
**Art. 596** - A matéria-prima deve ser transportada sob condições que assegurem a integridade e a qualidade sanitária.
**Parágrafo único** - Os veículos de transporte devem estar limpos, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima.
**Art. 597** - A processadora deve efetuar a recepção da matéria-prima em local limpo dotado de piso lavável, sem acúmulo de água, arejado, protegido contra raios solares e chuva.
**Art. 598** - Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação da matéria- prima, insumos e embalagens, por agentes químicos, físicos ou microbiológicos.
**Art. 599** - Devem ser registrados os dados que permitam a identificação da origem e rastreabilidade, nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação e validade se for o caso.
**Art. 600** - A recepção da matéria-prima e o descarte de resíduos devem ser efetuados em locais ou horários distintos.
**Art. 601** - A matéria-prima não deve ser recebida e armazenada em equipamentos e recipientes que possam constituir risco à saúde pública.
**§1°** – As matérias-primas devem ser acondicionadas em contentores limpos e de material sanitário.
**§2°** – A matéria-prima deve ser armazenada segregada de materiais de outra natureza, tais como: embalagens, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matériaprima.
**Art. 602** – Os vegetais devem ser conduzidos rapidamente da plataforma de recepção para o processamento ou para o local de estocagem, evitando exposição desnecessária a fontes de contaminação e/ou deterioração.
**Art. 603** – Nos casos em que há necessidade de estocar a matéria-prima antes de processá-las deve-se estocar em ambiente refrigerado, em temperatura de 3 a 5°C, limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminação e proliferação microbiana.
**Art. 604** - Caso os produtos hortifrutícolas sejam processados imediatamente, podem permanecer em temperatura ambiente somente o tempo mínimo necessário para a preparação, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e as características originais dos produtos hortifrutícolas.
**Art. 605** - Matérias-primas que apresentam tempo de vida de prateleira prolongada em temperatura ambiente tais como tubérculos, cebolas e raízes poderão permanecer estocados sem refrigeração.
**Art. 606** - Durante o armazenamento, a matéria-prima deve estar adequadamente acondicionada e identificada, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
**Parágrafo único** - Para matéria prima dispensada da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada da mesma e/ou grau de maturação.
**Art. 607** - As hortaliças, frutas, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis, tanto na estocagem refrigerada quanto em temperatura ambiente.
**Art. 608** - Os produtos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados refrigerados.
**Art. 609** - Não se devem processar produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade.
**Art. 610** - As operações de toalete, de remoção de exsudato por meio de enxágue e de limpeza para remoção de sujidades e material aderido, devem ser realizadas antes da etapa de sanitização.
**Art. 611** – As lâminas dos instrumentos e equipamentos utilizados para o descascamento e corte devem ser mantidas afiadas, limpas e sanitizadas, para reduzir danos físicos ao tecido vegetal e possíveis contaminações.
**Art. 612** – A etapa de lavagem deve ser controlada e registrada levando-se em consideração a qualidade da água usada, a quantidade de água usada, a temperatura da água e o tempo de lavagem.
**Parágrafo único** – A água utilizada na lavagem deve ser fria, para reduzir e manter a temperatura do vegetal.
**Art. 613** - Toda a água utilizada nas operações de processamento e limpeza deve apresentar os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente e trocada periodicamente para a remoção de sujidades.
**Parágrafo único** - No caso de utilizar gelo, deve ser fabricado a partir de água potável de acordo com a legislação vigente e mantido em condição higiênicosanitária que evite sua contaminação.
**Art. 614** - A etapa de desinfecção deve ser controlada e registrada levando-se em consideração aspectos como a concentração do princípio ativo, tempo de contato dos alimentos com o sanitizante e periodicidade de reposição do sanitizante quando necessário.
**Art. 615** - Quando aplicável embalagens primárias dos insumos, incluindo talheres descartáveis e saches de molhos que entrarão em contato com o alimento, devem ser submetidos à adequada higienização, minimizando o risco de contaminação do alimento.
**Art. 616** - Devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) referentes à higienização das hortifrutícolas constando, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura.
**Parágrafo único** - Os PPHO devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.
**Art. 617** – Após a lavagem e desinfecção, deve ser removido o excesso de água da superfície do produto, de maneira a evitar o desenvolvimento microbiano.
**Art. 618** - Na secagem por centrifugação deve ser observada a rotação e o tempo de centrifugação para evitar o murchamento, enrugamento ou outros danos à matéria-prima.
**Art. 619** – Na secagem com utilização de ar, este deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo.
**§1°** - O suprimento de ar deve ser protegido por filtro que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos.
**§2°** - A frequência de troca do filtro deve ser conforme especificação do fabricante.
**Art. 620** - Quando do uso de aditivos ou coadjuvantes para preservar a qualidade microbiológica, físico-química e sensorial - estes devem estar aprovados para uso e possuir registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente e declarados na rotulagem.
**Parágrafo único** - Os aditivos químicos podem ser incorporados nas quantidades adequadas/permitidas para retardar o desenvolvimento superficial de leveduras, bolores e bactérias, bem como para manter as características sensoriais de cor, sabor, aroma e textura.
**Art. 621** - Produtos utilizados para higienização de produtos minimamente processados devem possuir registro no Ministério da Saúde.
**Art. 622** - Os resíduos vegetais oriundos do processamento, destinados a fins agropecuários, devem ser mantidos em local separado da área de processamento, da matéria-prima e de outros resíduos.

**Art. 623** - Os resíduos vegetais das diversas fases do processo devem ser colocados em contentores, não vazados, podendo ser com ou sem tampa, específicos para este fim, de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente.
**Art. 624** - Para outros resíduos do processamento, como embalagens, luvas, toucas etc., devem ser utilizados recipientes tampados, dotados de sacos de lixo descartáveis, com acionamento não manual.
**Art. 625** - Deve haver área adequada para estocagem dos resíduos, fora da área de produção/manipulação, em local de fácil limpeza, provido de ponto de água, de ralo, protegido da chuva, sol, moscas, roedores e outros animais de forma a evitar focos de contaminação.
**Art. 626** - É necessária a lavagem e desinfecção dos equipamentos ao final do turno de operação e desinfecção do equipamento no início da operação.
**Art. 627** - No caso de utilização de equipamentos com hortifrutícolas diferentes em que o primeiro produto possa deixar resíduos e comprometer o subsequente, há necessidade de realizar limpeza para remover os resíduos.
**Art. 628** - A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas da preparação dos alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
**Art. 629** - O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos (não pertinentes ao processo em si).
**Art 630** - A circulação e acesso do pessoal deverá ser feito de forma a evitar possíveis contaminações.
**Art. 631** - Após a sanitização o produto deve ser mantido refrigerado, não devendo permanecer mais que trinta minutos em temperatura ambiente ou mais que duas horas em ambiente climatizado.
**Art. 632** – Após o processamento, os produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos de polietileno de alta ou baixa densidade, polipropileno ou PVC, de acordo com o tipo de matéria-prima a ser embalada.
**Art. 633** – Após embalados os produtos devem ser armazenados sob refrigeração.
**Art. 634** – Os produtos prontos devem ser distribuídos, para sua comercialização o mais rápido possível, em caixas isotérmicas previamente higienizadas.
**§1°** - Os produtos podem ser acondicionados e transportados em caixas plásticas retornáveis, desde que mantidas limpas e desinfetadas sempre que retornem para a empresa.
**§2°** - Podem ser adicionadas camadas de gelo em escama ao recipiente de transporte dos produtos para auxiliar na manutenção da baixa temperatura.
**§3°** - Em casos de produção em maior escala e distribuição mais demorada, devem ser utilizados veículos refrigerados.
**Art. 635** - As informações de rotulagem devem estar em conformidade com a legislação vigente e adicionalmente devem ser seguidos os seguintes critérios:
**I** - Os produtos hortifrutícolas comercializados embalados devem trazer na rotulagem, de forma precisa, a informação sobre a condição de higienização no painel frontal.
**II** - São necessárias, no mínimo, as seguintes informações sobre a condição de higienização, uso e consumo, destacadas no painel principal: "IMPORTANTE: Higienizar antes de consumir" para produtos não lavados, produtos pré-lavados, apenas lavados e frescos cortados. O corpo da letra da express~o deve ser de no mínimo 4mm. "Pronto para o consumo ou para preparo culin|rio" para os produtos minimamente processados.
**III** – Na denominação de venda para produtos hortifrutícolas minimante processados deve constar no painel frontal uma das expressões, conforme o caso: "Hortaliça in natura higienizada" para produto contendo apenas uma variedade de hortaliça; ou "Hortaliças in natura higienizadas" para produto contendo duas ou mais variedades de hortaliças; ou "Fruta in natura higienizada" para produto contendo apenas uma variedade/tipo de fruta; ou "Frutas in natura higienizadas" para produtos contendo duas ou mais variedades/tipo de frutas.
**IV** - Na denominação de venda de produtos frescos cortados deve constar no painel frontal uma das expressões, conforme o caso: "Hortaliça in natura" para produto contendo apenas uma variedade de hortaliça; ou "Hortaliças in natura" para produto contendo duas ou mais variedades de hortaliças; ou "Fruta in natura" para produto contendo apenas uma variedade/tipo de fruta; ou "Frutas in natura" para produtos contendo duas ou mais variedades/tipo de frutas.
**V** - Orientação ao consumidor: para produtos embalados a vácuo, dever| ser acrescentada a seguinte frase: "produto embalado a vácuo: não consumir na falta de vácuo".
**VI**- Além da declaração do prazo de validade, deve ser incluído o limite do prazo de validade após a abertura da embalagem, exemplo: "Melhor consumir em ..... horas após a abertura da embalagem", "Após aberto, consumir em dia(s)", "Após abertura, consumir todo o conteúdo da embalagem".
**Art. 636** - O transporte de produtos minimamente processados e produtos frescos cortados deve ser realizado em ambiente refrigerado de forma a evitar danos e contaminação, permitindo a circulação de ar frio entre as embalagens unitárias.
**Art. 637** - Os veículos que transportam os produtos acabados devem estar limpos, dotados de cortinas para isolamento térmico e estrados de material sanitário.
**Art. 638** - As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

**CAPÍTULO XV**
**DA EMBALAGEM**

**Art. 639** – Os produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção municipal.
**Art. 640** – Envoltórios anteriormente usados não podem ser reutilizados, em hipótese alguma.

**CAPÍTULO XVI**
**DA ROTULAGEM**
**Seção I**
**Do Registro de Rótulo**

**Art. 641** – Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em produtos de origem animal e/ou vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Mauriti.
**Art. 642** – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação pelo órgão competente.
**Art. 643** – Cada produto deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
**Art. 644** – Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem de alimento.
**Art. 645** – Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:
**I** – denominação (nome) de venda do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;
**II** – lista de ingredientes: deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade. Na declaração de aditivos deve constar:
a) a função principal do aditivo;
b) seu nome completo ou seu número de INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos;
**III** – nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
**IV** – CNPJ e Inscrição Estadual/Municipal;
**V** – carimbo oficial da inspeção municipal;
**VI** – categoria do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste regulamento;
**VII** – instruções de conservação adequada do produto;
**VIII** – marca comercial do produto;
**IX** – identificação do lote;
**X** – data de fabricação;
**XI** – prazo de validade;
**XII** – indicação da expressão: "Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob № "
**XIII** – peso da embalagem;
**XIV** – conteúdo líquido no painel principal da embalagem;
**XV** – informação nutricional quando obrigatória por legislações específicas.
**Parágrafo único** – A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório poderá ser impressa, gravada, declarada por

meio de carimbo ou outro processo, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 646** – Na composição da marca é permitido o emprego de desenhos a ela alusivos.

**Parágrafo único** – É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

**Art. 647** – No caso de cancelamento de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal ou apresentar laudo de inutilização.

**Art. 648** – As etiquetas utilizadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro lado o carimbo da inspeção municipal.

**Art. 649** – O uso de corante artificiais nos produtos deve ser autorizado e obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente".

**Art. 650** – Deverão ser observadas, no tocante a embalagens e rotulagem as legislações específicas.

**Art. 651** – A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

**I** – formulário para registro do rótulo e memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens (ANEXO 4);

**II** - exemplares dos rótulos a registrar em seus diferentes tamanhos. Parágrafo único – Quando o peso, data de fabricação e data de validade só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve constar essa ocorrência.

**Art. 652** – Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

**Art. 653** – Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM seguido do número respectivo.

**Art. 654** – Os rótulos só devem ser utilizados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos podem ser alterados sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 655** – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

**Art. 656** – Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento deve reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção Municipal, sob pena de responsabilidade.

**Art. 657** – Os produtos deverão atender as características organolépticas e os padrões microbiológicos estabelecidos de acordo com legislação específica.

**Seção II**

**Do Carimbo da Inspeção e Seu Uso**

**Art. 658** – Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial utilizada exclusivamente nos estabelecimentos registrados no SIM, e a garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 659** – O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior os dizeres "MAURITI - CE", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

**Art. 660** O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o ANEXO 05 deste decreto:

**I** - Modelo 1:

a) forma: circular;

b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "MAURITI - CE" que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

**II** - Modelo 2:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem do modelo anterior e disposto no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

**III**- Modelo 3:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: número de registro de estabelecimento, isolado e acima das iniciais "S.I.M" e colocado horizontalmente e abaixo da palavra "MAURITI - CE", que acompanha a curva superior da elipse. A palavra "CONDENADO" acompanha a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

**IV** - Modelo 4:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e acima das iniciais "S.I.M", colocado horizontalmente e abaixo da palavra "MAURITI - CE", que acompanha a curva superior do círculo. A palavra "REINSPECIONADO" acompanha a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

**Art. 661** - As matérias primas de origem animal, que derem entrada em agroindústrias artesanais ou no comércio, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados.

**CAPÍTULO XVI**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 662** – Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

**Art. 663** – A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades de acordo com o Decreto Federal no 5.741/2006.

**Art. 664**- O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

**§1°** – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Mauriti no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

**§2°** – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

**Art. 665** – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados e de produtos de origem vegetal, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 666** – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por ato do secretário de Agricultura e Meio Ambiente nos uso de suas atribuições legais.

**Art. 667** - Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 668** – Revogam-se as disposições em contrário.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI**, em 27 de Julho de 2020.

***JOSEVAN LEITE DE OLIVEIRA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Jocian Almeida de Sousa
**Código Identificador:**FD3327D5

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MOMBAÇA

### GABINETE DO PREFEITO
### PORTARIA Nº 280701/2020 - NOMEIA A COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO MUNICIPAL DE ENTIDADES SOCIOASSITENCIAIS LOCAIS PARA PARTICIPAÇÃO NO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (ERRATA)

NOMEIA A COMISSÃO ESPECIAL DE SELEÇÃO MUNICIPAL DE ENTIDADES SOCIOASSITENCIAIS LOCAIS PARA PARTICIPAÇÃO NO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS – COMPRA COM DOAÇÃO SIMULTÂNEA CONFORME PORTARIA 396/2020 PUBLICADA PELO MINISTÉRIO DA CIDADANIA, PARA ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS INSERIDOS MAPAINSAN, FICANDO COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO

O Prefeito Municipal de Mombaça, **Sr. ECILDO EVANGELISTA FILHO**, no uso das atribuições legais, e em consonância com a Lei Orgânica.
**Resolve:**
**Art. 1° -** Nomear a Comissão Especial de Seleção Municipal de Entidades Socioassistenciais no âmbito do município de Mombaça, para a participação no Programa de Aquisição de Alimentos – Compra com Doação Simultânea conforme portaria 396/2020 publicada pelo Ministério da Cidadania, para atendimento aos municípios inseridos MAPAINSAN, ficando com a seguinte composição:
**Representante do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA**
Valdênia Farias de Oliveira – **(PRESIDENTE)**

**Representante do Conselho Municipal dos Agentes Comunitários de Saúde**
Dalvaci Alexandre da Silva

**Representante do Conselho Municipal de Saúde**
Francisca das Chagas Pereira

**Representante do Conselho Municipal de Assistência Social**
Maria Zuleide de Sousa Cordeiro

**Representante da Secretaria Municipal de Educação**
Ricardo Nóbrega Lopes

**Representante da Secretaria Municipal de Saúde**
Maria Margarete Oliveira de Sousa

**Representante da Secretaria Municipal de Assistência Social**
Francisca Charliane Almino Lopes

**Representante da Coordenação Local do Programa de Aquisição de Alimentos**
Lustênio Almeida Siqueira

**Art. 2° -** Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Mombaça/CE, em 28 de Julho de 2020.

***ECILDO EVANGELISTA FILHO***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Carlos Audi Pereira e Silva
**Código Identificador:**BCA78BD5

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
### EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - A COMISSÃO DE PREGÃO, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. **CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - CNPJ Nº 07.782.840/0001-00, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE. **CONTRATADA**: **ESTRATTI VEGETALI FARMÁCIA E MANIPULAÇÃO EIRELI**, COM SEDE À AVENIDA WALDIR FELIZOLA DE MORAES, Nº 1211, JARDIM SUMARÉ, ARAÇATUBA, SÃO PAULO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 04.162.170/0001-23**. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** LEI FEDERAL Nº 8.666/93, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, LEI FEDERAL Nº 10.520/02, DE 17 DE JULHO DE 2002**. MODALIDADE DA LICITAÇÃO:** PREGÃO ELETRÔNICO N.º PE – 007/2020 - SESA. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE**. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, VISANDO AO ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA INTERNACIONAL DECORRENTE DO CORONAVÍRUS (COVID-19), DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA. **DO VALOR DO LOTE II: R$ 10.800,00 (DEZ MIL E OITOCENTOS REAIS)**. DO VALOR GLOBAL: **R$ 10.800,00 (DEZ MIL E OITOCENTOS REAIS). DAS DOTAÇÕES E RECURSOS**: 0702 10 122 0176 **2062** – GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS AÇÕES NO COMBATE AO CORONAVIRUS (COVID-19); **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO; COM RECURSOS DIRETAMENTE ARRECADADOS OU TRANSFERIDOS DA PMMN, CONSIGNADOS NO ORÇAMENTO DE 2020. **DA VIGÊNCIA**: ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2020. **DO FORO**: COMARCA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA**. SIGNATÁRIOS:** MARIA LUCIANA DE ALMEIDA LIMA/ FÁBIO COSER SILVA**.**

MORADA NOVA - CE, 06 DE JULHO DE 2020.

***JORGE AUGUSTO CARDOSO DO NASCIMENTO***
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Morada Nova

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**142F87F7

### COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
### EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - A COMISSÃO DE PREGÃO, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. **CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - CNPJ Nº 07.782.840/0001-00, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE. **CONTRATADA**: **D & V COMÉRCIO DE MATERIAL HOSPITALAR EIRELI**, COM SEDE À RUA CAP GUTEMBERG, Nº 1005, CIDADE DOS FUNCIONÁRIOS, FORTALEZA, CEARÁ, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 05.964.983/0001-08**. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** LEI FEDERAL Nº 8.666/93, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, LEI FEDERAL Nº 10.520/02, DE 17 DE JULHO DE 2002**. MODALIDADE DA LICITAÇÃO:** PREGÃO ELETRÔNICO N.º PE – 007/2020 - SESA. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE**. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, VISANDO AO ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA INTERNACIONAL DECORRENTE DO CORONAVÍRUS

(COVID-19), DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA. **DO VALOR DO LOTE I: R$ 60.000,00 (SESSENTA MIL REAIS)**. **DO VALOR DO LOTE V: R$ 13.200,00 (TREZE MIL E DUZENTOS REAIS)**. DO VALOR GLOBAL: **R$ 73.200,00 (SETENTA E TRÊS MIL E DUZENTOS REAIS). DAS DOTAÇÕES E RECURSOS**: 0702 10 122 0176 **2062** – GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS AÇÕES NO COMBATE AO CORONAVIRUS (COVID-19); **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO; COM RECURSOS DIRETAMENTE ARRECADADOS OU TRANSFERIDOS DA PMMN, CONSIGNADOS NO ORÇAMENTO DE 2020. **DA VIGÊNCIA**: ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2020. **DO FORO**: COMARCA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA**. SIGNATÁRIOS:** MARIA LUCIANA DE ALMEIDA LIMA / MARIA DERLANGE PINHEIRO MAIA**.**

MORADA NOVA - CE, 06 DE JULHO DE 2020.

***JORGE AUGUSTO CARDOSO DO NASCIMENTO***
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Morada Nova

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**FD329E92

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - A COMISSÃO DE PREGÃO, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. **CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - CNPJ Nº 07.782.840/0001-00, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE. **CONTRATADA**: **NUTRIENTES MED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA EPP**, COM SEDE À RODOVIA 4° ANEL VIÁRIO, Nº 1065, BAIRRO CIDADE NOVA, MARACANAÚ, CEARÁ, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 26.383.079/0001-70**. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** LEI FEDERAL Nº 8.666/93, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, LEI FEDERAL Nº 10.520/02, DE 17 DE JULHO DE 2002**. MODALIDADE DA LICITAÇÃO:** PREGÃO ELETRÔNICO N.º PE – 007/2020 - SESA. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE**. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, VISANDO AO ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA INTERNACIONAL DECORRENTE DO CORONAVÍRUS (COVID-19), DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA. **DO VALOR DO LOTE III: R$ 108.000,00 (CENTO E OITO MIL REAIS)**. DO VALOR GLOBAL: **R$ 108.000,00 (CENTO E OITO MIL REAIS). DAS DOTAÇÕES E RECURSOS**: 0702 10 122 0176 **2062** – GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS AÇÕES NO COMBATE AO CORONAVIRUS (COVID-19); **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO; COM RECURSOS DIRETAMENTE ARRECADADOS OU TRANSFERIDOS DA PMMN, CONSIGNADOS NO ORÇAMENTO DE 2020. **DA VIGÊNCIA**: ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2020. **DO FORO**: COMARCA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA**. SIGNATÁRIOS:** MARIA LUCIANA DE ALMEIDA LIMA / JOÃO LUIZ NOGUEIRA DE DEUS**.**

MORADA NOVA - CE, 06 DE JULHO DE 2020.

***JORGE AUGUSTO CARDOSO DO NASCIMENTO***
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Morada Nova

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**211E7C40

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - A COMISSÃO DE PREGÃO, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. **CONTRATANTE**: PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA - CNPJ Nº 07.782.840/0001-00, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE. **CONTRATADA**: **FASTMED DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS HOSPITALARES LTDA**, COM SEDE À RUA TENENTE JOÃO ALBANO, Nº 73 - A, BAIRRO AEROLANDIA, FORTALEZA, CEARÁ, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 34.895.127/0001-38**. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** LEI FEDERAL Nº 8.666/93, DE 21 DE JUNHO DE 1993 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, LEI FEDERAL Nº 10.520/02, DE 17 DE JULHO DE 2002**. MODALIDADE DA LICITAÇÃO:** PREGÃO ELETRÔNICO N.º PE – 007/2020 - SESA. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE**. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS, VISANDO AO ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA INTERNACIONAL DECORRENTE DO CORONAVÍRUS (COVID-19), DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA. **DO VALOR DO LOTE VI: R$ 25.200,00 (VINTE E CINCO MIL E DUZENTOS REAIS)**. DO VALOR GLOBAL: **R$ 25.200,00 (VINTE E CINCO MIL E DUZENTOS REAIS). DAS DOTAÇÕES E RECURSOS**: 0702 10 122 0176 **2062** – GESTÃO E MANUTENÇÃO DAS AÇÕES NO COMBATE AO CORONAVIRUS (COVID-19); **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO; COM RECURSOS DIRETAMENTE ARRECADADOS OU TRANSFERIDOS DA PMMN, CONSIGNADOS NO ORÇAMENTO DE 2020. **DA VIGÊNCIA**: ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2020. **DO FORO**: COMARCA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA**. SIGNATÁRIOS:** MARIA LUCIANA DE ALMEIDA LIMA / JOEL FREIRE BARRETO**.**

MORADA NOVA - CE, 06 DE JULHO DE 2020.

***JORGE AUGUSTO CARDOSO DO NASCIMENTO***
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Morada Nova

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**113E7516

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA – AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE:** PREGÃO ELETRÔNICO N.º **PE-002/2020-SAS. OBJETO**: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A FUTURA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DIVERSOS, DESTINADOS A QUALIFICAÇÃO NOS ATENDIMENTOS JUNTO AOS PROGRAMAS, PROJETOS E SERVIÇOS SOCIOASSITENCIAIS, DESENVOLVIDOS PELOS EQUIPAMENTOS DA POLÍTICA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE FORMA CONTINUADA ATENDENDO AS NORMATIVAS DO SUAS – SISTEMA ÚNICO DE ASSISTENCIA SOCIAL, VIABILIZANDO AS FAMÍLIAS E INDIVÍDUOS A GARANTIA DO ACESSO DIRETO AS POLÍTICAS PÚBLICAS SOCIAIS, DESTE MUNICÍPIO DE FORMA QUALIFICADA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I), DESTE EDITAL. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE. **FORMA DE DISPUTA**: ABERTO E FECHADO. COMISSÃO DE PREGÃO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE A ENTREGA DAS PROPOSTAS COMERCIAIS DAR-SE-Á ATÉ O DIA **12.08.2020 ÀS 08:00 HORAS (HORÁRIO DE BRASÍLIA)**. O EDITAL E SEUS ANEXOS ESTARÃO DISPONÍVEIS ATRAVÉS DOS SITES: **https://bllcompras.com/Home/PublicAccess** (Bolsa de Licitações e Leilões) "Acesso Identificado no link – acesso publico" e www.tce.ce.gov.br. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO FONE (883422.1381) DAS 08:00 ÀS 11:30 HORAS.

***A COMISSÃO.***

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**CD2DD9EF

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA – AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE:** TOMADA DE PREÇOS N.º **TP-002/2020-SEDUC. OBJETO**: CONTRATAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA A CONSTRUÇÃO DE 03 (TRÊS) COBERTAS DE QUADRAS ESPORTIVAS LOCALIZADAS EM ESCOLAS DA REDE DE ENSINO FUNDAMENTAL, DESTE MUNICÍPIO, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA, CONFORME PROJETOS (PEÇAS GRÁFICAS), PLANILHAS DE ORÇAMENTO, CRONOGRAMA FÍSICO FINANCEIRO, MEMORIAL DESCRITIVO, MEMORIAL DE CÁLCULO, COMPOSIÇÃO DE B.D.I, COMPOSIÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS, COMPOSIÇÃO DE ENCARGOS SOCIAIS E MEMORIAL DE CÁLCULO, EM ANEXO**. TIPO DE LICITAÇÃO**: MENOR PREÇO GLOBAL. **REGIME DE EXECUÇÃO**: INDIRETA. A COMISSÃO DE LICITAÇÃO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE NO **DIA 14 DE AGOSTO DE 2020, ÀS 08:00 HORAS**, NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, ESTARÁ RECEBENDO OS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS, PARA A LICITAÇÃO DO OBJETO ACIMA CITADO. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO FONE (883422.1381) DAS 08:00 ÀS 11:30 HORAS.

***A COMISSÃO.***

**Publicado por:**
Paulo Henrique Nunes Nogueira
**Código Identificador:**76F1B0E2

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS**

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E URBANISMO**
**EXTRATO DO CONTRATO**

*A Secretária de Infra Estrutura e Urbanismo do Município de Nova Russas* - Ceará, torna público o Extrato do Instrumento Contratual nº SI-TP012/20 resultante da TOMADA DE PREÇOS nº SI-TP012/20
**UNIDADES ADMINISTRATIVAS:** Secretaria de Infra Estrutura e Urbanismo
**OBJETO: CONSTRUÇÃO DE PRAÇA NA IGREJA DA SAGRADA FAMÍLIA NO BAIRRO PANTANAL - NOVA RUSSAS - CEARÁ.**
**DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:** *0701.15.451.0047.1.012*
**ELEMENTO DE DESPESAS**: nº 44.90.51.00 / 44.90.51.99

| CONTRATADOS(AS) | VALOR GLOBAL |
|---|---|
| SÓ CONSTRUÇÕES E LOCAÇÕES EIRELI | ***VALOR GLOBAL GERAL:*** **R$ 373.866,17 (trezentos e setenta e três mil, oitocentos e sessenta e seis reais e dezessete centavos)** |

**VIGÊNCIA DO(S) CONTRATO(S):** da data da assinatura do contrato, até 26 de novembro de 2020.
**ASSINA(M) PELO(S) CONTRATADO(S):** FRANCISCO JOSÉ GUILHERME JUNIOR
**ASSINA(M) PELA CONTRATANTE:** Maria Idelvanir de Sousa Bezerra.

Nova Russas/CE, 29 de julho de 2020

***MARIA IDELVANIR DE SOUSA BEZERRA***
Secretária de Infra Estrutura e Urbanismo

**Publicado por:**
Paulo Sergio Andrade Bonfim
**Código Identificador:**771A8D08

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ORÓS**

**LICITAÇÃO**
**TOMADA DE PREÇO Nº. 2020.07.29.01**

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃODO MUNICÍPIO DE OROS-CE TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE, NO PRÓXIMO DIA 14 DE AGOSTO DE 2020, ÀS 08:00 HORAS, NA SEDE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA NA PRAÇA ANASTÁCIO MAIA, Nº 40, CENTRO, ORÓS-CE, ESTARÁ REALIZANDO LICITAÇÃO NA MODALIDADE TOMADA DE PREÇO, DO TIPO MENOR PREÇO, COM FINS Á CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADAEM SERVIÇOS TÉCNICOS DE GESTÃO DE PROJETOS, COM CAPACIDADE TÉCNICA GERENCIAL COMPROVADA PARA A EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES CONVÊNIO FUNASA Nº CV 3792/17 – PT 086804/2017, EDUCAÇÃO EM SAÚDE AMBIENTAL PARA ENFRENTAMENTO DO AEDES AEGYPTI MUNICÍPIO DE ORÓS/CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I, PARTE INTEGRANTE DESTE PROCESSO, O QUAL ENCONTRA-SE NA ÍNTEGRA NA SEDE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA NA RUA PRAÇA ANASTÁCIO MAIA, Nº 40, CENTRO, ORÓS-CE, NO HORÁRIO DE 08:00H ÁS 12:00H.

OROS /CE, 29 DE JULHO DE 2020.

***JOSÉ KLERISTON MEDEIROS MONTE JÚNIOR,***
Presidente da Comissão de Licitação.

**Publicado por:**
Jose Kleriston Medeiros Monte Junior
**Código Identificador:**CFBFABD7

**LICITAÇÃO**
**TOMADA DE PREÇO Nº. 2020.07.29.02**

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃODO MUNICÍPIO DE ORÓS-CE TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE, NO PRÓXIMO DIA 17 DE AGOSTO DE 2020, ÀS 08:00 HORAS, NA SEDE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA NA PRAÇA ANASTÁCIO MAIA, Nº 40, CENTRO, ORÓS-CE, ESTARÁ REALIZANDO LICITAÇÃO NA MODALIDADE TOMADA DE PREÇO, DO TIPO MENOR PREÇO, COM FINS Á URBANIZAÇÃO DOS CANTEIROS DA RUA JOSÉ MATOS LEITE E RUA LUIZ ROLIM SEDE DO MUNICÍPIO DE ORÓS/CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I, PARTE INTEGRANTE DESTE PROCESSO, O QUAL ENCONTRA-SE NA ÍNTEGRA NA SEDE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA NA RUA PRAÇA ANASTÁCIO MAIA, Nº 40, CENTRO, ORÓS-CE, NO HORÁRIO DE 08:00H ÁS 12:00H.

OROS /CE, 29 DE JULHO DE 2020.

***JOSÉ KLERISTON MEDEIROS MONTE JÚNIOR,***
Presidente da Comissão de Licitação.

**Publicado por:**
Jose Kleriston Medeiros Monte Junior
**Código Identificador:**0DC2C292

**LICITAÇÃO**
**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO TERMO ADITIVO - CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 2020.01.06.02**

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE do município de Orós, torna público o(s) extrato(s) do(s) Aditivo(s) de repactuação ao(s) contrato(s) Nºs. . 2020.01.06.02-63, 2020.01.06.02-46, 2020.01.06.02-76, 2020.01.06.02-45, 2020.01.06.02-35, 2020.01.06.02-60, 2020.01.06.02-75, 2020.01.06.02-34, 2020.01.06.02-51, 2020.01.06.02-39, 2020.01.06.02-50, 2020.01.06.02-55, 2020.01.06.02-58, 2020.01.06.02-52, 2020.01.06.02-38,

2020.01.06.02-56, 2020.01.06.02-36, 2020.01.06.02-37, 2020.01.06.02-49, 2020.01.06.02-44, 2020.01.06.02-59, 2020.01.06.02-54, 2020.01.06.02-61, 2020.01.06.02-57, 2020.01.06.02-43, 2020.01.06.02-78, 2020.01.06.02-47, 2020.01.06.02-01, 2020..01.06.02.-02, 2020.01.06.02.-03, 2020.01.06.02-04 decorrente do processo licitatório CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 2020.01.06.02, cujo objeto é a Credenciamento de pessoas físicas/jurídicaspara a prestação de serviços para atender as demandas da Secretaria de Saúde, conforme especificações constantes do anexo I do edital.

**CONTRATANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
CONTRATADO(S): IRIKIS DO NASCIMENTO ROLIM, BEATRIZ LEANDRO DE SOUSA, ODIRENE FORMIGA DA SILVA, JOÃO RODRIGUES BARBOSA, GERALDO DALRIZON NUNES, PAULO SERGIO TEIXEIRA PEIXOTO, JARDEL RALLY SOARES DE SOUSA, MADALENA BEZERRA GOMES, , MARIA SOCORRO CANDIDO, AURIENE MONTE CRUZ, RAIMUNDA IZAILDA PEREIRA DA SILVA, RAIMUNDA LOPES RODRIGUES, FRANCISCA ERONEIDE DA SILVA LIRA, , MARIA AURENICE RICARTE DE SOUSA, JOSELEIDE SOARES BENTO NOGUEIRA, , DEYSE BENTO, LUANA JACINTO FERNANDES, , ELISANGELA LAURINDO LOPES, CONCEIÇÃO JAMILY DE LIMA, IVONETE RODRIGUES DA SILVA, ANA CLAUDIA JACINTO, FRANCISCA DE SOUZA, , SANDRA JANUARIA BEZERRA, MARIA SOCORRO DA SILVA LIMA, PAULO MEDEIROS, , MICAEL ALVES DANTAS DA SILVA, ALDENOR DIAS DE OLIVEIRA, EUGENIA TAYRES LOPES SILVA, EMANUEL ARAUJO NEVES-ME.
FUNDAMENTO: O presente aditivo tem como fundamento legal no inciso II, alínea "d" e § 6º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, e conforme contratos Nºs . 2020.01.06.02-63, 2020.01.06.02-46, 2020.01.06.02-76, 2020.01.06.02-45, 2020.01.06.02-35, 2020.01.06.02-60, 2020.01.06.02-75, 2020.01.06.02-34, 2020.01.06.02-51, 2020.01.06.02-39, 2020.01.06.02-50, 2020.01.06.02-55, 2020.01.06.02-58, 2020.01.06.02-52, 2020.01.06.02-38, 2020.01.06.02-56, 2020.01.06.02-36, 2020.01.06.02-37, 2020.01.06.02-49, 2020.01.06.02-44, 2020.01.06.02-59, 2020.01.06.02-54, 2020.01.06.02-61, 2020.01.06.02-57, 2020.01.06.02-43, 2020.01.06.02-78, 2020.01.06.02-47, 2020.01.06.02-01, 2020..01.06.02.-02, 2020.01.06.02.-03, 2020.01.06.02-04, CLÁUSULA QUINTA - DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A) sub item 5.1 c), e conforme estabelece a Lei Municipal Nº 191/2020, de 04 de junho de 2020, e conforme efeito do Art 4º Lei Municipal Nº 191/2020, de 04 de junho de 2020.
**DA REPACTUAÇÃO:** O valor estimado mensal de cada contrato serão acrescendo 20% (vinte por cento) do valor inicial dos referidos contratos, referente a insalubridade.
**DO PERCENTUAL DO TERMO ADITIVO: acrescendo 20% (vinte por cento) do valor inicial dos referidos contratos, referente a insalubridade, conforme estabelece a Lei Municipal Nº 191/2020, de 04 de junho de 2020.**
**ASSINA(M) PELA(S) CONTRATADA(S):** IRIKIS DO NASCIMENTO ROLIM, BEATRIZ LEANDRO DE SOUSA, ODIRENE FORMIGA DA SILVA,, JOÃO RODRIGUES BARBOSA, GERALDO DALRIZON NUNES, PAULO SERGIO TEIXEIRA PEIXOTO, JARDEL RALLY SOARES DE SOUSA, ,MADALENA BEZERRA GOMES, , MARIA SOCORRO CANDIDO, AURIENE MONTE CRUZ, RAIMUNDA IZAILDA PEREIRA DA SILVA, RAIMUNDA LOPES RODRIGUES, FRANCISCA ERONEIDE DA SILVA LIRA, , MARIA AURENICE RICARTE DE SOUSA, JOSELEIDE SOARES BENTO NOGUEIRA, , DEYSE BENTO, LUANA JACINTO FERNANDES, , ELISANGELA LAURINDO LOPES, CONCEIÇÃO JAMILY DE LIMA, IVONETE RODRIGUES DA SILVA, ANA CLAUDIA JACINTO, FRANCISCA DE SOUZA, , SANDRA JANUARIA BEZERRA, MARIA SOCORRO DA SILVA LIMA, PAULO MEDEIROS, , MICAEL ALVES DANTAS DA SILVA, ALDENOR DIAS DE OLIVEIRA, EUGENIA TAYRES LOPES SILVA, e EMANUEL ARAUJO NEVES.
**ASSINA PELA CONTRATANTE:** ZUILA MARIA MACIEL DE MELO PEIXOTO.

Orós-Ce, 03 de julho de 2020.

***ZUILA MARIA MACIEL DE MELO PEIXOTO***
Secretária Municipal de Saúde

**Publicado por:**
Jose Kleriston Medeiros Monte Junior
**Código Identificador:**F2EA9044

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

### INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICÍPIO DE PACOTI APOSENTADORIA POR TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO E IDADE

### INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICIPIO DE PACOTI ATO DE APOSENTADORIA Nº 009/2020

.
**O Prefeito Municipal de Pacoti**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Decreto nº. 748/98 e Lei Orgânica do Município, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo, resolve conceder:
**Aposentadoria por Tempo de Contribuição e Idade**, a partir do requerimento, ao Sr. **JOSÉ AIRTON DA SILVA NORMANDES,** brasileiro, casado, portador do CPF nº.213.753.643-91, servidor desta Prefeitura, ocupante do cargo de CARGO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS IV, admitido em 02/05/1982, inscrito sob matrícula nº 1000462, lotado na Secretaria de Cultura, tomando por base o art. 3º da Emenda Constitucional nº47/2005, c/c Lei Municipal nº.003/2004, com proventos INTEGRAIS e PARIDADE, fixados no valor mensal de **R$1.358,50 (mil, trezentos e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos)** discriminados abaixo da seguinte forma:

| DESCRIÇÃO | VALOR EM R$ |
|---|---|
| Vencimento Base (40h) | R$1.045,00 |
| Adic.Tempo de Serviço (30%) (lei Nº.990/98) | R$313,50 |
| **VALOR DO BENEFICIO** | **R$1.358,50** |

Prefeitura Municipal de Pacoti, 20 de julho de 2020.

***FRANCISCO JOSÉ SAMPAIO LEITE***
Prefeito Municipal de Pacoti

***JOANA DARC SILVEIRA BARROS***
Presidente do IPMP

**Publicado por:**
Marcos Aurelio da Silva Sousa
**Código Identificador:**60C553E5

### INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICÍPIO DE PACOTI APOSENTADORIA POR TEMPO DE CONTRIBUIÇÃO E IDADE

### INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICIPIO DE PACOTI

### ATO DE APOSENTADORIA N° 010/2020

**O Prefeito Municipal de Pacoti**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Decreto nº. 748/98 e Lei Orgânica do Município, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo, resolve conceder:

**Aposentadoria por Tempo de Contribuição e Idade**, a partir do requerimento, ao Sr. **MANOEL ALBANO DO NASCIMENTO,** brasileiro, solteiro, portador do CPF nº.286.031.413-04, servidor desta Prefeitura, ocupante do cargo de CARGO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, admitido em 17/06/1985, inscrito sob matrícula nº 1001612, lotado na Secretaria de Infraestrutura, tomando por base o art. 6º da Emenda Constitucional nº41/2003, c/c Lei Municipal nº.003/2004, com proventos INTEGRAIS e PARIDADE, fixados no valor mensal de **R$1.358,50 (mil, trezentos e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos)** discriminados abaixo da seguinte forma:

| DESCRIÇÃO | VALOR EM R$ |
|---|---|
| Vencimento Base (40h) | R$1.045,00 |
| Adic.Tempo de Serviço (30%) (lei Nº.990/98) | R$313,50 |
| **VALOR DO BENEFICIO** | **R$1.358,50** |

Prefeitura Municipal de Pacoti, 27 de julho de 2020.

***FRANCISCO JOSÉ SAMPAIO LEITE***
Prefeito Municipal de Pacoti

***JOANA DARC SILVEIRA BARROS***
Presidente do IPMP

**Publicado por:**
Marcos Aurelio da Silva Sousa
**Código Identificador:**C783BAE0

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA N.° 069/2020 - DEPAD

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, em especial do Art. 73, considerando ainda o Art. 20, inciso VII, da Lei nº 488/2013, delega competência a Secretária Municipal de Administração e dá outras providências.
Art. 1º - **A SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada ao servidor **JOSÉ EMILSON GONÇALVES DE LIMA,** ocupante do cargo, ALMOXARIFE, matrícula: 0904686, símbolo ADO, lotado na Secretaria de Administração, ao período aquisitivo 08/04/2019 a 07/04/2020, para gozo no período de 03/08/2020 a 01/09/2020.
Art. 2º - Esta Portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO**, em 24 de Julho de 2020.

***KARLA MARIA MATEUS***
Secretária de Administração
Portaria Nº 156/2019

**Publicado por:**
Iolanda Celestina da Silva Moura
**Código Identificador:**7D7D78FC

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA Nº 070/2020-DEPAD

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, em especial do Art. 73, considerando ainda o Art. 20, inciso VII, da Lei nº 488/2013, delega competência a Secretária Municipal de Administração e dá outras providências.

Art. 1º - **A SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO** tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo IV, Seção V, artigo 99, RESOLVE conceder Licença Prêmio Por Assiduidade a servidora, **FRANCISCA SILVANI DE LIMA,** ocupante do cargo, MERENDEIRA, matrícula: 0902942, símbolo ATA, lotada na Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Pecuária e Apicultura, ao período aquisitivo 03/01/2015 a 02/01/2020, para o gozo no período de 03/08/2020 a 31/10/2020.

Art. 2º - Esta Portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO**, em 28 de Julho de 2020.

***KARLA MARIA MATEUS***
Secretária de Administração
Portaria Nº 156/2019

**Publicado por:**
Iolanda Celestina da Silva Moura
**Código Identificador:**73A9B907

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA N.° 071/2020 - DEPAD

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, em especial do Art. 73, considerando ainda o Art. 20, inciso VII, da Lei nº 488/2013, delega competência a Secretária Municipal de Administração e dá outras providências.

Art. 1º - **A SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **JANÁLIA OLIVEIRA DE LIMA,** ocupante do cargo, AGENTE ADMINISTRATIVO, matrícula: 0905526, símbolo ADO, lotada na Secretaria de Cultura, Esporte, Juventude e Turismo, ao período aquisitivo 01/08/2018 A 31/07/2019, para gozo no período de 03/08/2020 a 01/09/2020.

Art. 2º - Esta Portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO**, em 28 de Julho de 2020.

***KARLA MARIA MATEUS***
Secretária de Administração
Portaria Nº 156/2019

**Publicado por:**
Iolanda Celestina da Silva Moura
**Código Identificador:**FA6D2E74

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA N.° 072/2020 - DEPAD

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, em especial do Art. 73, considerando ainda o Art. 20, inciso VII, da Lei nº 488/2013, delega competência a Secretária Municipal de Administração e dá outras providências.

Art. 1º - **A SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada ao servidor **FRANCISCO VALDEMIR DA SILVA,** ocupante do cargo, VIGIA, matrícula: 0904988, símbolo ATA, lotado na Secretaria de Administração, ao período aquisitivo 01/08/2018 A 31/07/2019, para gozo no período de 03/08/2020 a 01/09/2020.

Art. 2º - Esta Portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO**, em 28 de Julho de 2020.

***KARLA MARIA MATEUS***
Secretária de Administração
Portaria Nº 156/2019

**Publicado por:**
Iolanda Celestina da Silva Moura
**Código Identificador:**488093CD

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA N.° 073/2020 - DEPAD

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, em especial do Art. 73, considerando ainda o Art. 20, inciso VII, da Lei nº 488/2013, delega competência a Secretária Municipal de Administração e dá outras providências.

Art. 1º - **A SECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N.° 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, Título IV, Capítulo III, artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remunerada a servidora **IRENILDA IVO DE LIMA SILVA,** ocupante do cargo, AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, símbolo ATA, lotada na Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, ao período aquisitivo 01/02/2018 a 31/01/2019, para gozo no período de 03/08/2020 A 01/09/2020.

Art. 2º - Esta Portaria surte seus efeitos a partir da data de publicação.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO**, em 29 de Julho de 2020.

***KARLA MARIA MATEUS***
Secretária de Administração
Portaria Nº 156/2019

**Publicado por:**
Iolanda Celestina da Silva Moura
**Código Identificador:**BCC833D7

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
### ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE - AVISO DE LICITAÇÃO.

**Modalidade: Tomada de Preços nº 005/2020. Objeto: Contratação de Pessoa Jurídica para Prestação de Serviços de Reforma e Melhoria de Escolas no Município de Penaforte. A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Penaforte torna público e comunica aos interessados que estará recebendo envelopes de Habilitação e Proposta de Preço no dia 17 de agosto de 2020, às 09:00h para a licitação acima mencionada. Maiores informações na Comissão de Licitação à Av. Ana Tereza de Jesus, 240, Centro ou através do telefone (**88) 3559 1508, nos horários de 08:00 às 12:00h de Segunda à Quinta-Feira.**

**PENAFORTE – CE, 27 de julho de 2020.**

***SAUL BRAGA SAMPAIO***
Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

**Publicado por:**
Jandson Furtado Nogueira
**Código Identificador:**E2400E38

### SECRETARIA DE SAÚDE
### ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE - AVISO DE LICITAÇÃO

Modalidade: **Pregão Eletrônico nº 011/2020**. Objeto: Aquisição de Médico-hospitalar. Realização: 14 de agosto de 2020, às 09:00h. Outras informações na Comissão de Licitação à Av. Ana Tereza de Jesus, nº 240, Centro, nos horários de 08:00 às 12:00h de Segunda à Quinta-Feira.

Penaforte – CE., 27 de julho de 2020.

***SAUL BRAGA SAMPAIO.***
Pregoeiro.

Disponível no site: www.bnc.org.br.

**Publicado por:**
Jandson Furtado Nogueira
**Código Identificador:**D65BA4C8

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ

### CÂMARA MUNICIPAL DE QUIXADÁ
### EXTRATO DE CONTRATO Nº 2020072401

**CONTRATO Nº.....:** 2020072401

**ORIGEM.....:** SEM LICITAÇÃO Nº 012/2020 -SL

**CONTRATANTE.....:** CAMARA MUNICIPAL DE QUIXADA

**CONTRATADA(O).....:** DAMIANA ALVES DE OLIVEIRA - ME

**OBJETO.....:** CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DIGITALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE QUIXADÁ -CE

**VALOR TOTAL.....:** R$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais)

**PROGRAMA DE TRABALHO.....:** Exercício 2020 Atividade 0101.010310605.2.001 Manutenção das Atividades do Poder Legislativo, Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros serv. de terc. pessoa jurídica, Subelemento 3.3.90.39.99, no valor de R$ 36.000,00

**VIGÊNCIA.....:** 24 de Julho de 2020 a 31 de Dezembro de 2020

**DATA DA ASSINATURA.....:** 24 de Julho de 2020

**Publicado por:**
Abinadabe Gomes da Silva
**Código Identificador:**27D20FC5

### SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
### AVISO DE LICITAÇÃO

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ**, O Pregoeiro Oficial desta municipalidade, torna público que se encontra à disposição dos interessados o EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº **PE2020/036SME** – SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO, que tem como objeto: **Aquisição de material de construção, material hidráulico e material elétrico destinados a atender as necessidades das Escolas de Ensino Fundamental, Escolas de Ensino Infantil e Secretaria de Educação, de responsabilidade da Secretaria de Educação do município de Quixadá-CE.** O Edital poderá ser obtido no site do Banco do Brasil através do endereço eletrônico http://www.licitacoes-e.com.br ou www.tce.ce.gov.br. O recebimento das propostas através do site do Banco do Brasil dar-se-á até às **08h00min** do dia **12/08/2020**. Abertura das Propostas: **12/08/2020 às 08h15min**. Início da Disputa de Lances às **11h00min** do dia **12/08/2020** (horário de Brasília). Solicitações de esclarecimento acerca do edital deverão ser enviadas ao endereço eletrônico e-mail: licitacao@quixada.ce.gov.br.

***DIEGO LUCAS CAVALCANTE MENDONÇA***
Pregoeiro Oficial de Quixadá.

Prefeitura Municipal de Quixadá - CE, em 28 de julho de 2020.

**Publicado por:**
Francisco Thiago Pessoa de Queiroz
**Código Identificador:**907FB991

### SECRETARIA DE SAÚDE
### AVISO DE LICITAÇÃO

**ESTADO DO CEARÁ** - Prefeitura Municipal de Quixadá. O Pregoeiro Oficial desta municipalidade, torna público que se encontra à disposição dos interessados o EDITAL DE **PREGÃO ELETRONICO Nº PE2020/35SMS – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**, que tem como objeto é **Aquisição de testes qualitativos para detecção das frações de IgG e IgM do Corona Vírus, para auxilio no enfrentamento da pandemia do COVID-19, doença causada pelo novo Corona Vírus (Sars-Cov-2). Para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Quixadá/CE.** O Edital poderá ser obtido no site do Banco do Brasil através do endereço eletrônico http://www.licitacoes-

e.com.br ou www.tce.ce.gov.br. O recebimento das propostas através do site do Banco do Brasil dar-se-á até às 08h00min do dia 06/08/2020. Abertura das Propostas:06/08/2020 às 08h15min. Início da Disputa de Lances às 14h00min dia 06/08/2020 (horário de Brasília). Solicitações de esclarecimento acerca do edital deverão ser enviadas ao endereço eletrônico e-mail: licitacao@quixada.ce.gov.br.

***DIEGO LUCAS CAVALCANTE MENDONÇA***
Pregoeiro Oficial de Quixadá.

Prefeitura Municipal de Quixadá - CE, em 28 de julho de 2020.

**Publicado por:**
Francisco Thiago Pessoa de Queiroz
**Código Identificador:**A3B59C41

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, CIDADANIA, SEGURANÇA E SERVIÇOS PÚBLICOS**
**AVISO DE HOMOLOGAÇÃO**

**ESTADO DO CEARÁ –** PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ, através da Secretaria Municipal de Trânsito, Cidadania, Segurança e Serviços Públicos, faz publicar o AVISO DE HOMOLOGAÇÃO referente ao **PREGÃO PRESENCIAL PP2020/028STCS – SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, CIDADANIA, SEGURANÇA E SERVIÇOS PÚBLICOS**, cujo objeto é a **Aquisição de Uniformes destinados a Guarda Civil Municipal e Agentes de Trânsito, de responsabilidade da Secretaria de Trânsito, Cidadania, Segurança e Serviços Públicos do Munícipio de Quixadá-CE,** tudo conforme especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA constante do Anexo I do Edital. Torna Público que fica Homologado o processo supracitado em favor da empresa: **MA COMERCIO E DISTRIBUIDORA DE ALIMENTEOS LTDA** inscrita no CNPJ: 26.393.753/0001-06, com o valor total de **R$ 41.636,31 (Quarenta e um mil, seiscentos e trinta e seis reais e trinta e um centavos).**

***HIGO CARLOS NOBRE CAVALCANTE***
Secretário Municipal de Trânsito, Cidadania, Segurança e Serviços Públicos.

Quixadá, em 29 julho de 2020.

**Publicado por:**
Francisco Thiago Pessoa de Queiroz
**Código Identificador:**74813876

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ**

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 001.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) efetivo(a) Ana Glaucia Sombra Saraiva, Enfermeiro da Família, Matrícula 070502-0, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020 a 17 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**2FD9BBB1

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 001.22.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Efetivo Jacinta de Fatima Sousa Melo Queiroz, Auxiliar de Serviços Gerais, Matrícula 041295-3, lotada na Secretaria do Trabalho e Assistência Social pelo período de licença de 22 de julho de 2020 a 28 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 22 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**D74AE1A3

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 001.23.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Comissionado (a) Maria de Fatima Lopes Silva, Chefe de Divisão de Patrimônio, Matrícula 123308-4, lotada na Secretaria de Administração pelo período de licença de 23 de julho de 2020 a 29 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 23 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**C25F72E4

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 001.24.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) efetivo(a) Maria do Socorro Mendes, Agente Comunitário de Saúde, Matrícula 060232-9, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 24 de julho de 2020 a 30 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 24 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**93180A7A

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 002.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) efetivo(a) Raimunda Gilvanda

de Lima Araújo, Auxiliar Administrativo, Matrícula 070589-6, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020 a 21 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**345E9BDF

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 002.22.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Contratado(a) Julia Kaline Ribeiro Maia, Assistente Social, Matrícula 124023-4 lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 22 de julho de 2020 a 23 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 22 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**FF4400B4

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N.º 002.23.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ,** tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar nº 001/97 de 28 de novembro de 1997 e Lei nº 456/2006, de 21 de fevereiro de 2006, art. 2º, **RESOLVE** alterar o valor da Gratificação de Desempenho, dos servidores relacionados abaixo com cargos, matrículas, nomes, e valores estabelecidos na tabela abaixo.

| Matrícula | Nome | Cargo | Perc% | **Valor** |
|---|---|---|---|---|
| 123539-7 | Diego Armando Maradona Soares de Oliveira | Médico Plantonista | 20% | **1.858,10** |
| 123467-6 | Estevam Nelson Moura de Oliveira | Médico Plantonista | 20% | **2.560,31** |
| 123632-6 | Francisco Ronney Boutala Lopes Barbosa | Médico Plantonista | 20% | **4.364,22** |
| 123535-4 | Geyssa Natana da Silva Freitas | Médico Plantonista | 20% | **2.290,12** |
| 060322-8 | Jonas Holanda Gadelha | Médico Plantonista | 20% | **4.234,25** |

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros ao 01 de julho de 2020.

**CENTRO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ,** aos 23 dias do mês de julho de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**C54E6DDD

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 002.24.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) contratado(a) Angelica de Lima Santiago, Técnico em Enfermagem, Matrícula 123848-5, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 24 de julho de 2020 a 30 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 24 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**264F573E

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 003.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) efetivo(a) José Hélio Menezes de Araújo, Motorista, Matrícula 041315-1, lotado na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020 a 21 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**EF10C1F0

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 003.22.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Efetivo (a) Jairo de Oliveira Barbosa, Agente de Combate às Endemias, Matrícula 120096-8, lotado na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 22 de julho de 2020 a 24 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 22 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**6B26A2AA

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 003.23.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Comissionado (a) Ana Cleide Maia Lima, Chefe de Divisão de Transportes, Matrícula 120815-2, lotada na Secretaria de Administração pelo período de licença de 23 de julho de 2020 a 29 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 23 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**CD738F00

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 004.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) contratado (a) Clauciane Maria da Cunha, Enfermeira da Família, Matrícula 123854-0, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**897D95D1

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 004.20.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) efetivo(a) Antonia Anelicia de Sousa Oliveira Rodrigues, Agente Comunitária de Saúde, Matrícula 060233-7, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 20 de julho de 2020 a 24 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 20 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**59B5070C

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 004.22.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) contratado(a) Maria de Fátima Sousa Santiago, Agente Comunitário de Saúde, Matrícula 123878-7, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 22 de julho de 2020 a 23 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 22 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**13DDE73D

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 004.23.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) em Estágio Probatório Jailson Sousa Guimarães, Técnico em Enfermagem, Matrícula 123482-0, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 23 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 23 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**0CFF1A49

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 005.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) em estágio probatório Mônica Leiliane de Oliveira Albuquerque, Cirurgião Dentista da Família, Matrícula 123537-0, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020 a 21 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**E9C12C10

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 005.20.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor(a) em Estágio Probatório Francisca Carliene da Silva Sousa, Técnico em Enfermagem, Matrícula 142072-2, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 20 de julho de 2020 a 22 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 20 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**2113EFBE

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 005.21.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Efetivo(a) Cláudio César Rodrigues dos Santos, Auxiliar de Laboratório, Matrícula 060216-7, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de21 de julho de 2020 a 31 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 21 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**D2B24EB7

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 006.15.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) Comissionado (a) Maria Sueli Vasconcelos de Lima, Gerente de Atenção Básica 01 Equipe, Matrícula 122814-5, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 15 de julho de 2020 a 21 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 15 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**93C9BFBF

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 006.17.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) contratado (a) Carlos Alberto Cunha Santiago, fisioterapeuta, Matrícula 124021-8, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 17 de julho de 2020 a 23 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 17 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**B6B31882

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 006.20.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) em Estágio Probatório Alexsandra Sousa Silva, Auxiliar de Serviços Gerais, Matrícula 123103-0, lotada na Secretaria de Saúde pelo período de licença de 20 de julho de 2020 a 22 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 20 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**C0607E8E

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA N° 006.21.07/2020**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 88, inciso I e artigo 91, e Decreto n° 962, de 11 de setembro de 2015, artigo 1º, itens 1 e 2 RESOLVE conceder Licença Para Tratamento de Saúde a(o) servidor (a) em Estágio Probatório Elizabeth Cristina Oliveira Lima Matos, Auxiliar de Serviços Gerais, Matrícula 123500-1, lotada na Secretaria de Administração pelo período de licença de 21 de julho de 2020 a 28 de julho de 2020. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos financeiros à data do período da Licença.

Paço da Prefeitura Municipal de Quixeré, aos 21 dias do mês de julho do ano de 2020.

***FRANCISCO RAIMUNDO SANTIAGO BESSA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**C432E51C

**SECRETARIA DOTRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PLANO MUNICIPAL NA GARANTIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE CONTINGÊNCIA PARA ATENDIMENTO NO ÂMBITO DO SUAS, NO ENFRENTAMENTO À PANDEMIA DEC ORRENTE DO CORONAVÍRUS (COVID-19)**

**APRESENTAÇÃO**
**CONSIDERANDO** as normativas nacionais referentes ao novo coronavírus, COVID-19, a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social – STDS, institui o Plano Municipal na Garantia de Políticas Públicas de Contingência para Atendimento no âmbito do Sistema Único de Assistência Social - SUAS, no enfrentamento à Pandemia decorrente do coronavírus COVID-19 e torna público o avanço para a fase 2, a partir de *27 de julho de 2020*, podendo esse prazo ser prorrogado ou sofrer alterações caso a situação permaneça a mesma segundo orientações da OMS, Ministério da Saúde e Governo do Estado.

**Justificativa:**
A formulação deste plano se faz necessária visto a forte disseminação da pandemia coronavírus (COVID 19) ter assolado o nosso país, estado e município. Em tempos normais (com a ausência de pandemia) nossos usuários já buscam todos os serviços, programas, projetos e benefícios da rede SUAS com frequência por demandarem de proteção social. Em meio a este caos pandêmico, a busca dos usuários e a necessidade de estar protegendo esta parte da população que necessita de nossa cobertura se faz ainda mais essencial. Fica estabelecido, portanto, horários, locais, dias e formas de atendimento as famílias e como a política do SUAS estará atuando neste período a partir de 27 de julho de 2020 até quando for necessário outro plano que substitua este.
A Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social do Município de Quixeré/CE, **Patrícia de Sousa Araújo,** no uso de suas atribuições, previstas em Lei;

**CONSIDERANDO** a Lei nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020 que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo coronavírus;
**CONSIDERANDO** que a organização mundial de saúde- OMS, no dia 30 de janeiro e dia 11 de março de 2020, atribuiu a expansão do novo coranavírus pelo mundo, como uma Pandemia;
**CONSIDERANDO** Decreto legislativo nº 6 de 20 de março de 2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** o Decreto 10.282 de 20 de março de 2020, do Governo Federal, que regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;
**CONSIDERANDO** as Portarias de n.º 54, 188, 330, 335, 337, 369 e 378 de 2020, do Ministério da Cidadania, que trata de medidas para o enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do COVID -19, âmbito do SUAS;
**CONSIDERANDO** Portaria Conjunta nº 1 de 2 de abril de 2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** Portaria nº 58 de 15 de abril de 2020, da Secretaria Nacional de Assistência Social;
**CONSIDERANDO** Portaria nº 7 de 22 de abril de 2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** Portaria nº 366 de 22 de abril de 2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** a Nota de Esclarecimento e Orientação aos Gestores Municipais sobre as Medidas para enfrentamento e contenção da infecção humana pelo novo coronavírus, da Secretaria de Proteção Social, Justiça, Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos – SPS/CE;
**CONSIDERANDO** a Nota Técnica nº 001/2020 da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social municipal;
**CONSIDERANDO** o Decreto Municipal Nº 1.219, de 27de JULHO de 2020;
**CONSIDERANDO** ser a vida do cidadão, o direito fundamental de maior expressão constitucional, sendo obrigação do Poder Público, em situações excepcionais, agir com seu poder de polícia para a proteção desse importante direito, adotando todas as ações necessárias, por mais que, para tanto, restrições a outros direitos se imponham;
**CONSIDERANDO** o crescente aumento, no Estado do Ceará, do número de casos de pessoas infectadas pelo novo Corona vírus, principalmente nas últimas semanas no interior do Estado;
**CONSIDERANDO** que, para conter esse crescimento, é de suma importância a diminuição, ao máximo, da circulação de pessoas no território municipal;
**CONSIDERANDO** que se aproxima de 300 (trezentos) casos confirmados e ainda mais de uma dezena de suspeitos de COVID 19 no próprio município de Quixeré-CE;
**CONSIDERANDO** a necessidade de mitigação de disseminação da doença em face dos elevados riscos de saúde pública;
**CONSIDERANDO** apresentação de Plano de Flexibilização do Retorno das Atividades, pelo Governo do Estado do Ceará no dia 28 de maio de 2020, condicionado a faseamentos havendo a progressão de fases com o aumento de disponibilidade de leitos e redução dos números de internações e óbitos relacionados ao COVID-19, mas com a manutenção da suspensão de algumas atividades públicas e o fechamento de comércios de natureza não essencial até o dia 13 de julho de 2020, por Quixeré-CE ter avançado para a fase 1;
**CONSIDERANDO** a Portaria de nº 335/2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** a Portaria de nº 337/2020, do Ministério da Cidadania;
**CONSIDERANDO** ser a vida do cidadão o direito fundamental de maior expressão constitucional, sendo obrigação do Poder Público, em situações excepcionais, agir com seu poder de polícia para a proteção desse importante direito, adotando todas as ações necessárias, por mais que, para tanto, restrições a outros direitos se imponham; e
**CONSIDERANDO** a necessidade da adoção de medidas para promover o isolamento social da população durante o período excepcional de surto da doença, sendo já senso comum, inclusive de toda a comunidade científica, que esse isolamento constitui uma das mais importantes e eficazes medidas de controle do avanço do vírus; por fim,
**CONSIDERANDO** o Plano Municipal na Garantia de Políticas Públicas de Contingência para Atendimento no âmbito do SUAS, no enfrentamento à Pandemia decorrente do novo coronavírus - COVID-19, aprovado através da Resolução CMAS N.º 42, de 27 de JULHO de 2020.

INSTITUI:
**Estratégias de Atendimento à população no órgão gestor, nos serviços, programas e benefícios:**
PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA;

Equipamentos CRAS - PAIF, retomada dos atendimentos e acompanhamentos individualizados de forma presencial nos equipamentos socioassistenciais do Sistema Único de Assistência Social – SUAS de Quixeré/CE, inclusive visitas domiciliares com todos os devidos cuidados;
*Permanecendo ainda suspensas* qualquer tipo de reunião, oficinas, grupos junto as famílias ou aos usuários do SCFV;
As *atividades coletivas* com os grupos do Serviço de Proteção e Atendimento Integral a Família – PAIF e encontros do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV (principalmente com o público idoso) *continuarão suspensas.* Porém, os orientadores sociais deverão estar em contato via remotamente com seus usuários e disseminar orientações sobre os cuidados com a pandemia, assim como desempenhar junto aos usuários e sua famílias o estimulo a jogos, dinâmicas, rodas de conversa e qualquer outro tipo de atividade que envolva toda a família, fortalecendo assim o vínculo familiar;

PROGRAMA CRIANÇA FELIZ / PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS;

O *Programa Criança Feliz – PCF terá suas atividades de visitas domiciliares e alimentação do Prontuário Eletrônico do SUAS restabelecidas*, ficando a equipe com a responsabilidade de entrar em contato via telefone, com as famílias que possuem aparelho telefônico, objetivando orientar as mesmas em suas demandas, em destaque, prestar esclarecimentos sobre a pandemia decorrente do coronavírus, entre outras atividades inerentes ao programa;

BENEFÍCIOS EVENTUAIS;

A *solicitação dos Benefícios Eventuais*, assim como atendimentos individuais e de livre e espontânea demanda da população, deverá ser feita diretamente nos CRAS pelos usuários do SUAS, por profissionais do próprio SUAS, ou eventualmente ainda por profissionais do Sistema Único de Saúde – SUS quando houver identificação de demanda, sendo entregue pelos técnicos de referência (assistente social) do CRAS sob o preenchimento da devida ficha de identificação da concessão (às famílias PAIF terão seus dados constados Na evolução do Prontuário SUAS, já as famílias não acompanhadas e que se notifique que estão passando por situação de vulnerabilidades estas terão seus dados constados somente na ficha de concessão de benefícios eventuais assinada pelo usuário e técnico de referência). Será considerada a territorialização do SUAS. Sendo a *entrega ou acompanhamento* da concessão realizada na sede do CRAS ou na residência do usuário, com devido preenchimento de ficha/prontuário e as respectivas assinaturas dos técnicos e dos usuários;
Na hora de conceder, os técnicos dos CRAS deverão seguir as recomendações de novas regras para perfil de público alvo/prioritário exposto na Nota Técnica nº 001/2020 da STDS Municipal;

2.4 CADASTRO ÚNICO / PBF;

O *Cadastro Único / PBF*, retoma suas atividades de atualização cadastral e recadastramento com equipe em regime de escala, como também pode/deve prestar informações e orientações à população sobre o auxílio emergencial, e em casos somente excepcionais poder dar assistência as famílias com perfil CadUnico que estejam desassistidas por motivos cabíveis;
O CadUnico estará ainda disponibilizando acesso a população através de via remota, por contato telefônico no número: 85 9 8115-6827;

**Medidas de Prevenção e Segurança para os Profissionais do SUAS:**

NO ÓRGÃO GESTOR/NOS EQUIPAMENTOS DA REDE SUAS/NO ATENDIMENTO AOS USUÁRIOS;
Seguindo as orientação da Organização Mundial de Saúde – OMS e do Ministério da Saúde serão tomadas todas as medidas cabíveis para proteção tanto dos usuários (por obrigação da política de saúde), como dos trabalhadores do SUAS, este último com o devido uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI (os itens para compra foram apreciados e aprovados em reunião remota sob resolução emitida do Conselho Municipal de Assistência Social em 06 de maio de 2020, conforme orientação da portaria ministerial nº369 de 29 de abril de 2020) os itens foram: máscaras N95 e viseira de uso individual, touca para cabelo e luvas descartáveis, e álcool gel e líquido 70%);
Além das medidas de manter aproximação mínima permitida (distância de 1,5 a 2 metros) ao contato entre profissionais e usuários e profissionais e profissionais, a fim de evitar a maior disseminação do vírus;
A entrada nos equipamentos sociais deverá ser controlada diante do limitante ao fluxo de pessoas, como também só será permitida a entrada no recinto de quem estiver usando máscara e fazendo uso do álcool 70%;
A Gestão da STDS municipal, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, estará realizando testes para Covid-19 periodicamente em todos os profissionais do SUAS que estejam em campo e trabalhando nos equipamentos da assistência social, assim como Conselho Tutelar. Aos que testarem positivo, deverão imediatamente serem afastados de suas atividades e mediante atestado médico permanecerão em isolamento domiciliar ou sob quaisquer outros cuidados que este necessite em caso de agravo.

**Utilização do recurso extraordinário do financiamento federal do Sistema Único de Assistência Social- SUAS, estabelecido na Portaria nº 378, de 7 de maio de 2020 conforme o valor repassado ao município de R$ 87.750,00 (oitenta e sete mil, setecentos e cinquenta reais) para gastos com a manutenção do SUAS em época de COVID-19:**
Itens que a gestão apresentou ao Conselho Municipal de Assistência Social - CMAS em reunião extraordinária no dia 01 de junho de 2020, aprovado através da resoluções nº 31 e 41 como necessários para o aumento da capacidade, preservação da oferta regular e essencial dos serviços, programas e projetos, e para o desenvolvimento de ações voltadas à proteção social, orientação e informação da população em situação de vulnerabilidade e risco social, com vistas à prevenção da Covid-19 e disseminação do vírus. Segue abaixo:
Folha de pagamento de credenciados;
Pagamento de aluguel do veículo a disposição do CRAS sede e Lagoinha;
Equipamento permanente como: 6 notebooks e 2 impressoras; (ainda a espera da entrega por parte da empresa vencedora)
Material educativo (jogos de tabuleiro e afins); (ainda está em fase de pesquisa de preço)
Material de expediente. (ainda está em fase de pesquisa de preço)
- Os materiais/serviços citados acima se justificam em sua aquisição na condição de que a continuidade e preservação dos serviços à população no art. nº 2 da Portaria n 378, de 7 de maio de 2020 deve ocorrer sem prejuízo aos usuários. No que tange o pagamento da folha de pessoal dos orientadores sociais do SCFV, estes estão diariamente a disposição e a serviço em atividades remotas em tempos de covid-19 junto aos usuários, conforme relatório prestado e entregue a gestão. Quanto ao pagamento de aluguel de veículo este se justifica visto a demanda de visitas domiciliares excepcionais das equipes de referência dos CRAS que estão em atividade em época de covid-19. A compra de equipamentos permanentes se mostra como de suma importância visto que os serviços remotos aumentaram consideravelmente devido ao período de isolamento social, demandando mais equipamento para a equipe de referência conseguir dar evasão e continuidade as demandas, como resposta aos usuários, desde os que buscam o atendimento/acompanhamento do serviço PAIF, consultas a benefícios até a produção de atividades prestadas aos usuários dos SCFV. Serão 3 notebooks e 1 impressora para cada CRAS, estes destinados aos técnicos de referência (assistente social e psicólogo) e coordenação CRAS, assim como o restante da equipe que necessitar do uso. Sobre os jogos educativos, estes deverão ser destinados aos usuários e propor que seja feito rodizio entre os mesmos para proporcionar momentos de lazer e estimular o convívio familiar em casa. Por fim, o material de expediente irá subsidiar a confecção de materiais artísticos e de atividades para serem distribuídas com os usuários da rede SUAS que estão sendo acompanhados pelos orientadores sociais de forma remota devido a pandemia.
4.2 Autorização de pagamento do combustível utilizado no carro a serviço das ações do Centro de Referência da Assistência Social – CRAS sede e Lagoinha através da resolução nº 32/2020, deste;
4.3 A gestão veio por meio de proposta apresentada na reunião do dia 28 de julho de 2020 a este conselho, solicitar a compra de 5 (cinco) tendas de estrutura em aço para que venham a serem utilizadas em ações de combate ao COVID-19 em apoio a população de todo território do município.
**Horário e forma de expediente do Trabalhadores do SUAS:**
FORMA DE TRABALHO:
PRESENCIAL: Os Serviços administrativos para operacionalização do SUAS, passarão a ser executados de forma presencial na sede da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social - STDS e em todos os outros equipamentos da rede sociassistencial de forma a garantir a manutenção dos serviços, programas, projetos e benefícios, segue os detalhes dos horários de funcionamento:
SEDE DA STDS: estará funcionando das 07:00 as 13:00hs, de segunda a sexta feira;
CADUNICO/PBF: estará funcionando das 07:00 as 13:00hs, de segunda a sexta feira; (este será o único equipamento da rede do SUAS que estará com atendimento remoto exclusivo a disposição através do número 85 9 8115-6827);
CRAS SEDE E LAGOINHA: estará funcionando das 07:00 as 11:00 hs e das 13:00 as 16:00hs, de segunda a quinta feira e das 07:00 as 11:00 horas na sexta feira.
Ressaltamos, conforme decreto municipal nº1.215/2020 de 6 de julho de 2020, que o atendimento ao público na atual fase será restabelecido, ficando limitado das 08:00 às 12:00 hrs, estando a secretaria com o início de seus trabalhos desde as 07:00 e findando somente as 13:00 hrs.
Ao adentrar nos equipamentos da rede SUAS o usuário deverá obrigatoriamente está usando máscara e aceitar fazer uso do álcool gel 70%, respeitando o distanciamento e caso o fluxo já esteja alto dentro do recinto pedir que o usuário aguarde até chegar sua vez.
Aos servidores públicos municipais que estejam afastados por complicações do COVID 19 e sejam vitimas de comorbidades, a estes deverá ser disponibilizado o teste pela Secretaria de Saúde do município e somente retornarão ao passar de 30 dias do inicio dos sintomas.

**Considerações Finais:**
Partindo do Decreto nº 10.282 de 20 de março de 2020, do Governo Federal que estabelece a política de assistência social como essencial em meio a pandemia do Coronavírus (COVID 19), a STDS realizará, através das redes sociais e páginas oficiais do município, forte disseminação de informação aos usuários acerca do cuidado e prevenção da transmissão do coronavírus, de acordo com as orientações no Ministério da Saúde e Organização Mundial de Saúde.
Haverá forte articulação com as equipes do Sistema Único de Saúde - SUS de Quixeré, as quais, na identificação de demandas para a Assistência Social, deverão se articular, através dos diversos canais de comunicação, com as equipes do SUAS, visando minimizar o risco social e as vulnerabilidades sociais dos usuários. Inclusive, quando necessário e solicitado, os trabalhadores do SUAS estarão à disposição para integrar a equipe do SUS visto a necessidade, desde que os mesmos tenham perfil para o determinado serviço demandado.
Os conselhos municipais setoriais e de direitos estarão com suas atividades presenciais (reuniões ordinárias) suspensas, podendo os conselheiros serem convocados por via remota sempre que necessário a execução do controle social.
Consta-se ainda neste plano a forma adotada de trabalho do Conselho Tutelar, pois estando dentro da estrutura organizacional deste Secretaria, estará funcionando sob regime de plantão por atendimento remoto (via contato telefônico) e via presencial à todos os casos que cheguem na premissa de garantir a proteção integral à todas as crianças e adolescentes do município.
A STDS fará parcerias nas ações de contingência junto as empresas privadas ou pessoas físicas que a busquem por vontade livre de

firmarem apoio e doação de insumos ou alimentos à população, e ainda aos profissionais que estiverem envolvidos nos serviços essenciais ao combate da COVID 19.
Por fim, esta Secretaria se mostra com total compromisso cumprindo com todas as medidas de proteção social à população em risco, em situação de vulnerabilidade social ou atingida pelas diversas expressões das questões sociais que venham a surgir.

**AVISO**

**Recebemos por meio de parceria com o Governo do Estado do Ceará e da Secretaria Estadual da Proteção Social, Justiça, Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos a respectiva doação para distribuição de 19.750 máscaras em tecido para os munícipes indicados em lista enviado pelo Governo do Estado, em especial as máscaras serão priorizadas para as famílias que possuem Cadastro Único ativo, cerca de 5600.**
**Os locais de entrega serão:**
**Sede da secretaria;**
**CRAS sede;**
**CRAS Lagoinha;**
**SCFV Água Fria;**
**SCFV Boqueirão;**
**SCFV Tomé;**
**SCFV Lagoa da Casca.**
**A família que irá receber as máscaras (serão 5 por família) deverá comparecer até o local com documento de identificação contendo nome e CPF. Toda a mobilização de entrega será informada em larga escala em meios de comunicação local e mídia/redes sociais.**
Por: Gestão de Políticas Públicas para famílias.

Quixeré-CE, 27 de Julho de 2020.

***PATRÍCIA DE SOUSA ARAÚJO***
Secretária Municipal do Trabalho e Desenvolvimento Social do município de Quixeré-CE

**Publicado por:**
Maria Daiane Sousa Melo
**Código Identificador:**8A3ACE75

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N. º 001.29.07/202**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ, ESTADO DO CEARÁ**, tendo em visto o que dispões a lei complementar Nº 001/97, de 28 de novembro de 1997, Titulo IV, Capitulo III artigos 82 a 87, RESOLVE conceder Férias Remuneradas aos servidores relacionados abaixo com suas respectivas matrículas, nomes, cargos, e períodos aquisitivos, para gozo no período de 03.08.2020 a 01.09.2020. Esta Portaria surte seus efeitos na data de sua publicação.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 0000022 | Paulo Vitor Moura Moreira | Agente Administrativo | 01.07.2019 a 01.07.2020 |

Sede da Autarquia do SAAE do Município de Quixeré, Estado do Ceará, aos 29 de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**8864AAFF

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 002.29.07/2020**

***O SUPERINTENDENTE DO SAAE DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ-CE, tendo em vista o que dispõe a Lei Municipal N.º 772/2019, de 24 de junho de 2019, RESOLVE conceder Ajuda de Custo aos servidores detentores de cargos dos cargos: Encanador, Fiscal-Leiturista, Operador de bombas, Operador de ETA/ETE e técnico de saneamento para custear despesas decorrentes no exercício da função de forma abaixo estabelecida.***

| Matrícula | Nome | Cargo | Valor |
|---|---|---|---|
| 0000009 | ROGUE NOGUEIRA GRANJA FILHO | OPERADOR DE ETA/ETE | R$ 500,00 |
| 0000010 | LUCIVAN RODRIGUES GUIMARÃES | OPERADOR DE ETA/ETE | R$ 500,00 |
| 0000026 | JOSÉ JEANO DA CUNHA SANTIAGO | OPERADOR DE BOMBA | R$ 500,00 |

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

***SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ –CE, aos 29 dias do mês de julho de 2020.***

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente do SAAE do Município de Quixeré-CE

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**8AE9C094

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N.º 003.29.07/2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE DE LAGOINHA - QUIXERÉ,** tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único, Lei Complementar nº 001/97 de 28 de novembro de 1997 art. 76, **RESOLVE** conceder adicional por serviço extraordinário, aos servidores relacionados abaixo, com cargos, Matrículas, no mês de julho de 2020, ficando com acréscimo de 50% (cinquenta por cento) em relação à hora normal, com a quantidade de horas especificadas abaixo.

| Matrícula | Nome | Cargo | Total de Horas |
|---|---|---|---|
| 0000010 | LUCIVAN RODRIGUES GUIMARÃES | Operador de ETA | 16h |
| 0000026 | JOSÉ JEANO DA CUNHA SANTIAGO | OPERADOR DE BOMBA | 14h |
| 0000009 | ROGUE NOGUEIRA GRANJA FILHO | OPERADOR DE ETA/ETE | 14h |

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ,** aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**1F85DACB

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 004.29.07/2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ-CE, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único, Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 50 incisos I e III, RESOLVE fazer o desconto de 11 faltas ocorrida no dia 07, 10, 13, 15, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 27 e o repouso remunerado ocorridas no mês de julho de 2020:**

| Matrícula | Nome | Cargo | Falta (ausências) |
|---|---|---|---|
| 0000029 | ADRIANO BARBOSA DA SILVA | ENCANADOR | 11 |

Esta Portaria surte seus efeitos na data de sua publicação.

**Sede da Autarquia do SAAE do Município de Quixeré, Estado do Ceará, aos 29 de julho de 2020.**

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente da Autarquia do SAAE do Municipal de Quixeré-CE

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**0669A8A3

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 005.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 01 (uma) quota de Salário Família o (a) servidor (a) efetivo em estágio probatório Jose Jeano da Cunha Santiago, cargo de operador de bombas, Matrícula 0000026 lotado na sede do SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**2D4A0EA4

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 006.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 01 (uma) quota de Salário Família o (a) servidor (a) comissionado Raimundo Zacarias de Sousa Brito, cargo de Coordenador de operação e manutenção, Matrícula 0000006 lotado no SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**D399259C

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 007.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 02 (duas) quota de Salário Família o (a) servidor (a) efetivo em estágio probatório Adriano Barbosa da Silva, cargo de encanador, Matrícula 0000029 lotado no SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**2D3DBE67

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 008.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 02 (duas) quota de Salário Família o (a) servidor (a) contratado Jose Luilton Santos Santiago, cargo de Leiturista, Matrícula 0000028 lotado na sede do SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**96C1644F

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 009.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 02 (duas) quotas de Salário Família o (a) servidor (a) contratado Roque Nogueira Granja Filho, cargo de operador de ETA, Matrícula 0000009 lotado na sede do SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**DED11621

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 010.29.07.2020**

**O SUPERINTENDENTE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, tendo em vista o que dispõe o Regime Jurídico Único Estatutário, Lei Complementar n.º001/97, de 28 de novembro de 1997, de 28 de novembro de 1997, e Lei Federal 8.213/91, de 24 de julho de 1991, publicada em 14 de agosto de 1998, RESOLVE, conceder 03 (três) quotas de Salário Família o (a) servidor (a) contratado Osmar Costa da Silva, cargo de Leiturista, Matrícula 0000021 lotado na sede do SAAE..

Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

**SEDE DO SAAE AUTARQUIA DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, aos 29 dias do mês de julho de 2020.

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**ACE6B0A2

**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO- SAAE**
**PORTARIA N° 011.29.07/2020**

**O SUPERINTENDENTE DA AUTARQUIA DO SAAE DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ-CE, tendo em vista o que dispõe o**

**Regime Jurídico Único, Lei Complementar n° 001/97, de 28 de novembro de 1997, artigo 50 incisos I e III, RESOLVE fazer o desconto de 02 faltas ocorrida no dia 22 e 23 de julho e o repouso remunerado:**

| Matrícula | Nome | Cargo | Falta (ausências) |
|---|---|---|---|
| 0000028 | JOSÉ LUILTON SANTOS SANTIAGO | LEITURISTA | 02 |

Esta Portaria surte seus efeitos na data de sua publicação.

**Sede da Autarquia do SAAE do Município de Quixeré, Estado do Ceará, aos 29 de julho de 2020.**

***DANIEL PAULO DA SILVA***
Superintendente

**Publicado por:**
Luana Priscila Amaro da Costa
**Código Identificador:**8B3F007B

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE SABOEIRO

### GABINETE DO PREFEITO
### DECRETO Nº 19/2020

Prorroga o prazo de validade do Concurso Público Municipal aberto pela Edital nº 01/2015, rerratificado pelos Editais nºs 08/2016, 09/2018 e 10/2018, e dá outras providências

**JOSÉ GOTARDO DOS SANTOS MARTINS**, Prefeito do Município de Saboeiro, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, contidas na alínea "g", do inciso I, do art. 89, da Lei Orgânica do Município, etc.

**DECRETA**:

**Art. 1º** Fica prorrogado por dois (02) anos o prazo de validade do Concurso Público Municipal aberto pela Edital nº 01/2015, rerratificado pelos Editais nºs 08/2016, 09/2018 e 10/2018, homologado pelo Decreto Municipal nº 13/2018, de 25 de julho de 2018, nos termos do art. 37, III, da CF/1988.

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Saboeiro-CE., 27 de julho de 2020

***JOSÉ GOTARDO DOS SANTOS MARTINS***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Pedro Brito Olinda
**Código Identificador:**45067DA2

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI

### SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA Nº 3006002/2020 - GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **REVOGAR** a Portaria 2505014/2020 que concedeu à Senhora THIARA ALVES DE MATTOS, CPF nº 020.725.913-50, ocupante do cargo comissionado de ASSISTENTE DE SECRETARIA – DAS 09, parte integrante da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará **DESIGNADA** Pregoeira, através da **Portaria 2505011/2020,** Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – COM 6,** conforme TABELA I do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**B391D1B8

### SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA Nº 3006003/2020 - GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **REVOGAR** a Portaria 2505017/2020, que concedeu à Senhora ELAINE NÍVIA CARLOS ARAÚJO, CPF nº 885.282.943-15, ocupante do cargo de PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, parte integrante da Estrutura Administrativa da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – COM 6,** conforme TABELA I do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020.//////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**A6182D80

### SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
### PORTARIA Nº 3006004/2020 - GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **EXONERAR** o Senhor JOSÉ PEREIRA DE LIMA, CPF nº 289.855.403-00, do cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE OBRAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;

Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020.//////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**6E18FE72

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 3006005/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **EXONERAR** o Senhor JOSÉ ALISON ALVES MUNIZ, CPF nº 073.351.743-92, do cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020.//////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**71606DF2

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 3006006/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **EXONERAR** o Senhor MATEUS LEITE JUCÁ, CPF nº 075.508.323-74, do cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**39E0008F

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 3006007/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **REVOGAR** a Portaria 3006007/2020 que concedeu ao Senhor PAULO ROBERTO DA SILVA, CPF nº 027.113.753-15, matrícula 000089, ocupante do cargo EFETIVO de ENCARREGADO DE CHAFARIZ, Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – SET 2,** conforme TABELA III do ANEXO, constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**7DF67F2D

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 3006008/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **REVOGAR** a portaria 0104007/2020 que concedeu ao Senhor MATEUS LEITE JUCÁ, CPF nº 075.508.323-74,nomeado no cargo de ENCARREGADO DE SETOR - DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – GRU 4,** conforme TABELA II do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
07550832374

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 30 de junho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**0BE2874D

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107004/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **CONCEDER** à Senhora THIARA ALVES DE MATTOS, CPF nº 020.725.913-50, ocupante do cargo comissionado de ASSISTENTE DE SECRETARIA – DAS 09, parte integrante da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará **DESIGNADA** Pregoeira, através da **Portaria 2505011/2020,** Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – COM 3,** conforme TABELA I do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**0A478063

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107005/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **CONCEDER** à Senhora ELAINE NÍVIA CARLOS ARAÚJO, CPF nº 885.282.943-15, ocupante do cargo de PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, parte integrante da Estrutura Administrativa da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – COM 4,** conforme TABELA I do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020.//////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**BA9FC14D

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107006/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **NOMEAR** o Senhor JOSÉ PEREIRA DE LIMA, CPF nº 289.855.403-00, no cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020.//////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**ED8EB0F1

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107007/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **NOMEAR** o Senhor MATEUS LEITE JUCÁ, CPF nº 075.508.323-74, no cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE OBRAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**97C8260B

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107008/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a Administração Pública deve observar os princípios previstos no artigo 37 da Constituição Federal;
**CONSIDERANDO** o disposto nos artigos 67, da lei nº 8.666/93, que determina o acompanhamento e fiscalização da execução dos contratos, por representante da Administração especialmente designado;
**CONSIDERANDO** o disposto no artigo 73, Incisos I e II, da lei nº 8.666/93, que trata do recebimento, pela Administração Pública, do objeto ou da prestação de serviços;
**CONSIDERANDO** a importância de a administração pública adotar procedimentos administrativos que permitam a gestão mais eficiente e efetiva dos contratos administrativos;
**CONSIDERANDO** a necessidade de padronizar os procedimentos de acompanhamento e fiscalização dos contratos mantidos por este órgão público;
**RESOLVE**:
Art. 1º - Designar o servidor MATEUS LEITE JUCÁ, CPF nº 075.508.323-74, ocupante do cargo de ENCARREGADO DE SETOR – DAS 08 , parte integrante da SECRETARIA DE OBRAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, para atuar como Fiscal dos Contratos Administrativos 20200122/2020 – **NOVA HIDROLÂNDIA** e Contrato 20200123/2020, Aditivo 01 – **BRASERV**, ambos firmados com a Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos do Município de Santana do Cariri/CE;
Art. 2º - Constituem atribuições do fiscal de contrato administrativo:
I - Conhecer o processo de contratação, bem como, o contrato e as cláusulas nele estabelecidas, sanando qualquer dúvida com os demais setores responsáveis pela Administração e/ou com a Comissão Permanente de Licitações - CPL, para o fiel cumprimento do contrato, principalmente quanto:
Ao objeto da contratação;
A forma de execução;
c) A forma de fornecimento de materiais, prazo de entrega, assistência técnica ou prestação de serviços;
d) O cronograma de serviços;
e) As obrigações da contratante e da contratada;
f) As condições de pagamento;
g) As atribuições da fiscalização;
h) As sanções administrativas previstas no instrumento contratual.
II - Manter o processo de fiscalização em ordem cronológica, para arquivamento dos documentos relativos à execução, tais como: cópia do contrato e termos aditivos, se houver, relatórios de execução, cópias de correspondências enviadas e recebidas, inclusive e-mails, devendo-se juntar os documentos originais ao processo de contratação da empresa;
III - Conhecer a proposta comercial da contratada com todos os seus itens, condições e preços;
IV - Acompanhar, administrar e fiscalizar o contrato administrativo para o qual foi nomeado, proporcionando não só ao contratante como à contratada, todos os meios legais para o desempenho das atividades contratadas;
V - Acompanhar a execução dos serviços, verificando a correta utilização dos materiais, equipamentos, contingente em quantidades suficientes para que seja mantida a qualidade dos mesmos;
VI - Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou a prestação de serviços será cumprida integral ou parceladamente;
VII - Zelar pela fiel execução do contrato, sobretudo no que concerne à qualidade dos materiais utilizados e dos serviços prestados;
VIII - Estabelecer prazo para correção de eventuais pendências na execução do contrato e informar à autoridade competente, ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão da obra ou em relação a terceiros;
IX - Notificar a contratada, com o auxílio do Gestor de Contratos, quanto à ocorrência de qualquer fato que gere o descumprimento das cláusulas contratuais, juntando o respectivo documento ao processo de contratação da empresa ou profissional;
X - Sugerir à autoridade competente, aplicação de penalidades à contratada em face do inadimplemento das obrigações, de documento instruído para esse fim;
XI - Comunicar, formalmente, ao Gestor de Contratos, quando houver a necessidade de acréscimo ou supressão contratual, quando assim o contrato permitir, com a devida justificativa, de forma a subsidiar o cálculo, a existência de saldo e dotação orçamentária e demais providências necessárias;
XII - Comunicar o Gestor de Contratos todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos atrasos, faltas ou defeitos eventualmente observados;
XIII - Solicitar, quando for o caso, a substituição dos serviços ou do bem adquirido, por inadequação ou vícios que apresentem;
Art. 3º - Qualquer dúvida suscitada, com relação à contratação, deverá ser dirimida junto ao Gestor de Contratos e/ou Comissão Permanente de Licitações.
Art. 4º - O fiscal deverá acumular suas tarefas normais do cargo que ocupa com as de fiscal de contrato.
Art. 5 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 6º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**72A4D53F

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0107009/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** a Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013, que dispõe sobre a criação de concessão de Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante – GTR e dá outras providências;
**RESOLVE:**
Art. 1º - **CONCEDER** ao senhor MATEUS LEITE JUCÁ, CPF nº 075.508.323-74, nomeado no cargo de ENCARREGADO DE SETOR - DAS 08, parte integrante da SECRETARIA DE OBRAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, Gratificação pela Elaboração ou Execução de Trabalho Relevante/ **GTR – GRU 4,** conforme TABELA II do ANEXO constante na Lei 702, de 18 de fevereiro de 2013.
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
07550832374

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 01 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**BFCAB6BB

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0607001/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **NOMEAR** a Senhora JULIANA ROQUE DA SILVA, CPF nº 604.833.313-76, no cargo de ASSISTENTE DE SECRETARIA – DAS 09, parte integrante da SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 06 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**EA8578D8

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**
**PORTARIA Nº 0807001/2020 - GAB**

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Santana do Cariri, no seu art. 71, inciso XI, **RESOLVE**:

**CONSIDERANDO** que a nomeação dos servidores públicos titulares de cargos comissionados e de funções de confiança é ato de competência privativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
**CONSIDERANDO** que o princípio da discricionariedade administrativa assegura o livre provimento de cargos em comissão e das funções de confiança, dispensadas as demais formalidades.
Art. 1º - **NOMEAR** a Senhora ANA MICHELLI LEOPOLDINO ALVES, CPF nº 063.696.913-48, no cargo de ASSISTENTE DE SECRETARIA – DAS 09, parte integrante da SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI, Estado do Ceará;
Art. 2º Determinar ao órgão de Recursos Humanos do Município que proceda às anotações em livro próprio;
Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE – SE, COMUNIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

Paço da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri, Estado do Ceará, 08 de julho de 2020. //////////////

***PEDRO HENRIQUE CORREIA LOPES***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Adriana Fernandes Batista de Oliveira Freire
**Código Identificador:**26092981

**ESTADO DO CEARÁ**
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO**

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA PAD 01/2020**

**PORTARIA Nº 01/2020**

O SECRETÁRIO DE TURISMO E MEIO AMBIENTE DE SÃO BENEDITO, **Antônio Coelho de Paula,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 039/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***ANTÔNIO COELHO DE PAULA***
Secretário de Turismo e Meio Ambiente

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**53CEE191

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA PAD 01/2020**

**PORTARIA Nº 01/2020**

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE SÃO BENEDITO, **John de Almeida Alves,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 040/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JOHN DE ALMEIDA ALVES***
Secretário de Desenvolvimento Agrário

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**29040ED5

**GABINETE DO PREFEITO**
**PORTARIA PAD 02/2020**

**PORTARIA Nº 02/2020**

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE SÃO BENEDITO, **John de Almeida Alves,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 041/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JOHN DE ALMEIDA ALVES***
Secretário de Desenvolvimento Agrário

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**043A9BBB

**GABINETE DO PREFEITO**
**DECRETO 056/2020**

DECRETO Nº. 056 de 29 de julho de 2020.

Declara de utilidade pública para fins de desapropriação, sem ônus para o município, o imóvel que especifica, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO, Gadyel Gonçalves de Aguiar Paula, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município, nos arts. 81, I, d; 52, I, i; e 90, II, combinados com os artigos 2º e 6º do Decreto-Lei Federal nº 3.365, de 21 de junho de 1941;
D E C R E T A:
Art. 1º. É declarada de utilidade pública para fins de desapropriação, por via amigável ou judicial, a área de terras abaixo especificada, destinada à regularização de uma rua já existente, denominada Rua Tenente Weyne (Lei nº. 924/2014), com 869,35 m² (oitocentos e sessenta e nove inteiros e trinta e cinco centésimos de metros quadrados) e perímetro de 183,70 (cento e oitenta e três inteiros e setenta centésimos de metros), a ser destacada da Matrícula nº. 6.910, do Cartório de Registro de Imóveis João Bezerra de Menezes, localizada na Rua Doutro Francisco Rubens Brandão, s/nº, de propriedade de JEOVANE GOMES DE ANDRADE – CPF 294.628.273-20, e sua esposa JOANA DARC RODRIGUES DE ANDRADE – CPF 828.932.173-20, com o seguinte Memorial Descritivo:
"Inicia-se a descrição deste perímetro, no vértice P-01, de coordenadas N 9554022,00m e E 2933164,00 pelo lado OESTE, situada no limite com a PMSB, segue com o seguinte ângulo e distancia:90°e 10,00m até o vértice P-02, de coordenadas N 9554012 e E 293166,00 pelo lado SUL, situada no limite com o SR JEOVANI GOMES DE ANDRADE, segue com o seguinte ângulo e distância: 90° e 20,00m até o vértice P-03, de coordenadas N9554060 e E 293185,00 pelo lado OESTE, situada no limite com o SR JEOVANI GOMES DE ANDRADE, segue com o seguinte ângulo e distancia: 90° e 1,00 m até o vértice P-04, de coordenadas N 9554014 e E 0293187 pelo lado SUL, situada no limite com o SR JEOVANI GOMES DE ANDRADE, segue com o seguinte ângulo e distancia:90° e 60,85m até o P-05, de coordenadas N 9554029 e E 0293243 pelo lado LESTE, situada no limite com o SR JOSE BASTOS DA SILVA, segue com o seguinte ângulo e distancia: 90° e 11,00m ate o P-06, de coordenadas N 9554040 e E 0293239 pelo lado NORTE, situada no limite com o SR JEOVANI GOMES ANDRADE, segue com o seguinte ângulo e distancia:90° e 80,85 até o P-01 ponto inicial da descrição desse perímetro. O referido terreno situa-se a 21,00m ao Oeste da TRAVESSA MANOEL GOMES DA SILVA. Todas as coordenadas descritas estão georrefenciadas ao Sistema Geodésio Brasileiro, encontram-se representados no Sistema UTM referenciadas ao Meridiano Central – 39° tendo como datum o SIRGAS2000. Todos os azimutes e distâncias, área e perímetro foram calculados no plano de projeção UTM."
Art. 2º. A faixa de terra mencionada no Art. 1º destina-se a regularização da área ocupada pela Rua Tenente Weyne, que atravessa a área da matrícula mencionada.
Art. 3º. A desapropriação dar-se- à sem ônus para os cofres municipais, correndo eventuais despesas necessárias para esse fim, por conta de dotações próprias do orçamento municipal, suplementadas se necessário.
Art. 4º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal de São Benedito(CE), em 29 de julho de 2020.

***GADYEL GONÇALVES DE AGUIAR PAULA***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**8FA1E357

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA**
**PORTARIA PAD 01/2020**

**PORTARIA Nº 01/2020**

A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO DE SÃO BENEDITO, **Lúcia de Fátima Gonçalves de Paula,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 161/2020 da Secretaria de Educação acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 042/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***LÚCIA DE FÁTIMA GONÇALVES DE PAULA***
Secretária de Educação

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**709CF19F

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA**
**PORTARIA PAD 02/2020**

**PORTARIA Nº 02/2020**

A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO DE SÃO BENEDITO, **Lúcia de Fátima Gonçalves de Paula,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 161/2020 da Secretaria de Educação acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 043/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***LÚCIA DE FÁTIMA GONÇALVES DE PAULA***
Secretária de Educação

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**922118EB

**SECRETARIA DE FINANÇAS**
**PORTARIA PAD 01/2020**

**PORTARIA Nº 01/2020**

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Giovanni de Castro Pacheco,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 033/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***GIOVANNI DE CASTRO PACHECO***
Secretário de Administração e Finanças

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**4A764D98

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL**
**PORTARIA PAD 01/2020**

**PORTARIA Nº 01/2020**

O SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Jaime Gomes da Fonseca Filho,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 072/2020 da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 034/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JAIME GOMES DA FONSECA FILHO***
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**43BDA65D

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL**
**PORTARIA PAD 02/2020**

**PORTARIA Nº 02/2020**

O SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Jaime Gomes da Fonseca Filho,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 072/2020 da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 035/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JAIME GOMES DA FONSECA FILHO***
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**3423A96E

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL**
**PORTARIA PAD 03/2020**

**PORTARIA Nº 03/2020**

O SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Jaime Gomes da Fonseca Filho,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 072/2020 da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 036/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JAIME GOMES DA FONSECA FILHO***
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**66FD92AE

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL**
**PORTARIA PAD 04/2020**

**PORTARIA Nº 04/2020**

O SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Jaime Gomes da Fonseca Filho,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 072/2020 da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 037/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JAIME GOMES DA FONSECA FILHO***
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**5998005C

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL**
**PORTARIA PAD 05/2020**

**PORTARIA Nº 05/2020**

O SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Jaime Gomes da Fonseca Filho,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada Ofício nº 276/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social e Ofício nº 072/2020 da Secretaria de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial acerca de procedimento administrativo a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 038/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***JAIME GOMES DA FONSECA FILHO***
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Industrial

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**40463B0A

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 013/2020**

**PORTARIA Nº 13/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 006/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**BAAF8739

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 014/2020**

**PORTARIA Nº 14/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 007/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**2984D952

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 015/2020**

**PORTARIA Nº 15/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.
Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 008/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**BAD52551

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 016/2020**

**PORTARIA Nº 16/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 009/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**BD5C6427

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 017/2020**

**PORTARIA Nº 17/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 010/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**64376E38

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 018/2020**

**PORTARIA Nº 18/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições

previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 011/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**9C6B78B7

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 019/2020**

**PORTARIA Nº 19/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 012/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**B0C34094

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 020/2020**

**PORTARIA Nº 20/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 013/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**AEB12403

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 021/2020**

**PORTARIA Nº 21/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 014/2020, e os fatos conexos a elas.
**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**B3875ADB

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 022/2020**

**PORTARIA Nº 22/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 015/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**850DD2C3

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 023/2020**

**PORTARIA Nº 23/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 016/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**DC467EF1

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 024/2020**

**PORTARIA Nº 24/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 017/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores

Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.
**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**3FB278C8

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 025/2020**

**PORTARIA Nº 25/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 018/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**F7070080

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 026/2020**

**PORTARIA Nº 26/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 019/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**A525A38C

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 027/2020**

**PORTARIA Nº 27/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 020/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**0CC6D453

**SECRETARIA DE SAÚDE**
**PORTARIA PAD 028/2020**

**PORTARIA Nº 28/2020**

A SECRETÁRIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Maria Waldilene Martins,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelo Ofício nº 0621/2020 da Secretaria de Saúde de São Benedito e Ofício 276.2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 021/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***MARIA WALDILENE MARTINS***
Secretária de Saúde

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**82F5B0E0

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 05/2020**

**PORTARIA Nº 05/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 022/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**8039B458

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 06/2020**

**PORTARIA Nº 06/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 023/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**8EE27687

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 07/2020**

**PORTARIA Nº 07/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 024/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**E2E3CE24

---

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 08/2020**

**PORTARIA Nº 08/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 025/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**1DC12D41

---

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 09/2020**

**PORTARIA Nº 09/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º -** Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 026/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**32E848B3

---

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA 010/2020**

**PORTARIA Nº 10/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 027/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**CB83ACC1

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA 011/2020**

**PORTARIA Nº 11/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 028/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**07F86F76

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 012/2020**

**PORTARIA Nº 12/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 029/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º -** Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º -** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**A229486D

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 013/2020**

**PORTARIA Nº 13/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo

em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.
Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 030/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**E29D6D81

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 014/2020**

**PORTARIA Nº 14/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 031/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**23C01245

**SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**
**PORTARIA PAD 015/2020**

**PORTARIA Nº 15/2020**

A SECRETÁRIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO, **Christiane Celida Damasceno Brito,** no uso das atribuições previstas na Lei Orgânica do Município e art. 170 do Estatuto dos Servidores Público, e tendo em vista o disposto nos artigos 143 e 148 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Considerando a necessidade da Instauração de Processo Disciplinar dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, motivada pelos Ofícios nº 276/2020 e 285/2020 da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, a ser instaurado em desfavor de servidor público;

**RESOLVE**

**Art. 1º** - Instaurar **Processo Administrativo Disciplinar** e constituir Comissão com a finalidade de **apurar as irregularidades administrativas** constantes dos autos do Processo nº 032/2020, e os fatos conexos a elas.

**Art. 2º** - Determinar que a referida apuração seja realizada no prazo de **60 (sessenta) dias**, nos termos da Lei, pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Disciplinar e Sindicância dos Servidores Públicos do Município de São Benedito – CE, constituída pela Portaria de nº 191/2019 publicada em 02 de julho de 2019, cabendo a Presidente a designação do Secretário da Comissão, na forma estabelecida pela Lei Municipal de nº 528/2000.

**Art. 3º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Cumpra-se e Publique-se.**

Paço da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO-CE, em 27 de julho de 2020.

***CHRISTIANE CELIDA DAMASCENO BRITO***
Secretária de Trabalho e Desenvolvimento Social

**Publicado por:**
Ana Célia Damasceno Borges
**Código Identificador:**2473FC5B

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE

**SECRETARIA DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS**
**AVISO DE LICITAÇÃO**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE – AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE:** TOMADA DE PREÇO N.º 22.07.01/2020-SEOSP. **OBJETO**: CONTRATAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA PAVIMENTAÇÃO EM PARALELEPÍPEDO NO BAIRRO VILA MACENA E COMUNIDADE DA PEDRA PRETA NO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE/CE**. TIPO:** Menor Preço Global**.** A comissão comunica aos interessados que no d**ia 17 de Agosto de 2020, às 09:00 horas** na sala da comissão de licitação, localizada à Rua Padre Clicério, 4605, São Francisco, Tabuleiro do Norte/CE,

estará recebendo os envelopes de habilitação e proposta de preços. Maiores informações através do email: licitacaotabuleiro@gmail.com.

***ANTÔNIO JEAN DA SILVA***
Presidente da Comissão.

**Publicado por:**
Antonio Jean da Silva
**Código Identificador:**7F62B14F

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA ALEGRE

### GABINETE DO PREFEITO
### PORTARIA Nº 203, DE 219 DE JULHO DE 2020.

Dispõe sobre a exoneração da Secretaria de Obras e Urbanismo, e dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE VÁRZEA ALEGRE**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais e em pleno exercício de cargo, com fundamento no art. 69, VII e X, da Lei Orgânica do Município;

R E S O L V E:

Art. 1º EXONERAR o Senhor **CICERO ANTONIO SOUSA BEZERRA**, portador do RG n.º 9502917154 – SSP/CE, inscrito no CPF n.º 212.733.778-69, do cargo de Assessor Executivo, símbolo CDA-01, da Secretaria de Obras e Urbanismo.

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

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Várzea Alegre – Estado do Ceará, em 29 de julho de 2020.

***JOSÉ HELDER MÁXIMO DE CARVALHO***
Prefeito Municipal

**Publicado por:**
Francisco Batista de Morais Júnior
**Código Identificador:**9ED5AD8A

### SETOR DE LICITAÇÃO E CONVÊNIOS
### EXTRATO DO CONTRATO Nº 2020.07.01.1

Extrato do Contrato nº 2020.07.01.1, oriundo do Pregão Eletrônico Nº 2020.06.03.1. Partes: o Município de Várzea Alegre, através do Fundo Municipal de Saúde e a empresa YBP COMERCIAL LTDA. Objeto: Aquisição de materiais de limpeza e gêneros alimentícios destinados a atender às medidas de contenção e enfrentamento ao COVID-19, através da Secretaria Municipal de Saúde de Várzea Alegre/CE, conforme especificações constantes no Edital Convocatório. Valor Total do Contrato: R$ 10.476,00 (dez mil quatrocentos e setenta e seis reais). Vigência Contratual: até 31/12/2020. Signatários: Ivo de Oliveira Leal e Yulle Batista Pinheiro Teixeira. Data de Assinatura do Contrato: 01 de Julho de 2020.

***IVO DE OLIVEIRA LEAL***
Secretário Municipal de Saúde

**Publicado por:**
Jailson Rodrigues de Oliveira
**Código Identificador:**ABDE0C40

### SETOR DE LICITAÇÃO E CONVÊNIOS
### EXTRATO DO CONTRATO Nº 2020.07.01.2

Extrato do Contrato nº 2020.07.01.2, oriundo do Pregão Eletrônico Nº 2020.06.03.1. Partes: o Município de Várzea Alegre, através do Fundo Municipal de Saúde e a empresa COMERCIAL CARVALHO ALIMENTÍCIOS LTDA - ME. Objeto: Aquisição de materiais de limpeza e gêneros alimentícios destinados a atender às medidas de contenção e enfrentamento ao COVID-19, através da Secretaria Municipal de Saúde de Várzea Alegre/CE, conforme especificações constantes no Edital Convocatório. Valor Total do Contrato: R$ R$ 35.189,90 (trinta e cinco mil cento e oitenta e nove reais e noventa centavos). Vigência Contratual: até 31/12/2020. Signatários: Ivo de Oliveira Leal e Ítalo de Carvalho Mendes. Data de Assinatura do Contrato: 01 de Julho de 2020.

Várzea Alegre/CE, 01 de Julho de 2020.

***IVO DE OLIVEIRA LEAL***
Secretário Municipal de Saúde

**Publicado por:**
Jailson Rodrigues de Oliveira
**Código Identificador:**0BC80CFA

### SETOR DE LICITAÇÃO E CONVÊNIOS
### EXTRATO DO CONTRATO Nº 2020.07.01.3

Extrato do Contrato nº 2020.07.01.3, oriundo do Pregão Eletrônico Nº 2020.06.03.1. Partes: o Município de Várzea Alegre, através do Fundo Municipal de Saúde e a empresa J. M. DONNA DE FREITAS ARAUJO - ME. Objeto: Aquisição de materiais de limpeza e gêneros alimentícios destinados a atender às medidas de contenção e enfrentamento ao COVID-19, através da Secretaria Municipal de Saúde de Várzea Alegre/CE, conforme especificações constantes no Edital Convocatório. Valor Total do Contrato: R$ R$ 35.257,94 (trinta e cinco mil duzentos e cinquenta e sete reais e noventa e quatro centavos). Vigência Contratual: até 31/12/2020. Signatários: Ivo de Oliveira Leal e Josefa Maria Donna de Freitas Araujo. Data de Assinatura do Contrato: 01 de Julho de 2020.

Várzea Alegre/CE, 01 de Julho de 2020.

***IVO DE OLIVEIRA LEAL***
Secretário Municipal de Saúde

**Publicado por:**
Jailson Rodrigues de Oliveira
**Código Identificador:**C19AF1A4

## ESTADO DO CEARÁ
## PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUÍ

### INSTITTUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL
### DISPENSA DE LICENÇA

ERRATA NA DISPENSA DE LICENÇA AMBIENTAL Nº 004/2020
REFERENTE A DATA DE EMISSÃO

| | |
|---|---|
| **DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENÇA AMBIENTAL - IMFLA** | **DDLA** |
| **N° DA DDLA 004/2020** | **PROCESSO IMFLA: 025/2020** |
| **O imfla, com base na legislação ambiental Municipal e demais normas pertinentes, e tendo em vista o contido no expediente protocolado sob o número acima citado, expede a presente declaração a:** | |
| **IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE** | |
| **02 razão social (pessoa jurídica) ou nome (pessoa física)** | **03 – DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE OU EMPREENDIMENTO** |
| **secretaria de infraestrutura e saneamento** | **construção da praça pública chico bagre** |
| **04 CNPJ/MF ou CPF/MF** | **05 inscrição estadual - pessoa jurídica ou rg - pessoa física** |
| **10.393.593/0001-57** | **XXXXXX** |
| **06 endereço completo** | **07 bairro** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **rua zé birú - s/n** | **centro** | | |
| **08 município/uf** | **09 cep** | **10 uf** | **11 telefone para contato** |
| **icapuí/CE** | **62.810-000** | **CE** | **(88) 3432-1200** |
| **DETALHAMENTO DA DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL – IMFLA** | | | |
| **DETALHAR O TEOR DA DECLARAÇÃO, PREMISSAS E CONDICIONANTES PARA SUA CONCESSÃO; CARACTERÍSTICAS DO EMPREENDIMENTO, LOCALIZAÇÃO, ÁREA DO EMPREENDIMENTO, RURAL OU URBANA;** | | | |
| A dispensa de licenciamento não é válida para atividades instaladas em APP's não consolidadas;<br>A dispensa de licenciamento ambiental não desobriga o responsável pela atividade do atendimento às normas de uso e ocupação do solo do município;<br>Deverá ser mantida cópia autenticada ou original desta dispensa no local da atividade;<br>Caso haja qualquer alteração na atividade que implique na mudança de sua classe conforme enquadramento contido na Resolução IMFLA 005/2018, o interessado fica obrigado a requerer a licença ambiental junto ao IMFLA;<br>Todas as informações prestadas são de inteira responsabilidade do interessado pela atividade, respondendo este legalmente pelas mesmas;<br>A dispensa de licenciamento ambiental não exime o empreendedor de atender aos regramentos específicos referentes à instalação / operação de atividades inseridas em Unidades de Conservação ou suas zonas de amortecimento;<br>A propriedade deverá ser inscrita no Cadastro Ambiental Rural (CAR) no prazo estabelecido na legislação;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor da obtenção do Certificado de Registro de Atividade Florestal caso a atividade explore, beneficie, consuma, transforme, industrialize, utilize e/ou comercialize, sob qualquer forma, produtos e/ou subprodutos florestais;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor de possuir e atender / cumprir a Certidão de Dispensa de Outorga ou Portaria de Outorga para uso dos recursos hídricos caso esteja previsto no empreendimento / atividade captação, barramento, lançamento e outros usos, conforme legislações específicas;<br>Esta dispensa não autoriza o corte, a exploração ou a supressão florestal;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor de zelar pela conservação do solo e da água por meio de adoção de boas práticas agronômicas, de minimizar os impactos ambientais advindos de suas atividades, bem como de cumprir as determinações da legislação ambiental vigente. | | | |
| ESTA DECLARAÇÃO ESTÁ VINCULADA À EXATIDÃO DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS PELO INTERESSADO E NÃO EXIME O EMPREENDEDOR DO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS AMBIENTAIS ESTABELECIDAS EM DISPOSIÇÕES LEGAIS, REGULAMENTARES E EM NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS AO CASO E/O SUJEITA À FISCALIZAÇÃO E ANULAÇÃO DA PRESENTE DECLARAÇÃO, CASO SEJAM CONSTATADAS IRREGULARIDADES, BEM COMO À AUTUAÇÃO E IMPOSIÇÃO DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS.<br>O IMFLA PODERÁ, A QUALQUER MOMENTO, INVALIDÁ-LA CASO VERIFIQUE DISCORDÂNCIA ENTRE AS INFORMAÇÕES E AS CARACTERÍSTICAS REAIS DO EMPREENDIMENTO. | | | |
| **AUTENTICAÇÃO PELO INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL** | | | |
| **12 VALIDADE DA DDLA** | **13 local e data** | | |
| **28 DE JULHO DE 2026** | **ICAPUI-CE, 27 DE JULHO DE 2020** | | |
| **NESTA DATA, O REQUERENTE ACIMA QUALIFICADO NÃO CONSTA COMO DEVEDOR NO CADASTRO DE AUTUAÇÕES AMBIENTAIS DO INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL - IMFLA** | **13 carimbo e assinatura do representante do IMFLA** | | |
| | ***ANDRÉ LUIZ BRAGA SILVA*** | ***LIDIANE DE FREITAS SILVA*** | |
| | Coordenador de Licenciamento Ambiental | Presidente IMFLA | |

**Publicado por:**
Lidiane de Freitas Silva
**Código Identificador:**1DF26E82

## INSTITTUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL
## DISPENSA DE LICENÇA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENÇA AMBIENTAL - IMFLA** | **DDLA** | | |
| **N° DA DDLA 005/2020** | **PROCESSO IMFLA: 026/2020** | | |
| **O imfla, com base na legislação ambiental Municipal e demais normas pertinentes, e tendo em vista o contido no expediente protocolado sob o número acima citado, expede a presente declaração a:** | | | |
| **IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE** | | | |
| **02 razão social (pessoa jurídica) ou nome (pessoa física)** | **03 – DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE OU EMPREENDIMENTO** | | |
| secretaria de infraestrutura e saneamento | CAPEAMENTO DE RUAS DIVERSAS DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, COM DETALHAMENTO NO PROCESSO Nº 026/2020. | | |
| **04 CNPJ/MF ou CPF/MF** | **05 inscrição estadual - pessoa jurídica ou rg - pessoa física** | | |
| **10.393.593/0001-57** | **XXXXXX** | | |
| **06 endereço completo** | **07 bairro** | | |
| **rua zé birú - s/n** | **centro** | | |
| **08 município/uf** | **09 cep** | **10 uf** | **11 telefone para contato** |
| **icapuí/CE** | **62.810-000** | **CE** | **(88) 3432-1200** |
| **DETALHAMENTO DA DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL – IMFLA** | | | |
| **DETALHAR O TEOR DA DECLARAÇÃO, PREMISSAS E CONDICIONANTES PARA SUA CONCESSÃO; CARACTERÍSTICAS DO EMPREENDIMENTO, LOCALIZAÇÃO, ÁREA DO EMPREENDIMENTO, RURAL OU URBANA;** | | | |
| A dispensa de licenciamento não é válida para atividades instaladas em APP's não consolidadas;<br>A dispensa de licenciamento ambiental não desobriga o responsável pela atividade do atendimento às normas de uso e ocupação do solo do município;<br>Deverá ser mantida cópia autenticada ou original desta dispensa no local da atividade;<br>Caso haja qualquer alteração na atividade que implique na mudança de sua classe conforme enquadramento contido na Resolução IMFLA 005/2018, o interessado fica obrigado a requerer a licença ambiental junto ao IMFLA;<br>Todas as informações prestadas são de inteira responsabilidade do interessado pela atividade, respondendo este legalmente pelas mesmas;<br>A dispensa de licenciamento ambiental não exime o empreendedor de atender aos regramentos específicos referentes à instalação / operação de atividades inseridas em Unidades de Conservação ou suas zonas de amortecimento;<br>A propriedade deverá ser inscrita no Cadastro Ambiental Rural (CAR) no prazo estabelecido na legislação;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor da obtenção do Certificado de Registro de Atividade Florestal caso a atividade explore, beneficie, consuma, transforme, industrialize, utilize e/ou comercialize, sob qualquer forma, produtos e/ou subprodutos florestais;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor de possuir e atender / cumprir a Certidão de Dispensa de Outorga ou Portaria de Outorga para uso dos recursos hídricos caso esteja previsto no empreendimento / atividade captação, barramento, lançamento e outros usos, conforme legislações específicas;<br>Esta dispensa não autoriza o corte, a exploração ou a supressão florestal;<br>Esta dispensa não exime o empreendedor de zelar pela conservação do solo e da água por meio de adoção de boas práticas agronômicas, de minimizar os impactos ambientais advindos de suas atividades, bem como de cumprir as determinações da legislação ambiental vigente. | | | |
| ESTA DECLARAÇÃO ESTÁ VINCULADA À EXATIDÃO DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS PELO INTERESSADO E NÃO EXIME O EMPREENDEDOR DO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS AMBIENTAIS ESTABELECIDAS EM DISPOSIÇÕES LEGAIS, REGULAMENTARES E EM NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS AO CASO E/O SUJEITA À FISCALIZAÇÃO E ANULAÇÃO DA PRESENTE DECLARAÇÃO, CASO SEJAM CONSTATADAS IRREGULARIDADES, BEM COMO À AUTUAÇÃO E IMPOSIÇÃO DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS.<br>O IMFLA PODERÁ, A QUALQUER MOMENTO, INVALIDÁ-LA CASO VERIFIQUE DISCORDÂNCIA ENTRE AS INFORMAÇÕES E AS CARACTERÍSTICAS REAIS DO EMPREENDIMENTO. | | | |
| **AUTENTICAÇÃO PELO INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL** | | | |
| **12 VALIDADE DA DDLA** | **13 local e data** | | |
| **30 DE JULHO DE 2026** | **ICAPUI-CE, 29 DE JULHO DE 2020** | | |
| **NESTA DATA, O REQUERENTE ACIMA QUALIFICADO NÃO CONSTA COMO DEVEDOR NO CADASTRO DE AUTUAÇÕES AMBIENTAIS DO INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMENTO AMBIENTAL - IMFLA** | **13 carimbo e assinatura do representante do IMFLA** | | |
| | ***ANDRÉ LUIZ BRAGA SILVA*** | ***LIDIANE DE FREITAS SILVA*** | |
| | Coordenador de Licenciamento Ambiental | Presidente IMFLA | |

**Publicado por:**
Lidiane de Freitas Silva
**Código Identificador:**3E467FC5