SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO CEARÁ

APRECE
Associação dos Municípios do Estado do Ceará

Ceará , 16 de Janeiro de 2018 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará • ANO VIII | Nº 1860

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALCÂNTARAS

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 710 DE 27 DE DEZEMBRO DE 2017.

ESTIMA A RECEITA E, FIXA A DESPESA E SUA PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA PARA O EXERCÍCIO FINANCEIRO QUE INDICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Alcântaras, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais e constitucionais. Faço saber que a Câmara Municipal de Alcântaras aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º. O Orçamento do Município para o Exercício de 2018, composto pelas Receitas e Despesas do Tesouro Municipal estima a Receita e Fixa a programação da Despesa em igual quantia de R$ 34.779.485,00 (trinta e quatro, setecentos e setenta e nove mil e quatrocentos e oitenta e cinco reais).

Parágrafo único. O Orçamento Geral é composto pelos seguintes orçamentos:

I. ORÇAMENTO FISCAL R$ 25.745.746,00

II. ORÇAMENTO DA SEGURIDADE SOCIAL R$ 9.033.739,00

TOTAL GERAL R$ 34.779.485,00

Art. 2º. A Receita será realizada com o produto do que for arrecadado na forma da legislação em vigor e das constantes do Anexo 2 (Receita), parte integrante deste Projeto de Lei.

Parágrafo único. A Receita Prevista fica distribuída nas seguintes fontes de receitas:

FONTES DE RECEITAS	PREVISÃO – R$
RECEITAS CORRENTES	**36.873.485,00**
RECEITA TRIBUTÁRIA	882.600,00
RECEITA DE CONTRIBUIÇÕES	359.708,00
RECEITA PATRIMONIAL	145.500,00
RECEITA DE SERVIÇOS	61.000,00
TRANSFERÊNCIAS CORRENTES	35.255.577,00
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	169.100,00
RECEITAS DE CAPITAL	**952.000,00**
OPERAÇÕES DE CRÉDITO	22.000,00
ALIENAÇÃO DE BENS	50.000,00
TRANSFERÊNCIAS DE CAPITAL	880.000,00
TOTAL DA RECEITA BRUTA	**37.825.485,00**
DEDUÇÕES DAS RECEITAS CORRENTES	(-) 3.046.000,00
TOTAL DA RECEITA LÍQUIDA	**34.779.485,00**

Art. 3º. A Despesa será realizada conforme a programação das ações administrativas distribuídas nos Projetos, Atividades e Operações Especiais constantes dos Anexos 2 (Despesa) e, do Anexo 6 ao Anexo 9, que integram este Projeto de Lei.

Parágrafo único. A Despesa fixada fica distribuída nos órgãos, segundo os Poderes Municipais:

PODER LEGISLATIVO:

ÓRGÃO	FIXAÇÃO – R$
CÂMARA MUNICIPAL	1.500.000,00
TOTAL DO PODER LEGISLATIVO	**1.500.000,00**

II. PODER EXECUTIVO:

ÓRGÃO	FIXAÇÃO – R$
GABINETE DO PREFEITO	1.710.414,00
PROCURADORIA GERAL	172.975,00
OUVIDORIA E CONTROLADORIA GERAL	100.550,00
SEC DE FINANÇAS	1.693.141,00
SEC DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	1.859.843,00
SEC DO DESENV DA EDUCAÇÃO BÁSICA	12.396.072,00
SEC DE SAÚDE	6.048.423,00
SEC DO TRABALHO E DESENV SOCIAL	1.947.063,00
SEC DO DESENV AGRÁRIO E MEIO AMBIENTE	1.081.182,00
SEC DO DESENV URBANO, INFRAESTRUTURA, OBRAS E TRANSPORTE	4.771.834,00
SEC DO DESENV DA CULTURA, ESPORTE E LAZER	865.121,00
SEC DO DESENV ECONÔMICO E PROMOÇÃO DO TURISMO	151.167,00
SEC DE PROMOÇÃO DA JUVENTUDE	181.700,00
RESERVA DE CONTIGÊNCIA	300.000,00
TOTAL DO PODER EXECUTIVO	33.279.485,00
TOTAL GERAL (I + II)	**34.779.485,00**

Art. 4º. O Poder Executivo, através de Decreto e no prazo de 30 (trinta) dias a contar da publicação da presente Lei, estabelecerá o detalhamento por elemento de Despesa, correspondente aos Projetos, Atividades e Operações Especiais.

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

DIRETORIA DO BIÊNIO 2017-2018

PRESIDENTE GADYEL GONÇALVES DE AGUIAR PAULA SÃO BENEDITO
VICE PRESIDENTE FRANCISCO NILSON ALVES DINIZ CEDRO
SECRETÁRIA GERAL JOSÉ AILTON DE SOUSA BRASIL CRATO
1º SECRETÁRIO RAIMUNDO NONATO SOUSA SILVA IRAUÇUBA
TESOUREIRO GERAL OSVALDO HONORIO LEMOS NETO RERIUTABA
1º TESOUREIRO RAIMUNDO WEBER DE ARAÚJO RUSSAS
PRESIDENTE DE HONRA JOSE ARNON CRUZ BEZERRA DE MENEZES JUAZEIRO DO NORTE

MEMBROS DO CONSELHO FISCAL

TITULAR MARCELO DE CASTRO FRADIQUE ACCIOLY GUAIUBA
TITULAR ANTONIO ALMEIDA NETO ACOPIARA
TITULAR ECILDO EVANGELISTA FILHO MOMBAÇA
SUPLENTE LUIZ CLAUDENILTON PINHEIRO DEP.IRAPUAN PINHEIRO
SUPLENTE CARLEONE JUNIOR DE ARAUJO FRECHEIRINHA
SUPLENTE RILDSON RABELO VASCONCELOS TABULEIRO DO NORTE

MEMBROS DO CONSELHO DELIBERATIVO

REGIÃO 01 JOÃO PAULO DE CASTRO CARNEIRO XEREZ SILVA MARANGUAPE
REGIÃO 02 ANTONIA HELOIDE ESTEVAM RODRIGUES TEJUÇUOCA
REGIÃO 03 ELIZEU CHARLES MONTEIRO ITAREMA
REGIÃO 04 ADEMAR PINTO VERAS BARROQUINHA
REGIÃO 05 CARLOS SERGIO RUFINO MOREIRA IPÚ
REGIÃO 06 ALEX HENRIQUE ALVES DE MELO PACUJÁ
REGIÃO 07 MARIA DO ROZARIO ARAUJO PEDROSA XIMENES CANINDÉ
REGIÃO 08 FRANKLIN VERISSIMO OLIVEIRA ACARAPE
REGIÃO 09 NASELMO DE SOUSA FERREIRA FORTIM
REGIÃO 10 IVANILDO NUNES DA SILVA PALHANO
REGIÃO 11 JOSÉ JUAREZ DIOGENES TAVARES IRACEMA
REGIÃO 12 JOSÉ ILARIO GONÇALVES MARQUES QUIXADÁ
REGIÃO 13 ANTONIO LAVES MELO IPAPORANGA
REGIÃO 14 BISMARCK BARROS BEZERRA PIQUET CARNEIRO
REGIÃO 15 JOSE BARRETO COUTO NETO QUITERIANOPOLES
REGIÃO 16 EDNALDO DE LAVOR COURAS IGUATU
REGIÃO 17 JOSÉ GERALDO DOS SANTOS IPAUMIRIM
REGIÃO 18 FRANCISCO EVANDERTO ALMEIDA ASSARÉ
REGIÃO 19 JOSÉ EDMILSON LEITE LEITE BARBOSA CARIRIAÇU
REGIÃO 20 JOSEVAN LEITE DE OLIVEIRA MAURITI

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

Parágrafo único. O detalhamento observará as Metas Fiscais, a Distribuição das Cotas Bimestrais e o Cronograma de Desembolso Segundo os órgãos que integram a estrutura administrativa do Governo Municipal com recursos especificados nesta Lei, observada a classificação estabelecida nas Normas Brasileiras de Contabilidade Aplicada ao Setor Público – NBCASP.

Art. 5º. Durante a execução orçamentária, o Chefe do Poder Executivo poderá limitar o empenho da despesa e bloquear saldos financeiros da distribuição das cotas bimestrais dos diversos órgãos que compõem a estrutura administrativa do Poder Executivo, assim como alterar o cronograma de desembolso financeiro, no que couber, para garantir o equilíbrio econômico-financeiro da Fazenda Pública Municipal.

Art. 6º. Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a:

I. Realizar operações de créditos destinadas a aquisição de diversos equipamentos, conforme estabelece a Lei Federal nº 4.320/64 e Resolução do Senado Federal;

II. Realizar, operações de crédito por antecipação da Receita, para atender insuficiência de Caixa, observadas a capacidade de endividamento e as disposições regulamentares do Senado Federal, identificando a despesa vinculada mediante a utilização do Identificador de Operações de Crédito – IDOC;

III. Abrir a qualquer época do exercício, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor estimado da Receita, crédito suplementares, inclusive sobre os créditos adicionais abertos durante a execução deste Orçamento, por projeto, atividade, operações especiais e/ou por elementos da despesa, segundo a oportunidade e conveniência administrativa, utilizando como fundos os recursos previstos no art. 43, da Lei Federal nº 4.320/64, respeitadas as disposições da Lei de Diretrizes Orçamentárias;

IV. Atualizar os valores orçados a preço da data da apresentação da proposta orçamentária, para os preços de janeiro do exercício a que ela se refere, observada, a variação do Índice de Preços ao Consumidor – INPC, calculado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro índice que venha a substituí-lo;

V. Abrir créditos adicionais suplementares até o limite dos recursos transferidos pelos Governos Federal e Estadual, provenientes de convênios com destinação e/ou de execução delegada, observadas as disposições da Lei de Diretrizes Orçamentárias, a Lei de Responsabilidade Fiscal e a Lei do Plano Plurianual.

§ 1º. A utilização dos fundos para a abertura dos créditos adicionais, depois de justificado o impacto orçamentário, obedecerá a ordem cronológica do § 1º, do Art. 43 da Lei Federal nº 4.320/64 e as obrigações de curto prazo da Fazenda Pública Municipal dos exercícios anteriormente encerrados.

§ 2º. Os valores consignados nas ações do Plano Plurianual, serão considerados créditos plurianuais, desde que iniciada sua execução e segundo a respectiva ação no exercício a que se refere o presente Projeto de Lei Orçamentário.

§ 3º. Os créditos adicionais autorizados no último quadrimestre do exercício a que se refere este Projeto de Lei, terão vigência no exercício seguinte, observadas as disposições do Art. 167 da Constituição Federal e da Lei de Responsabilidade Fiscal.

§ 4º. Os créditos adicionais poderão ser movimentados eletronicamente, observadas as normas gerais de direito financeiro e o estabelecido na Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Art. 7º. Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal, autorizado a delegar aos gestores dos órgãos de sua estrutura administrativa a competência para movimentar as dotações orçamentárias atribuídas às respectivas unidades orçamentárias.

§ 1º. A consolidação dos resultados mensais da execução orçamentária ficará sob a responsabilidade do Órgão Central de Contabilidade, nos termos do art. 66 e seu parágrafo único da Lei Federal nº 4.320/64, observado no que couber, as determinações e competências dos gestores responsáveis pelos respectivos órgãos.

§ 2º. Ocorrendo reestruturação dos órgãos do Poder Executivo, fica o Prefeito Municipal autorizado proceder ao remanejamento total ou parcial das dotações orçamentárias para outros órgãos, respeitados os respectivos valores originais consignados neste Projeto de Lei e a classificação orçamentária segundo os objetivos das ações a que estejam vinculadas.

Art. 8º. Durante a execução orçamentária, as despesas classificáveis em Operações Especiais serão consignadas no órgão orçamentário transitório "Encargos da Fazenda Pública", inclusive os créditos adicionais abertos com esta finalidade, vedada esta consignação nos órgãos da estrutura administrativa que compõem as Contas de Gestão.

Art. 9º. Os Poderes Legislativo e Executivo, manterão de forma integrada, sistema de controle interno com a finalidade de cumprir as determinações do art. 74 da Constituição Federal e proporcionar a imediata consolidação das contas públicas municipais resultantes da execução do presente Projeto de Lei, sem prejuízo à independência e a competência dos respectivos controles internos.

Parágrafo único. As disposições do caput deste artigo objetivam apoiar as atividades dos órgãos do sistema de controle externo e permitir a transparência, a publicidade e a avaliação do desempenho administrativo consolidado, resultante da execução orçamentária das contas públicas no exercício a que se refere.

Art. 10. O detalhamento da despesa por elemento e Identificador de Uso – IDUSO e de Operações de Crédito – IDOC e, a respectiva vinculação aos recursos condicionados, serão objetos de decretos individualizados do Poder Executivo.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Alcântaras-CE, em 27 de dezembro de 2017.

JOAQUIM FREIRE CARVALHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ana Kelly Pontes Albuquerque
Código Identificador:AFD5CA79

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 20150722-3 DE 22 DE JULHO DE 2015.

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM E COMERCIALIZAM BEBIDAS E ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL CONSTITUÍDOS MEDIANTE A LEI MUNICIPAL Nº 643, DE 21 DE MAIO DE 2015, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O **Prefeito Municipal de Alcântaras**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Alcântaras, e

Considerando que, na forma da Lei Municipal nº 643/2015 de 21/05/2015, Art. 22, o Chefe do Poder deverá regulamentar essa Lei.

DECRETA :

I. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Alcântaras, Estado do Ceará, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique 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. 3º. Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, 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, os produtos das abelhas e seus derivados e dos produtos vegetais 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. 4º. A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado à Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, do Município de Alcântaras, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º. A Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente do Município de Alcântaras 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.

§2º. Após a adesão do SIM de Alcântaras ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§3º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Alcântaras, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§4º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º. 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 animal e vegetal, 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 nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

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 fraude nos produtos de origem animal e vegetal;

IX. verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X. elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º. O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I. entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º. Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I. os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, 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. 8º. A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal e vegetal abrange os seguintes procedimentos:

I. a inspeção animal ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II. a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III. a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV. os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V. a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI. as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII. o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º. A concessão de inspeção pela Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal e vegetal.

Art. 10. Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I. Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II. Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III. 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;

IV. 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;

V. 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;

VI. Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII. 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;

VIII. Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX. 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;

X. 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;

XI. Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII. Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal e vegetal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal e vegetal; na 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;

XIII. Laboratório de controle oficial: laboratório próprio da Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, 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;

XIV. Legislação específica: atos normativos emitidos pelo Município de Alcântaras/CE, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV. Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI. Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII. Norma complementar: ato normativo emitido pelo Município de Alcântaras/CE, 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, respeitadas as competências específicas;

XVIII. Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal e vegetal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX. 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;

XX. 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;

XXI. 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 mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXII. Produto de origem animal e vegetal comestíveis: produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano;

XXIII. Produto de origem animal e vegetal não comestíveis: produto de origem animal e vegetal não destinado ao consumo humano;

XXIV. 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 do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente;

XXV. Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal e vegetal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXVI. Rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal e vegetal, de um alimento para animais, de um animal e vegetal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal e vegetal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVII. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, 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;

XXVIII. 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;

XXIX. Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXX. 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 250m2 (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, 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 e os vegetais e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a. estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de 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 8 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. unidade de extração e beneficiamento dos produtos vegetais e seus derivados – destinado à recepção, manipulação e beneficiamento comercial ou industrial de produtos vegetais, com produção máxima de 4 toneladas por mês.

XXXI. Estabelecimentos industriais de leite e derivados: estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados 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;

XXXII. Instalações: toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;
XXXIII. Equipamentos: maquinários e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;
XXXIV. 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. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:
I. para carnes e derivados;
II. para pescado e derivados;
III. para ovos e derivados;
IV. para leite e derivados; e
V. para produtos das abelhas e derivados.
Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.
Art. 12. 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.
§1º. 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.
§2º. 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. 13. 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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§4º. 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, 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.
§5º. 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. 14. 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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. 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. 15. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I. Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
II. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
§1º. 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.
§2º. Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.
Art. 16. Os estabelecimentos de ovos e derivados:
I. Estabelecimentos de Ovos Comerciais.
Parágrafo único. 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. 17. Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:
I. Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.
§1º. 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.
I. O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.
§2º. 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.

Art. 18. Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos de origem vegetal:
I. Unidade de extração e beneficiamento dos produtos vegetais e seus derivados.
Parágrafo único. Entende-se por Unidade de extração e beneficiamento dos produtos vegetais e seus derivados o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos de origem vegetal.

III. DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal e vegetal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente.
§1º. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
§2º. O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
Art. 20. 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; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
IV. Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados;
V. Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas;
VI. Unidade de extração e beneficiamento dos produtos vegetais e seus derivados.
§1º. 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.
§2º. Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 21. 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. 22. 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. 23. Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:
I. Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;
II. Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções fixadas pela Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente;
III. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA;
IV. Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;
V. Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
VI. Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
VII. Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
VIII. Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.
§1º. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.
§2º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
Art. 24. 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 por cem);
II. planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);
§1º. As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
§2º. 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.
§3º. 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. 25. 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. 26. 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 do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente.
Art. 27. 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.
§1º. 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.
§2º. 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. 28. Para a instalação do 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. 29. 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. 30. 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. 31. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (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 3 (três) anos.

IV. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 32. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 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 poeira ou emanações.

Art. 33. 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 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, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

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 vaivém 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 45º), 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 fibrocimento 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 3,00 m 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", cerâmica 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 poderá 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 85ºC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII. A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXXIV. Nas seções onde são manipulados 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 inscrição "não comestíveis".
Art. 34. 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, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.
Art. 35. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, 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. 37. 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.

V. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 38. 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. 39. 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.
§1º. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;
§2º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.
Art. 40. 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. 41. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
§1º. 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.
§2º. É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.
Art. 42. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção 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. 43. A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.
Art. 44. 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. 45. 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. 46. Os funcionários devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.
§1º. Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".
§2º. 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.
§3º. Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.
Art. 47. 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, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

§2º. 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. 48. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 49. 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. 50. 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.

VI. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 51. 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 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. 52. 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. 53. 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. 54. 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. 55. 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.

§1º. 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 no Serviço de Inspeção.

§2º. 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. 56. 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.

§1º. 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.

§2º. 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.

VII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1. Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 57. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suínos, 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.

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

§2º. 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.

1.a. Inspeção Ante Mortem

Art. 58. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º. 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.

§2º. 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.

§3º. 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. 59. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

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. 60. Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas 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. 61. 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. 62. 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. 63. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§1º. Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

§2º. 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. 64. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 65. 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. 66. 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 infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 67. 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. 68. É proibido o abate de suínos 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. 69. 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. 70. 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. 71. 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. 72. 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.

§1º. No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§2º. Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado 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. 73. A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 74. 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. 75. A inspeção ante mortem de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§1º. Na inspeção ante mortem de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I. Quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;

II. Quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação;

III. Quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§2º. Na inspeção ante mortem de quelônios, devem ser observados:

I. Os aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II. A inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras;

III. A presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 76. 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;

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. 77. 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. 78. 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.

1.b. Processo de abate de animais

Art. 79. 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. 80. 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. 81. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 82. 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. 83. 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. 84. 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. 85. Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§1º. 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.

§2º. É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

I. Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 86. 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. 87. 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. 88. As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I. A seco;

II. Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação;

III. Outro processo autorizado pelo SIM.

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

Art. 89. É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suínos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§1º. 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.

§2º. É proibido o chamuscamento de suínos sem escaldagem e depilação prévias.

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

Art. 90. 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. 91. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º. A evisceração não deve ser retardada.

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

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

Art. 92. 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.

§1º. 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.

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

Art. 93. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

§1º. 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.

§2º. É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 94. 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. 95. 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. 96. 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.

1.c. Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 97. 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. 98. 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. 99. 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.

§1º. Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º. Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

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

§4º. 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. 100. 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. 101. 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.

§1º. 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.

§2º. 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. 102. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 103. 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. 104. 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. 105. 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;

V. Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 106. 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;

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. 107. 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.

§1º. 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.

§2º. 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.

§4º. 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. 108. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 109. 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.

§1º. Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º. 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.

§3º. 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. 110. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 111. 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;

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. 112. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 113. 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.

§1º. 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.

§2º. 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. 114. 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. 115. 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. 116. 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. 117. 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. 118. 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.

§1º. 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.

§2º. Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§3º. No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 119. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º. 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.

§2º. Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 120. 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. 121. Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomum sp*, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 122. Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema* (Euritrematose).

Art. 123. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepatica*, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 124. Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§1º. 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.

§2º. É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 125. Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 126. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hepático, 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. 127. 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. 128. Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§1º. 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.

§2º. 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. 129. Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§1º. 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.

§2º. Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 130. 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 infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 131. 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, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

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. 132. Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, entretanto com aspecto de magreza, a critério da Inspeção.

Art. 133. 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.

§1º. 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.

§2º. 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.

§3º. As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§5º. É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 134. Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 135. 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. 136. 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. 137. 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. 138. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp*.
§1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2º. 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. 139. 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. 140. Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada (Teleangiectasia maculosa do fígado).
Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art. 141. 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 tuberculínicas 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.
§1º. A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestivo e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§2º. 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.
§3º. 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.
§4º. Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculínica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
§5º. Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.
Art. 142. 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 -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II. Salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (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 76,6oC (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 121oC (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.
§1º. A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.
§2º. 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.
§3º. Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.
1.d. Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos
Art. 143. 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. 144. 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. 145. 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, candidíase, 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. 146. 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. 147. Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.
Art. 148. 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. 149. 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. 150. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.
Art. 151. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 152. As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.
Art. 153. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ecto parasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.
Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.
Art. 154. Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:
I. Anfíbio – carne de rã:
a. Odor suave e característico da espécie;
b. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
c. Ausência de lesões e elementos estranhos;
d. Textura firme, elástica e suculenta.
II. Répteis:
a. A carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
b. A carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.
§1º. As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.
§2º. O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.
§3º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

1.e. Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 155. 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. 156. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos de hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna.
Art. 157. Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).
§1º. 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.
§2º. 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 -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (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.
§3º. O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.
§4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

1.f. Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 158. 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. 159. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos de meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas.
Art. 160. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo de anemia infecciosa equina.
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. 161. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. 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.

1.g. Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 162. 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. 163. Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose), quando acompanhadas de caquexia.
Parágrafo único. Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.
Art. 164. Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis (cisticercose ovina).
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. 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. 165. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

1.h. Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 166. 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. 167. 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;
V. Exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.
Art. 168. Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
§1º. Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
§2º. 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. 169. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
§1º. 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.
§2º. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar e/ou de rios e açudes limpa.
Art. 170. 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 -18ºC (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 -9ºC (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.
§3º. Desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.
Art. 171. No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.
Art. 172. 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. 173. 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 -18ºC (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3ºC (três graus Celsius).
Art. 174. 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. 175. 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. 176. 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;
g. as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.
III. Moluscos:
a. Bivalves:
1. Devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. Odor próprio e suave;
3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.
b. Cefalópodes:
1. Pele lisa e úmida;
2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. Carne firme e elástica;
4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
5. Odor próprio.
c. Gastrópodes:
1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. Odor próprio e suave;
3. Devem ser preservados vivos e vigorosos;
Art. 177. 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. 178. 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. 179. 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;
IX. 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. 180. É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.
Art. 181. 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;
II. Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.
Art. 182. 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. 183. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I. Congelamento;

II. Salga;

III. Calor.

Art. 184. 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 -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35ºC (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. 185. 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.

1.i. Inspeção Post Mortem de Suínos

Art. 186. Na inspeção de suínos 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. 187. 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. 188. Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º. 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.

§2º. 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. 189. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celullosae*.

§1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º. 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.

§3º. 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 -10ºC (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.

§4º. As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§5º. 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.

§6º. 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.

§7º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 190. 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. 191. Devem ser abatidos em separado os suínos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso (erisipela) detectados na inspeção ante mortem.

§1º. 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.

§2º. 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.

§3º. 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. 192. 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. 193. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§1º. 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.

§2º. Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§3º. 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. 194. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

Parágrafo único. O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I. Por 30 (trinta) dias a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

II. Por 20 (vinte) dias a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos);

III. Por 12 (doze) dias a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 195. Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.j. Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 196. Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 197. 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. 198. A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 199. Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º. 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.

§2º. Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.
Art. 200. 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. 201. 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.
§1º. 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.
§2º. 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. 202. Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.
Art. 203. 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. 204. 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 ototerápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.
2. Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados
Art. 205. 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. 206. 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. 207. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.
Art. 208. Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.
§1º. Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
§2º. 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. 209. 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. 210. 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;
VII. Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.
Art. 211. 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. 212. 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;
V. Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
Art. 213. 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;
III. Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
§1º. Estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
§2º. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art. 214. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.
Art. 215. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
Art. 216. Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.
Art. 217. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.
Art. 218. 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;
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. 219. 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. 220. É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I. Ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação;
II. Ovos de espécies diferentes.
Art. 221. 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.
3. Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 222. 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. 223. 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.
§1º. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§2º. 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. 224. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 225. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
Art. 226. 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. 227. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Art. 228. 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;
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. 229. Os diversos setores da Secretaria do Desenvolvimento Agrário 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. 230. 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 dos animais produtores de leite.
Art. 231. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§2º. O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.
§3º. 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. 232. 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. 233. É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.
Art. 234. 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;
VI. Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
Art. 235. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
§1º. 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.
§2º. 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 4oC e garantida a sua rastreabilidade.
Art. 236. 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. 237. 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. 238. 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;
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. 239. 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;
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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
Art. 240. 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;
XI. Pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
Art. 241. 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 pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 242. A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.
Art. 243. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I. Provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria do Desenvolvimento Agrário 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;
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. 244. 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;
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. 245. 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 (preaquecimento), homogeneização e refrigeração;
II. Beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§1º. Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.
§2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 246. 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. 247. 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. 248. 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.
§1º. 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.
§2º. O leite termizado deve:
I. Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento;
II. Manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3º. É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.
Art. 249. 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.
§1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria;
II. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
§2º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3º. 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.
§4º. 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.
§5º. leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus Celsius)
§6º. 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 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II. Pasteurização lenta e envase automático, semiautomático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III. Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
§7º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).
§8º. O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§9º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 250. Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (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 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º. É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 251. Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130ºC (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. 252. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I. Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);

II. Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);

III. Refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);

IV. Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);

V. Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius);

VI. Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 253. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático 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.

§1º. 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.

§1º. 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. 254. 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 a 7ºC (sete graus Celsius).

Art. 255. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 256. 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. 257. 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. 258. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 259. 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. 260. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4. Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 261. 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;

III. Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 262. 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. 263. 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. 264. 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;

III. A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§1º. 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.

§2º. 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 geleia 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. 265. 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;

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. 266. 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;

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. 267. 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;
III. Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
§1º. 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.
§2º. 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. 268. 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. 269. 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. 270. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

VIII. ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 271. Para fins deste regulamento 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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. Estão incluídas nas aves as espécies como:
I. Peru;
II. Frango;
III. Pombo;
IV. Pato;
V. Marreco;
VI. Ganso;
VII. Perdiz;
VIII. Chucar;
IX. Codorna;
X. Faisão e outras aves.
§4º. – 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.
§5º. Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.
§6º. 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.
§7º. Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.
§8º. 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.
§9º. 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.
§10. Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero graus Celsius) a 4ºC (quatro graus Celsius) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1ºC (um grau Celsius) medidos na intimidade dos mesmos.
§11. Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC (doze graus Celsius negativos), dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2ºC (dois graus Celsius), medidos na intimidade dos mesmos.
§12. 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. 272. 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. 273. 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. 274. 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 subprodutos.
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 subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.
Art. 275. 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. 276. 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. 277. A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.
Art. 278. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".
Art. 279. 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. 280. A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeça o uso direto das mãos.
Art. 281. 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. 282. 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. 283. 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. 284. 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. 285. 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) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.
Art. 286. A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.
Art. 287. Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.
Art. 288. 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. 289. 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. 290. 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. 291. 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. 292. 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. 293. As etapas de evisceração compreendem:
I. Cortes da pele do pescoço e traqueia;
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, traqueia, etc.);
IX. Lavagem final (externa e internamente);
Art. 294. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "postmortem".
Art. 295. 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. 296. 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. 297. 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. 298. 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 4ºC (quatro graus Celsius), ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.
Art. 299. 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. 300. Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.
Art. 301. Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.
Art. 302. 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. 303. 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 4oC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.
Art. 304. 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. 305. 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. 306. 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. 307. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
Art. 308. A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00 ppm.
Art. 309. 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 16ºC (dezesseis graus Celsius) e 4ºC (quatro graus Celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.
Art. 310. 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. 311. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC (sete graus Celsius), tolerando-se a temperatura de 10ºC (dez graus Celsius) para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.
Art. 312. Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC (quatro graus Celsius) e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.
Art. 313. 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. 314. O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.
Art. 315. Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.
Art. 316. 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. 317. As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 318. 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. 319. 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. 320. 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 15ºC (quinze graus Celsius) 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 7ºC (sete graus Celsius).
Art. 321. 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. 322. 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. 323. As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5ºC (quatro graus Celsius).
Art. 324. As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus Celsius).
Art. 325. 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. 326. Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.
Art. 327. 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. 328. A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.
Art. 329. 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. 330. 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 água não tenha potabilidade comprovada.

IX. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO
PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 331. Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.
§1º. 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.
§2º. O tipo de abate referido acima 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. 332. Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.
Art. 333. 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 subprodutos.
§1º. 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 subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.
§2º. Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.
Art. 334. Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.
Art. 335. 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. 336. 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. 337. Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.
Art. 338. 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. 339. 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. 340. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 oC em abundância para a higienização das mesas.
Art. 341. 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. 342. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.
Art. 343. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.
Art. 344. 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. 345. O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira à 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. 346. 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. 347. As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.
Art. 348. 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. 349. As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.
Art. 350. 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. 351. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.
Art. 352. O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.
Art. 353. 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. 354. Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.
Art. 355. 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.

X. FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 356. Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.
Art. 357. Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.
Art. 358. Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.
Art. 359. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de:
I. Recepção de matéria-prima;
II. Câmara de resfriamento e/ou congelamento;
III. Seção de desossa e processamento;
IV. Seção de envoltórios;
V. Seção de condimentos e ingredientes;
VI. Seção de cozimento e banha;
VII. Seção de resfriamento;
VIII. Seção de rotulagem e embalagem secundária;
IX. Seção de expedição;
X. 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 subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.
Art. 360. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).
Art. 361. 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. 362. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 363. 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. 364. 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. 365. 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 -12ºC (doze graus Celsius negativos).
§1º. As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.
§2º. Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.
§3º. Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.
Art. 366. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.
Art. 367. O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).
Art. 368. 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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.
Art. 369. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4ºC (quatro graus Celsius).
Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.
Art. 370. 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. 371. 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.
§1º. A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
§2º. Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§3º. Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 372. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 373. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 374. 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. 375. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 376. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 377. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 378. 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. 379. 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.

§1º. 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 5ºC (dois a cinco graus Celsius).

§2º. 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. 380. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 381. 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. 382. 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. 383. Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 384. 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. 385. 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 15ºC (quinze graus Celsius).

Parágrafo único. O fatiamento poderá ser 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. 386. 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 desinfectadas com produtos aprovados.

Art. 387. 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. 388. 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. 389. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 390. 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. 391. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 392. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

XI. ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 393. Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, 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. 394. O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos:

I. Sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado;

II. Depósito para material de envase e rotulagem;

III. Sala para embalagem secundária, estocagem e expedição.

§1º. 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.

§2º. 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. 395. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 396. O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 397. Os equipamentos basicamente compõem-se de ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 398. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 399. 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.

XII. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 400. Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único. 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, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 401. O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção e:

I. Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos;

II. 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;
III. Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal;
IV. 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. 402. 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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§1º. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, 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. 403. 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. 404. 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. 405. 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. 406. 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. 407. As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.
Art. 408. 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.

XIII. ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 409. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I. Granja Leiteira;
II. Usina de Beneficiamento;
III. Fábrica de Laticínios;
IV. Queijaria;
V. Entreposto de Laticínios.
§1º. 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 de seus associados.
§2º. 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.
§3º. Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§4º. 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 e/ou de seus associados.
I. A propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II. A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
§5º. 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 possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.
Art. 410. 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;
f. O envase do leite pode ser automático, semiautomático 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. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
i. As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole 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;
e. O envase do leite pode ser automático, semiautomático 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. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
h. As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole 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. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
h. As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole 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;
e. Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
1. Acidímetro Dornic;
2. Termômetro
f. Realizar análises semestrais, microbiológicas e físico-químicas de autocontrole 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.
§1º. O protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
§2º. 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.
§3º. 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.
§4º. 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.
§5º. Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo corresponsável 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.
§6º. – 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. 411. 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.
§1º. 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.
§2º. Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.
Art. 412. 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. 413. 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.
§1º. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§2º. 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. 414. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art. 415. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
Art. 416. 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. 417. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Art. 418. 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;
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. 419. 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. 420. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§2º. 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. 421. 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;
VI. Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
Art. 422. 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. 423. 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. 424. 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. 425. 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;
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. 426. 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;
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.
§1º. 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.
§2º. 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.
§3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
Art. 427. 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.
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. 428. 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. 429. O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.
Art. 430. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I. Provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria do Desenvolvimento Agrário 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;
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. 431. 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;
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. 432. 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 (preaquecimento), homogeneização e refrigeração;
II. beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§1º. Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
Art. 433. 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. 434. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.
Art. 435. 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.
§1º. 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.
§2º. O leite termizado deve:
I. Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento;
II. Manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3º. É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.
Art. 436. 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.
§1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria;
II. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
§2º. Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3º. 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.
§4º. 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.
§5º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus Celsius).
§6º. 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 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
II. Pasteurização lenta e envase automático, semiautomático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III. Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
§7º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).
§8º. O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§9º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
Art. 437. Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (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 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§1º. Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§2º. É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.
Art. 438. Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130ºC (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. 439. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I. Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);
II. Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
III. Refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
IV. Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);
V. Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius);
VI. Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.
Art. 440. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§1º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.
§2º. 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. 441. 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 7oC (sete graus Celsius).
Art. 442. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.
Art. 443. 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. 444. 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. 445. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.
Art. 446. 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. 447. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.
Art. 448. 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;
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. 449. 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;

III. Ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§1º. 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.

§2º. 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.

§3º. 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. 450. 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.

§1º. Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§2º. Deve atender às normas complementares.

Art. 451. 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. 452. 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. 453. 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. 454. 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. 455. 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. 456. 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. 457. 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.

§1º. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2º. Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 458. 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. 459. 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);

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. 460. 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;

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. 461. 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;

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. 462. 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. 463. 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. 464. 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. 465. 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. 466. 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.

§1º. 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.

§2º. Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 467. 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. 468. 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. 469. 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.

§1º. Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§2º. 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. 470. 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. 471. 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. 472. 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. 473. 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.

§1º. 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;

§2º. 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;

§3º. 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.

§4º. A propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 474. 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.

§1º. Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º. Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º. A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º. 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.

§5º. 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.

I. 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;

II. No que se refere às enterotoxinas dos *Staphilococcus aureues*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;

III. Estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:

a. Queijo Minas Artesanal do Serro;
b. Queijo Minas Artesanal da Canastra;
c. Queijo Minas Artesanal de Araxá;
d. Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado);
e. Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste;
f. Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão;
g. Requeijão Artesanal do Nordeste;
h. Queijo Serrano;
i. Queijo Colonial;
j. Queijo Caipira Goiano;
k. Mozarela de Búfala da ilha de Marajó;
l. Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical.

§8º. 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.

§9º. 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.

§10. 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 e devem atender às normas complementares.

Art. 475. 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 porcento);

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);

e. Desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 476. 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. 477. 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 semidura e elástica;

II. Textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;

III. Cor branca amarelado uniforme;

IV. Sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;

V. Odor ligeiramente ácido;

VI. Crosta fina e uniforme.

Parágrafo único. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 478. 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;

VI. Crosta fina, sem trinca.

Art. 479. 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;

VI. Crosta fina ou ausente.

Art. 480. O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semicozida 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;

VI. Crosta fina e amarelada.

Art. 481. 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;

V. Odor e sabor próprios.

§1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º. Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 482. 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:

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;

V. Odor e sabor próprios, meio picantes.

§1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º. Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 483. Queijo Tipo Mozarela 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;

VI. Crosta ausente.

Parágrafo único. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 484. 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;

VI. Crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 485. 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;

III. Sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 486. 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;

VI. Crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 487. 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;

VI. Crosta ausente.

§1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º. Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

§3º. Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 488. 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 sensoriais:

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;

VI. Crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º. Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 489. 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. 490. 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;

VI. Crosta irregular.

Art. 491. 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 (*Penicillium roqueforti*), 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. 492. 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 *Penicillium roqueforti*.

Art. 493. 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. 494. 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. 495. 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. 496. Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 497. 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. 498. 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. 499. Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos:

I. *Lactobacillus acidophilus*;

II. *Lactobacillus casei*;

III. *Bifidobacterium sp*;

IV. *Streptococcus salivarius ssp thermophilus*;

V. Outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 500. Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 501. Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

Art. 502. 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 (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus*.

Art. 503. Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

Art. 504. Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§1º. Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º. Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 505. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 506. 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. 507. 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. 508. 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. 509. Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 510. O leite em pó 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;

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. 511. 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);

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. 512. 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. 513. 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. 514. 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. 515. 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. 516. 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 butter oil, 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;

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. 517. 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. 518. 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. 519. 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. 520. 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. 521. Massa para Elaborar Queijo Mozarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mozarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I. A massa para elaborar queijo mozarela 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. 522. 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. 523. 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. 524. 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. 525. 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. 526. Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 527. Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 528. 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. 529. 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. 530. 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. 531. 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. 532. Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soro proteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 533. 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.
§1º. O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.
§2º. 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. 534. Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.
Art. 535. 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.

XIV. ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 536. Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é 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. 537. Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.
Art. 538. São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.
Parágrafo único. Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.
I. Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.
Art. 539. 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*;
X. Espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocybium flavobrunneum*.
Art. 540. 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 proteico de pescado;
XVII. Extrato de pescado;
XVIII. Gelatina de pescado;
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. 541. 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. 542. Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.
§1º. Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.
§2º. Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.
Art. 543. Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5ºC (cinco décimos de grau Celsius negativo) a –5ºC (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas)horas.
§1º. O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18oC (dezoito graus Celsius negativos).
§2º. As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§3º. 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 -9ºC (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.
Art. 544. 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 expressão NÃO RECONGELAR.
Art. 545. 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.
§1º. A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.
§2º. 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.
§3º. Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.
§4º. Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.
Art. 546. 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. 547. Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.
Art. 548. 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. 549. Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindose a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.
Art. 550. 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;
V. Conserva em Molho.
§1º. 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.
§2º. 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;
III. A designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.
§3º. 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.
§4º. 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.
§5º. 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.
§6º. 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. 551. Produto de pescado em semiconserva 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. 552. As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:
I. Pescado Anchovado;
II. Pescado em Escabeche.
§1º. A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microrganismos 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.
§2º. 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. 553. 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. 554. 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. 555. 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. 556. 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. 557. Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:
I. Pescado Salgado;
II. Pescado Salgado-Seco;
III. Pescado Prensado;
IV. Pescado Defumado.
§1º. O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.
I. O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.
§2º. O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§3º. O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
§4º. O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.
Art. 558. Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:
I. Pescado Seco ou Desidratado por processo natural;
II. Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.
§1º. 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.
§2º. 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.
II. O processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.
Art. 559. Concentrado proteico 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. 560. Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
Art. 561. 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. 562. Geleia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.
Art. 563. 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;
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. **564.** 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;
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. 565. 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;
VII. Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.
Art. 566. 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. 567. 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. 568. 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.
§1º. A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente.
§2º. 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. 569. 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. 570. Tanques de depuração deverá ser revestido 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. 571. 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. 572. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.
Art. 573. 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.
§1º. A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
§2º. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.
Art. 574. 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. 575. 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. 576. 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. 577. Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, 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. 578. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.
Art. 579. 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. 580. 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. 581. 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 – 0,5ºC (meio grau Celsius negativo) e – 2ºC (dois graus Celsius negativos).
Art. 582. Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a – 25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20ºC (dezoito e vinte graus Celsius negativos) no menor período possível.
§1º. Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
§2º. Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização.
§3º. 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).
§4º. 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. 583. 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).

§1º. Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20ºC (dezoito e vinte graus Celsius negativos) 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 -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) até a sua expedição.

§3º. Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 584. A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§1º. 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 se mantenha entre 14ºC e 16ºC (quatorze e dezesseis graus Celsius) 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.

§2º. 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. 585. 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. 586. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 587. O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 588. 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. 589. 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. 590. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 591. 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. 592. 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. 593. a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á 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 pare este.

Parágrafo único. Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 594. 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. 595. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 596. 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. 597. 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. 598. A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10oC durante as operações.

XV. DISPOSIÕES GERAIS

Art. 599. A Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos, carimbos e formulários relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 600. 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. 601. A Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 602. 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.

§1º. O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do Município de Alcântaras/CE, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º. 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. 603. Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do Município de Alcântaras/CE, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§1º. Deverão participar do Conselho de Inspeção Sanitária representantes da Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente e da Secretaria da Saúde, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º. A Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção Sanitária no prazo de 120 (cento e vinte) dias após a publicação deste Regulamento.

Art. 604. A Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente e da Secretaria da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Alcântaras/CE.

Art. 605. O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 606. As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.
Art. 607. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município e será objeto de regulamentação específica.
Art. 608. 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 derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.
Art. 609. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de Portarias e Instruções Normativas expedidas pela Secretaria do Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.
Art.610. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Alcântaras, em 22 de julho de 2015.

FRANCISCO ELIÉSIO FONTELES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ana Kelly Pontes Albuquerque
Código Identificador:75A5ADDC

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº. 712 DE 15 DE JANEIRO DE 2018

"Dispõe sobre criação de cargos de provimento efetivo na estrutura administrativa das Secretarias Municipais de Administração e Finanças, de Assistência Social, de Saúde e adota outras providências"

O PREFEITO MUNICIPAL DE ALTANEIRA, ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,
FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º. Fica criado na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Administração e Finanças 01 (um) cargo de provimento efetivo de AGENTE FAZENDÁRIO.

Art. 2º. Fica criado na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social 01 (um) cargo de provimento efetivo de ASSISTENTE SOCIAL.

Art. 3º. Fica criado na estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Saúde 01 (um) cargo de provimento efetivo de ENFERMEIRO PSF.

Art. 4º. Os cargos de que se tratam os artigos anteriores serão providos pelos candidatos aprovados no concurso público vigente, observada a devida ordem de classificação.

Art. 5º. Os vencimentos dos cargos criados por esta lei são os fixados na lei 633/2015, com alterações posteriores.

Art. 6º. As despesas decorrentes da aplicação desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias do município, que serão suplementadas, em caso de insuficiência.

Art. 7°. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, Estado do Ceará, aos 15 dias de janeiro de 2018.

FRANCISCO DARIOMAR RODRIGUES SOARES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Paula Hayanne Chavier da Silva
Código Identificador:D639FB4E

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº. 008/2018/ERRATA

Altera a Equipe de Apoio ao Pregoeiro.

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

CONSIDERANDO o fim do afastamento por licença Maternidade da presidente Maria Gloria Rodrigues de Carvalho;
CONSIDERANDO a exoneração, a pedido, da membro Regina Alves de Macedo;
CONSIDERANDO o afastamento por licença Maternidade da membro Elideuza Duarte da Silva;

RESOLVE:

Art. 1º. ALTERAR a Equipe de Apoio ao Pregoeiro, Nomeada através da Portaria nº 12 de 02 de janeiro de 2017 e alterada pela Portaria nº366/2017 de 16 de junho de 2017, que passa a vigorar com a seguinte composição:

PREGOEIRA: **MARIA GLORIA RODRIGUES DE CARVALHO**, portadora da C.I.R.G. 99099032898-SSPDC-CE e inscrito no CPF sob o nº. 036.587.493-00

EQUIPE DE APOIO: **MARIA LUZANIRA FERREIRA ESTEVÃO,** portadora da C.I.R.G. 96029071377/SSPDC-CE e inscrita no CPF sob o nº. 874.259.393-04 e **JANAINA ALENCAR FERREIRA**, portadora da C.I.R.G. 2005029129461-SSPDS/CE, inscrita no CPF sob o nº. 035.293.503-03.

LICENCIADA: ELIDEUZA DUARTE DA SILVA, portadora da C.I.R.G.2003034035244-SSP-CE e inscrita no CPF sob o nº. Nº 018.363.483-71.

Art. 3°. Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.
Art. 4°. Revogam-se as disposições em contrário.

PUBLIQUE – SE

Paço da Prefeitura Municipal de Altaneira, em 03 de janeiro de 2018.

FRANCISCO DARIOMAR RODRIGUES SOARES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Francisco Claudovino Nogueira Soares
Código Identificador:448EF6D8

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 012/2018

PORTARIA Nº 012/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **ANTONIO GEOVÁ ALVES**, inscrito no CPF sob o nº 036.015.193-05 ao cargo comissionado de **DIRETOR DE DEPARTAMENTO**.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:06C623AD

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 013/2018

PORTARIA Nº 013/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA O CHEFE DE SETOR DA SUCAM, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **TEOGENES REFETHY ALENCAR SAMPAIO**, ao cargo comissionado de **CHEFE DE SETOR DA SUCAM**.

Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:D4A3FA08

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 014/2018

PORTARIA Nº 014/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Sra. **MARIA IVANIA ALVES**, inscrita no CPF sob o nº 050.310.043-98 ao cargo comissionado de **DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE CULTURA** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:051C891D

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 015/2018

PORTARIA Nº 015/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Senhora **EULA PAULA ARRAIS RODRIGUES**, inscrita no CPF sob o nº 025.250.563-88, ao cargo comissionado de **DIRETORA DA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL SÃO SEBASTIÃO** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:56A1B6B0

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 016/2018

PORTARIA Nº 016/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Senhora **ESMERALDA BRAGA ARRAIS**, inscrita no CPF sob o nº 142.057.893-49, ao cargo comissionado de **DIRETORA DO NÚCLEO PEDAGÓGICO** Municipal de Antonina do Norte.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:AC7934D3

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 017/2018

PORTARIA Nº 017/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Senhor **LUCAS LINARD ARRAIS**, inscrito no CPF sob o nº 159.453.437-30, ao cargo comissionado de **DIRETOR DO SETOR CONTÁBIL** do Município de Antonina do Norte.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:679E1405

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 018/2018

PORTARIA Nº 018/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Sra. **JULIA MARIA VIEIRA DE MATOS**, inscrita no CPF sob o nº 056.011.563-60 ao cargo comissionado de **COORDENADORA DO TRANSPORTE ESCOLAR** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:61C40907

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 019/2018

PORTARIA Nº 019/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Senhora **ELIANA DE SOUSA ARRAES**, inscrita no CPF sob o nº 359.813.668-42, ao cargo comissionado de **DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE SISTEMA DE INFORMÁTICA DA ATENÇÃO BÁSICA** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:7C6FDDB9

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 020/2018

PORTARIA Nº 020/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **FRANCISCO PINHEIRO DA SILVA**, inscrito no CPF sob o nº 222.664.103-34, ao cargo de **DIRETOR O DEPARTAMENTO DE ESPORTE** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:566FFB51

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 021/2018

PORTARIA Nº 021/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr**. JOSÉ ROBERTO DOS SANTOS**, inscrito no CPF sob o nº 746.961.733-72, ao cargo de **DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:2BC95D96

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 022/2018

PORTARIA Nº 022/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Senhora **MARIA ADENICE DE OLIVEIRA**, inscrita no CPF sob o nº 103.274.847-80, ao cargo comissionado de **DIRETORA DE DEPARTAMENTO** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:15A56672

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 023/2018

PORTARIA Nº 023/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **EVERALDO ANGELO DE SOUSA**, inscrito no CPF sob o nº 545.585.731-20 para o cargo de **DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE LAZER** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:7C58CBE5

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 024/2018

PORTARIA Nº 024/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomeara Sra. **CICERA LUCIANA ALVES** para o cargo de **DIRETORA DO HOSPITAL MUNICIPAL** de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:A3C090C3

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 025/2018

PORTARIA Nº 025/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **ANTONIO JUNIOR DA COSTA DE OLIVEIRA,** para o cargo de **DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE MATERIAL** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:B2377FE6

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 026/2018

PORTARIA Nº 026/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear o Sr. **AURÉLIO RODRIGUES DE LIMA** para o cargo de **DIRETOR DE LAZER** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:D7C1C77F

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 027/2018

PORTARIA Nº 027/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomear a Sra. **FRANCISCA DEBORAH DO CARMO FREITAS** para o cargo de **CHEFE DO SETOR DO ALMOXARIFADO** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:C266EB3B

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 028/2018

PORTARIA Nº 028/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomearo Sr. **JOSÉ SEBASTIÃO OLIVEIRA NASCIMENTO,** para o cargo de **DIRETOR DO CONTROLE INTERNO** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:4E927F6F

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 029/2018

PORTARIA Nº 029/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomeara Sra. **MARIA DAS GRAÇAS FEITOSA,** para o cargo de **COORDENADORA DO SETOR DE TRANSPORTES** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:05AC4506

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 030/2018

PORTARIA Nº 030/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OCUPANTE DE CARGO COMISSIONADO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRASPROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE,

RESOLVE,

Art. 1º - Nomeara Sra. **NATHALIA BARBOSA DE FREITAS** para o cargo de **DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE MATERIAL** do Município de Antonina do Norte/CE.
Art. 2º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:DF42D201

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 031/2018

PORTARIA Nº 031/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA OS MEMBROS DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida,no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE, bem como o que estabelece a Lei Federal nº 8.666/93 e a atual Carta Magda,

RESOLVE,
Art. 1º - Nomear o senhor **THOMAS DE ARAÚJO BARBOSA**, inscrito no CPF sob o nº 019.571.953-04 ao cargo comissionado de **PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO,** bem como os **MEMBROS DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO,** a Sra. **MARIA PALOMA LEITE SOUSA DIAS**,

inscrita no CPF sob o nº 053.938.303-19 e **FRANCISCA VALDETE ALMEIDA BRITO DE SANTANA**, inscrita no CPF sob o nº 885.523.303-34, para conduzir e julgar todos os Processos Licitatórios pertencentes à Administração Pública Municipal.
Art. 2º - Os trabalhos dos servidores ora nomeados, deverão ser executados conforme as disposições da Lei Federal nº 8666/93.
Art. 3º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:BF7A1717

SECRETARIA GOVERNO
PORTARIA Nº 032/2018

PORTARIA Nº 032/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.

NOMEIA O PREGOEIRO E SUA EQUIPE DE APOIO, NA FORMA PREVISTA EM LEI, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANTONINA DO NORTE - CE, Francisco Evandro Arrais de Almeida, no uso de suas atribuições conferidas por lei, em especial o que determina a Lei Orgânica do Município de Antonina do Norte - CE, bem como o que estabelece a Lei Federal nº 10.520/02 e a atual Carta Magda,

RESOLVE,
Art. 1º - Nomear o senhor **THOMAS DE ARAÚJO BARBOSA**, inscrito no CPF sob o nº 019.571.953-04ª o cargo comissionado de **PREGOEIRO** e sua **EQUIPE DE APOIO** composta pelos membros Sra. **MARIA PALOMA LEITE SOUSA DIAS**, inscrita no CPF sob o nº 053.938.303-19 e **FRANCISCA VALDETE ALMEIDA BRITO DE SANTANA**, inscrita no CPF sob o nº 885.523.303-34, para conduzir e julgar os Processos Licitatórios na modalidade Pregão da Administração Municipal.
Art. 2º - Os trabalhos dos servidores ora nomeados, deverão ser executados conforme as disposições da Lei Federal nº 10.520/02 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8666/93.
Art. 3º - As despesas decorrentes da aplicação desta Portaria correrão por conta da dotação orçamentária das receitas próprias do Município de Antonina do Norte, no vigente orçamento.
Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando todas as disposições em contrário.

Publique-se,
registre-se e
cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Antonina do Norte/CE, 02 de janeiro de 2018.

FRANCISCO EVANDRO ARRAIS DE ALMEIDA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Henrique Augusto Vieira de Matos
Código Identificador:5F93994E

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ
TERMO DE ADJUDICAÇÃO

Aviso de ADJUDICAÇÃO

Aviso de ADJUDICAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL nº 2017.12.22.1 **Objeto:** ***CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ-CE, CONFORME ANEXOS DESTE CERTAME***, conforme especificações apresentadas no Edital Convocatório. **Licitante(s) Vencedor(es):** a empresa, CICERO ALLAN ROBERTO GOMES - ME**,** Totalizando um valor global de **R$: 757.800,00** (Setecentos e cinquenta e sete mil e oitocentos reais) referente os Lotes **1,2 e 3** , de conformidade com o Mapa Comparativo de Preços acostado aos autos. Adjudico a presente Licitação na forma da Lei nº 10.520/02 e 8.666/93

ANTONIO ELVIS RHUAN ARAÚJO FEITOSA
Pregoeiro do Município de Arneiroz.

Data da Adjudicação: 15 de Janeiro de 2017.

ANTONIO ELVIS RHUAN ARAÚJO FEITOSA
Pregoeiro do Município de Arneiroz

Publicado por:
Antonio Elvis Rhuan Araujo Feitosa
Código Identificador:12CDE081

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Aviso de HOMOLOGAÇÃO

Aviso de HOMOLOGAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL nº 2017.12.22.1 **Objeto:** ***CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS PARA DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARNEIROZ-CE, CONFORME ANEXOS DESTE CERTAME***, conforme especificações apresentadas no Edital Convocatório. **Licitante(s) Vencedor(es):** a empresa, CICERO ALLAN ROBERTO GOMES - ME**,** Totalizando um valor global de **R$: 757.800,00** (Setecentos e cinquenta e sete mil e oitocentos reais) referente os Lotes **1,2 e 3** , de conformidade com o Mapa Comparativo de Preços acostado aos autos. Homologo a presente Licitação na forma da Lei nº 10.520/02 e 8.666/93 – **PEDRO MAGALHÃES DE ARAÚJO, FRANCISCO ANTONIO WILLYS NOBREGA DE SOUSA E JOSE GOMES NOGUEIRA DA SILVA** – Ordenador de Despesas da Secretaria de Sáude, Infraestrutura, Serviços Públicos e Transportes e Gabinete do Prefeito da Prefeitura municipal de Arneiroz-CE.

Data da Homologação: 15 de Janeiro de 2017.

JOSÉ GOMES NOGUEIRA DA SILVA
Ordenador de Despesas
Sec. de Infraestrutura, Serviços Públicos e Transportes.

PEDRO MAGALHÃES DE ARAÚJO
Ordenador de Despesas
Fundo Geral

FRANCISCO ANTONIO WILLYS NOBREGA DE SOUSA
Ordenador de Despesas
Sec. de Saúde

Publicado por:
Antonio Elvis Rhuan Araujo Feitosa
Código Identificador:C5E5D9CD

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSARÉ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ASSARÉ/CE TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO AO CONTRATO Nº 2017.02.10.01 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, Nº 2017.02.10.02 FUNDO GERAL, Nº 2017.02.10.03, SECRETARIA DE SAÚDE, Nº 2017.02.10.04 SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, RESULTANTE DA TOMADA DE PREÇO Nº 2017.01.16.01.

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.01.16.01

CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO GERAL, SECRETARIA DE SAÚDE, SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

CONTRATADA.....:N. CONTROL ASSESSORIA E CONSULTORIA CONTÁBIL LTDA.

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 09 de Janeiro de 2018.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:516078C4

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ASSARÉ/CE TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO AO CONTRATO Nº 2017.03.16.01 FUNDO GERAL, Nº 2017.03.16.02 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, Nº 2017.03.16.03, SECRETARIA DE SAÚDE, Nº 2017.03.16.04 SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, RESULTANTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.02.08.01.

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.02.08.01

CONTRATANTE.....: FUNDO GERAL, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA DE SAÚDE, SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

CONTRATADA.....:HEDELITA NOGUEIRA VIEIRA - EIRELI.

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 28 de Janeiro de 2017.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:66A5C1FB

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.10.01

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DO ASSARÉ – A Pregoeira Oficial do Município de Assaré/CE torna público para conhecimento dos interessados que, neste dia 29 de Janeiro de 2018, às 09h, na sede da Comissão de Licitação localizada na Rua Dr. Paiva, nº 145, Vila Mota – Assaré/CE, estará realizando sessão para recebimento e abertura dos envelopes com documentos de habilitação e proposta de preços para o objeto: Contratação de empresa para realização da Jornada Pedagógica – 2018, junto à Secretaria de Educação do Município de Assaré/CE. O edital e seus anexos encontram – se disponíveis no endereço retromencionado, das 08:00 às 14:00 horas, bem como no Portal de Licitações dos Municípios no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Ceará (www.tcm.ce.gov.br).

Assaré/CE, 15 de Janeiro de 2018.

DAIANE DE OLIVEIRA CARLOS
Pregoeira Oficial do Município de Assaré/CE

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:6F6B30F2

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AVISO DE LICITAÇÃO – TOMADA DE PREÇOS Nº 2018.01.10.02

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DO ASSARÉ – A Presidente da Comissão de Licitação do Município de Assaré/CE torna público para conhecimento dos interessados que, neste dia 02 de Fevereiro 2018, às 09h, na sede da Comissão de Licitação localizada na Rua Dr. Paiva, nº 415, Vila Mota – Assaré/CE, estará realizando sessão para recebimento e abertura dos envelopes com documentos de habilitação e proposta de preços para o objeto: Contratação de Empresa para Reforma da Avenida Manuel Gonçalves na Sede do Município de Assaré/CE. O edital e seus anexos encontram – se disponíveis no endereço retromencionado, das 08:00 às 14:00 horas, bem como no Portal de Licitações dos Municípios no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Ceará (www.tcm.ce.gov.br).

Assaré/CE, 15 de Janeiro de 2018.

DAIANE DE OLIVEIRA CARLOS
Presidente da Comissão de Licitação.

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:A8F8448E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSARÉ/CE, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO DOS CONTRATOS Nº 2017.09.18.01 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, Nº 2017.09.18.02, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Nº 2017.09.18.03 SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, Nº 2017.09.18.04 FUNDO GERAL RESULTANTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.08.11.01

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.08.11.01

CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNDO GERAL

CONTRATADA.....: P.P MOREIRA ALENCAR – ME.

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 16 de Janeiro de 2018.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:0EB3A24E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSARÉ/CE, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO DOS CONTRATOS Nº 2017.05.05.05 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, Nº 2017.05.05.06, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Nº 2017.05.05.07 FUNDO GERAL RESULTANTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.04.05.01

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.04.05.01

CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNDO GERAL

CONTRATADA.....: R1 EMPREENDIMENTOS E SERVIÇOS LTDA.

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 28 de Dezembro de 2017.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:744CD62E

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSARÉ/CE, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO DOS CONTRATOS Nº 2017.04.27.01 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, Nº 2017.04.27.02, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO Nº 2017.04.27.03, SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO Nº 2017.04.27.04, SECRETARIO DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, RESULTANTE DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.03.17.01

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.03.17.01

CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO, SECRETARIO DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

CONTRATADA.....: F L F BEZERRA – ME

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 28 de Dezembro de 2017.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:972CEDAF

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSARÉ/CE, TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO 1º ADITIVO DOS CONTRATOS Nº 2017.02.10.05 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, Nº 2017.02.10.06, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Nº 2017.02.10.07 SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, Nº 2017.02.10.08 FUNDO GERAL RESULTANTE DA TOMADA DE PREÇO Nº 2017.01.11.01

ORIGEM.....: PREGÃO PRESENCIAL Nº 2017.01.11.01

CONTRATANTE.....: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNDO GERAL

CONTRATADA.....: TECNOCONTAS- TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E CONTABILIDADE LTDA S/S LTDA EIRELI – ME.

OBJETO.....: ADITIVO DE PRAZO.

DATA DA ASSINATURA.....: 09 de Janeiro de 2018.

ERASMO RODRIGUES DA FONSECA
Secretário de Adm. e Finanças

Publicado por:
Celesio Pereira Evangelista de Alencar
Código Identificador:8E6F29E0

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO
AVISO DE ALTERAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2018/PE

AVISO DE ALTERAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2018/PE - ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE CATUNDA. O Pregoeiro do município de Catunda/CE, comunica aos interessados que o edital do Pregão Eletrônico nº 001/2018/PE, cujo objeto é a Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Catunda/CE, sofreu as seguintes alterações: Ficam alterados os itens 3.0 e 5.0 do Termo de Referência do Anexo I do mencionado edital. As demais cláusulas e condições permanecem inalteradas. O edital completo poderá ser adquirido no endereço Rua Vila Nau, nº 715 - Centro, a partir da data desta publicação, no horário de atendimento ao público, de 08:00 às 12:00 h.

Catunda-CE, 15 de janeiro de 2018.

ELIAS MELO LIMA
Pregoeiro.

Publicado por:
Elias Melo Lima
Código Identificador:7663AEED

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVAL

GABINETE DO PREFEITO
LEI MUNICIPAL DE Nº 343/2018, DE 15 DE JANEIRO DE 2018.

INSTITUI E DISPÕE SOBRE O PROGRAMA CRIANÇA FELIZ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CAPÍTULO I
DO PROGRAMA
SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído, no âmbito do Município de Chaval/CE, o Programa Criança Feliz, no âmbito do SUAS, denominado, na esfera do poder público municipal, salvo disposição legal e/ou regulamentar em contrário, para todos fins, como "Programa Criança Feliz, Chaval mais proteção".

Art. 2º - O programa de que trata esta Lei possui a finalidade essencial de potencializar a atenção às gestantes, às crianças na primeira infância e suas famílias, em especial, àquelas em situação de vulnerabilidade social e funcionará de acordo com as diretrizes, objetivos e metas do Programa Criança Feliz, instituído pelo Decreto nº 8.869, de 05 de outubro de 2016 e de conformidade com o disposto nas normas desta.

Art. 3º - O programa terá coordenação da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, órgão integrante da estrutura administrativa do Poder Executivo do Município de Chaval/CE e será constituído na esfera do Serviço de Proteção Social Básico do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo dele parte integrante.

Parágrafo único – O programa será desenvolvido em caráter intersetorial e integrado, com condução e implementação em regime de responsabilidade compartilhada a partir da articulação entre as políticas públicas das áreas de assistência social, de saúde e de educação, sem prejuízo da interligação e conexão com os demais campos que tenham afinidade com o tema.

SEÇÃO II
DOS OBJETIVOS

Art. 4º - São objetivos do programa:

I – promover o desenvolvimento humano a partir do apoio e do acompanhamento do desenvolvimento infantil na primeira infância;

II – apoiar a gestante e a família na preparação para o nascimento e nos cuidados perinatais;

III – colaborar no exercício da parentalidade, fortalecendo os vínculos e o papel das famílias para o desempenho da função de cuidado, proteção e educação de crianças na faixa etária de até seis anos de idade;

IV – mediar o acesso da gestante, das crianças na primeira infância e das suas famílias a políticas e serviços públicos de que necessitem;

V – integrar, ampliar e fortalecer ações de políticas públicas voltadas para as gestantes, crianças na primeira infância e suas famílias.

SEÇÃO III
DOS COMPONENTES, AÇÕES E GRUPOS FAMILIARES PRIORITÁRIOS

Art. 5º - Para alcançar os objetivos elencados no art. 4º desta Lei, o programa de que trata esta Lei fica constituído dos componentes que seguem:

I – a realização de visitas domiciliares periódicas, por profissional capacitado, e de ações complementares que apoiem gestantes e famílias e favoreçam o desenvolvimento da criança na primeira infância;

II – a capacitação e a formação continuada de profissionais que atuem junto às gestantes e às crianças da primeira infância, com vistas à qualificação do atendimento e ao fortalecimento da intersetoriedade;

III – o desenvolvimento de conteúdo e material de apoio para o atendimento intersetorial às gestantes, às crianças na primeira infância e às suas famílias;

IV – a promoção de estudos e pesquisas acerca do desenvolvimento infantil integral.

Art. 6º - O programa atenderá gestantes, crianças de até seis anos de idade e suas famílias, mediante ações de estímulo, promoção, apoio e acompanhamento do desenvolvimento infantil, tendo as seguintes pessoas e/ou grupos familiares prioritários:

I – gestantes e crianças de até três anos de idade e suas famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família;

II – crianças de até seis anos de idade e suas famílias beneficiárias do Benefício de Prestação Continuada – BPC;

III – crianças de até seis anos de idade afastadas do convívio familiar em razão da aplicação de medida de proteção prevista no art. 101, caput, incisos VII e VIII, da Lei Federal nº 8.069 (ECA), de 13 de julho de 1990, e suas famílias;

Parágrafo único – As pessoas e/ou famílias atendidas pelo programa serão selecionadas através de relatório do Programa Federal Bolsa Família, disponibilizado pelo Sistema Rede SUAS do Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário/União, observados os territórios com maior incidência de vulnerabilidades sociais.

Art. 7º - Os componentes e ações estabelecidas nesta seção serão operacionalizados com vistas ao fortalecimento da referência do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) nos respectivos territórios de abrangência, potencializando a perspectiva sob o foco do Serviço de Proteção Social Básico do Sistema Único de Assistência Social – SUAS.

CAPÍTULO II
DA EQUIPE DO PROGRAMA
SEÇÃO I
DA EQUIPE DO PROGRAMA

Art. 8º - O Município de Chaval/CE, por intermédio do Poder Executivo, visando a consecução das disposições e objetivos da política pública de que trata esta Lei, disponibilizará pessoal para formação da equipe do programa cuja atuação será coordenada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

Art. 9º - Sem prejuízo da integração de outros profissionais em decorrência das necessidades e demandas inerentes ao programa, a equipe técnica será constituída por profissionais devidamente capacitados e investidos no emprego público dos cargos temporários denominados Orientador Social, Visitador Social, Supervisor e Entrevistador Social, na seguinte forma:

I – Orientador Social será lotado no setor de Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV / CRAS;

II – Supervisor e Visitador Social serão lotados no setor do "Criança Feliz Mais Infância" no SUAS;

III – Entrevistador Social será lotado no setor de Cadastro Único – Cad'Único / Programa Bolsa Família – PBF.

SEÇÃO II
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10 – O Poder Executivo criará, por ato próprio, o Comitê Gestor do programa o qual terá atribuição de apoiar o planejamento e articulação de suas ações.

Art. 11 – Ficam criados 04 (quatro) cargos temporários, sendo 01 (um) Orientador Social, 01 (um) Visitador Social 01 (um) Supervisor e 01 (um) Entrevistador Social, cuja, atribuições típicas, requisitos para provimento, carga horária semanal, salário/vencimento básico e forma de recrutamento são aqueles constantes no quadro abaixo:

"(...)

Cargo: *Orientador(a) Social*

1. Descrição sintética:

Mediação dos processos grupais de serviços socioeducativos, sob orientação de profissionais de referência de nível superior; participação em atividades de planejamento, sistematização e avaliação do serviço socioeducativo, juntamente com a equipe de trabalho responsável pela execução dos serviços socioeducativos; alimentação de sistemas de informação, sempre que for designado; atuação como referência para os jovens e para os demais profissionais que desenvolvem atividades sob sua responsabilidade; registro de frequência dos usuários, registro das ações desenvolvidas e encaminhamento mensal das informações para o profissional responsável; organização e facilitação de situações estruturadas de aprendizagem e de convívio social, explorando e desenvolvendo temas transversais e conteúdos programáticos conforme a tipificação dos serviços; desenvolvimento de oficinas; acompanhamento de projetos de orientação profissional; mediação dos processos coletivos de elaboração, execução e avaliação de projetos de interesse social; identificação e acompanhamento de famílias para atendimento; participação de atividades de capacitação da equipe de trabalho responsável pela execução do serviço socioeducativo; outras atividades afins.

2. Atribuições típicas:

I – planejar e realizar a visitação às famílias do programa, observando os protocolos de visitação e fazendo os devidos registros das informações acerca das atividades desenvolvidas;

II – desenvolver atividades socioeducativas e de convivência e socialização visando à atenção, defesa e garantia de direitos e proteção aos indivíduos e famílias em situações de vulnerabilidade e/ou risco social e pessoal, que contribuam com o fortalecimento da função protetiva da família;

III – desenvolver atividades instrumentais e registro para assegurar direitos, (re)construção da autonomia, autoestima, convívio e

participação social dos usuários, a partir de diferentes formas e metodologias, contemplando as dimensões individuais e coletivas, levando em consideração o ciclo de vida e ações intergeracionais;
IV – assegurar a participação social dos usuários em todas as etapas do trabalho social;
V – apoiar e desenvolver atividades de abordagem social e busca ativa;
VI – atuar na recepção dos usuários possibilitando ambiência acolhedora;
VII – apoiar na identificação e registro de necessidades e demandas dos usuários, assegurando a privacidade das informações;
VIII – apoiar e participar no planejamento das ações;
IX – organizar, facilitar oficinas e desenvolver atividades individuais e coletivas de vivência nas unidades e, ou, na comunidade;
X – acompanhar, orientar e monitorar os usuários na execução das atividades;
XI - apoiar na organização de eventos artísticos, lúdicos e culturais nas unidades e, ou, na comunidade;
XII - apoiar no processo de mobilização e campanhas intersetoriais nos territórios de vivência para a prevenção e o enfrentamento de situações de risco social e, ou, pessoal, violação de direitos e divulgação das ações das Unidades socioassistenciais;
XIII - apoiar na elaboração e distribuição de materiais de divulgação das ações;
XIV - apoiar os demais membros da equipe de referência em todas etapas do processo de trabalho;
XV - apoiar na elaboração de registros das atividades desenvolvidas, subsidiando a equipe com insumos para a relação com os órgãos de defesa de direitos e para o preenchimento do Plano de Acompanhamento Individual e, ou, familiar;
XVI - apoiar na orientação, informação, encaminhamentos e acesso a serviços, programas, projetos, benefícios, transferência de renda, ao mundo do trabalho por meio de articulação com políticas afetas ao trabalho e ao emprego, dentre outras políticas públicas, contribuindo para o usufruto de direitos sociais;
XVII - apoiar no acompanhamento dos encaminhamentos realizados;
XVIII - apoiar na articulação com a rede de serviços socioassistenciais e políticas públicas;
XIX - participar das reuniões de equipe para o planejamento das atividades, avaliação de processos, fluxos de trabalho e resultado;
XX - desenvolver atividades que contribuam com a prevenção de rompimentos de vínculos familiares e comunitários, possibilitando a superação de situações de fragilidade social vivenciadas;
XXI - apoiar na identificação e acompanhamento das famílias em descumprimento de condicionalidades;
XXII - informar, sensibilizar e encaminhar famílias e indivíduos sobre as possibilidades de acesso e participação em cursos de formação e qualificação profissional, programas e projetos de inclusão produtiva e serviços de intermediação de mão de obra;
XXIII - acompanhar o ingresso, frequência e o desempenho dos usuários nos cursos por meio de registros periódicos;
XXIV - apoiar no desenvolvimento dos mapas de oportunidades e demandas;
XXV – observar e cumprir os horários, normas e recomendações determinadas pela Supervisão;
XXVI – reunir-se periodicamente com a Supervisão do programa e profissionais da secretaria para o planejamento de atividades e discussão de problemas;
XXVII – zelar pelo material sob sua responsabilidade e, eventualmente, executar serviços de manutenção diária na unidade a que pertence;
XXVIII – colaborar e participar de festas, eventos comemorativos, feiras e demais atividades extras promovidas na unidade em que estiver lotado ou promovidas pela secretaria;
XXIX – executar outras atribuições afins.
3. Requisitos para provimento:
I – idade mínima de 18 (dezoito) anos;
II – ensino médio completo.
4. Carga horária semanal: *20 (vinte) horas.*
5. Salário/vencimento básico: *R$ 468,50 (quatrocentos e sessenta e oito reais e cinquenta centavos)*
6. Recrutamento: *mediante seleção pública.*

(...)

Cargo: *Visitador(a) Social*
1. Descrição sintética:
Planejar e realizar a visitação às famílias, em conformidade com o método CCD, e com apoio e acompanhamento do supervisor.
2. Atribuições típicas:
I - Observar os protocolos de visitação e fazer os devidos registros das informações acerca das atividades desenvolvidas;
II - consultar e recorrer ao supervisor sempre que necessário;
III - registrar as visitas em formulário próprio;
IV - identificar e discutir com o supervisor demandas e situações que requeiram encaminhamentos para a rede, visando sua efetivação (como educação, cultura, justiça, saúde ou assistência social);
V – executar outras atribuições afins.
3. Requisitos para provimento:
I – idade mínima de 18 (dezoito) anos;
II – ensino médio completo.
4. Carga horária semanal: *40 (quarenta) horas, dedicação exclusiva.*
5. Salário/vencimento básico: *R$ 937,00 (novecentos e trinta e sete reais)*
6. Recrutamento: *mediante seleção pública.*

(...)

Cargo: *Entrevistador(a) Social*
1. Descrição sintética:
Entrevistador é o responsável pelo atendimento às famílias, pela abordagem às pessoas na sede da Gestão do Cadastro Único ou nas visitas domiciliares.
2. Atribuições típicas:
I - Atender e entrevistar pessoas, consultar sistemas informatizados, preencher e digitar o formulário específico para inclusão, alteração, atualização e revalidação das informações das famílias no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal.
II – executar outras atribuições afins.
3. Requisitos para provimento:
I – idade mínima de 18 (dezoito) anos;
II – ensino médio completo.
4. Carga horária semanal: *40 (quarenta) horas, dedicação exclusiva.*
5. Salário/vencimento básico: *R$ 937,00 (novecentos e trinta e sete reais)*
6. Recrutamento: *mediante seleção pública.*

...

Cargo: *Supervisor(a)*

1. Atribuições típicas:
I – operacionalizar o Programa Primeira Infância no SUAS, por meio da organização das atividades das suas instâncias decisórias e técnicas, da articulação entre parceiros das políticas setoriais locais e da disseminação das decisões e encaminhamentos realizados nessas esferas;
II – figurar como ponto de apoio do(a)s Orientador(es/as) Sociais, apoiando o trabalho das visitas, orientando e estimulando as reflexões conjuntas acerca das demandas provenientes das famílias atendidas;
III – fazer interlocução do programa com as instâncias de gestão, notadamente o Comitê Gestor e a Coordenação do programa no âmbito no Estado;
IV – articular-se com as diferentes áreas para a instituição e composição do Comitê Gestor e do Grupo Técnico Municipal e apoiar seus trabalhos;
V – coordenar procedimentos para regulamentação do Programa em seu âmbito;
VI – disponibilizar orientações e outros materiais sobre o Programa adicionais àqueles disponibilizados pela Coordenação Nacional e Estadual, quando necessário;
VII – manter permanente articulação com as áreas de integram o Programa em âmbito local, com Comitê Gestor e com o Grupo Técnico Municipal/Distrital, de modo a assegurar alinhamento e convergência de esforços;
VIII – manter articulação com o Comitê Gestor Municipal visando a elaboração do Plano de Ação do programa em seu âmbito;

IX – coordenar a integração entre as diferentes áreas que compõem o Programa, visando a implantação do Plano de Ação e o monitoramento das ações de responsabilidade do Município/DF;
X – articular-se com a Gestão Municipal da Assistência Social e das demais áreas que integram o Programa em âmbito local para a realização de seminários intersetoriais e outras ações de mobilização;
XI – divulgar o programa em âmbito local para a rede e para as famílias;
XII – mobilizar o debate intersetorial e a sensibilização de diferentes setores para participação e apoio ao Programa, inclusive gestores municipais, conselhos setoriais e de direitos, coordenadores do Cadastro Único e do Bolsa Família e outros;
XIII – acompanhar a implantação das ações do Programa de sua responsabilidade, considerando, dentre outros aspectos, as orientações, protocolos e referências metodológicas e para a elaboração do Plano de Ação disponibilizadas pela Coordenação Nacional;
XIV – coordenar a realização de diagnóstico local sobre a Primeira Infância, com informações de diferentes políticas e contemplando, necessariamente, aquelas que versem sobre o público prioritário;
XV - apoiar o processo de territorialização das famílias que compõem o público prioritário das visitas domiciliares, apoiar os trabalhos do Comitê Gestor e a busca ativa;
XVI – articular com a Gestão da Assistência Social a composição da equipe das visitas domiciliares (visitadores e supervisores) e sua participação nas ações de capacitação e educação permanente desenvolvidas pelo Estado/União;
XVII – apoiar a participação dos supervisores e visitadores nas ações desenvolvidas pelo Estado para a capacitação dos supervisores e visitadores;
XVIII – planejar, em articulação com o Comitê Gestor, ações complementares de capacitação e educação permanente;
XIX – assegurar o registro das visitas domiciliares e implantar ações de monitoramento do Programa de acordo com diretrizes nacionais;
XX – executar outras atribuições afins;
XXI – dirigir, em caráter excepcional, veículo de serviço ou de representação do Município, desde que possua Carteira de Habilitação na categoria exigida, em cada caso, pelo Código de Trânsito Brasileiro e desde que assine termo de responsabilidade em que conste a sua obrigação em verificar, antes da partida, se o veículo está em condições de trafegar em via pública, nos termos da lei, bem como de que está ciente da sua responsabilidade por qualquer ato doloso ou culposo que venha a cometer na direção do veículo;
XXII – desempenhar outras atribuições afins;
2. Requisitos para provimento do cargo:
I – idade mínima de 21 (vinte e um) anos;
II – ensino superior completo.
***3. Carga horária semanal:** 40 (quarenta) horas, dedicação exclusiva.*
***4. Salário/vencimento básico:** R$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais)*
***5. Recrutamento:** mediante seleção pública.*

... (...)."

Art. 12 – Além do salário/vencimento básico, ao(a) titular do cargo temporário de Orientador(a) Social, Supervisor, Visitador Social e Entrevistador Social ficam assegurados, ainda, nos termos das leis municipais correspondentes.

Art. 13 – A contratação temporária de que trata esta Lei será efetivada por excepcional interesse público e tempo determinado de até 12 (doze) meses, prorrogável por iguais períodos.

§1º - Em caso de prorrogação, o tempo do(s) contrato(s) fica limitado ao prazo máximo de 48 (quarenta e oito) meses contados a partir do primeiro vínculo temporário assumido com o Poder Executivo.

§2º - As prorrogações poderão ser sucessivas e ter prazos diferenciados, conforme a necessidade dos serviços em razão das diretrizes, objetivos e metas do "Programa Criança Feliz", instituído pelo Decreto Federal nº 8.869, de 05 de outubro de 2016, observado o prazo máximo de duração do vínculo.

§3º - Na hipótese de celebração de contrato(s) sucessivo(s), com intervalo inferiores a 12 (doze) meses, o prazo total de 48 (quarenta e oito) meses, deverá considerar o somatório dos prazos do(s) referido(s) contrato(s).

§4º - O contrato temporário firmado de acordo com esta Lei extinguir-se-á, mediante rescisão, nas seguintes hipóteses:
I – pelo término do prazo contratual ajustado;
II – por iniciativa do poder público municipal e/ou do contratado, cabendo o aviso prévio com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias;
III – pela extinção do programa federal;
IV – por qualquer hipótese que venha a acarretar na impossibilidade da continuação do contrato, observado, se for o caso, o contraditório e a ampla defesa;

Art. 14 – A cobertura das despesas decorrentes desta Lei correrá à conta de recursos repassados mediante cofinanciamento pelo Fundo Nacional de Assistência Social (FNAS) e/ou Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário/União Federal e de dotações orçamentárias consignadas na Lei Orçamentária Anual do Poder Executivo do Município de Chaval/CE.

Art. 15 – Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a regulamentar, no que couber, por Decreto, a presente Lei.

Art. 16 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Chaval, em 15 de Janeiro de 2018.

SEBASTIÃO SOTERO VERAS
Prefeito Municipal

EDITAL DE PUBLICAÇÃO Nº 2018.01.15

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CHAVAL – ESTADO DO CEARÁ, **Cidadão SEBASTIÃO SOTERO VERAS**, em pleno exercício do cargo e no uso competente de suas atribuições, notadamente as conferidas pelo art. 28, Inciso X, da Constituição do Estado do Ceará, **RESOLVE** publicar mediante afixação nos locais de amplo acesso do público em geral no âmbito do Município de **CHAVAL/CE**, a **LEI MUNICIPAL Nº 343/2018 DE 15/01/2018**, **INSTITUI E DISPÕE SOBRE O PROGRAMA CRIANÇA FELIZ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

PUBLIQUE-SE,
DIVULGUE-SE,
CUMPRA-SE.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAVAL - Estado do Ceará, aos 15 dias de Janeiro de 2018.

SEBASTIÃO SOTERO VERAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Iracélia Sotero Telles
Código Identificador:F1AE6071

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 023/GAB/2018.

DISPÕE SOBRE A CONCESSÃO DE LICENÇA SEM REMUNERAÇÃO A SERVIDOR PÚBLICO, OCUPANTE DE CARGO EFETIVO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

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

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder licença sem remuneração ao servidor o Sr. **EDMAR PASSOS SANTOS**, admitido na forma do inciso II artigo 37 da Constituição Federal e Nomeado em caráter efetivo ao cargo de **DIGITADOR**, através do Edital nº001/2005 de 02/05/2006, pelo período de 29/01/2018 á 31/12/2018.

Art.2º - A presente Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Cumpra-se e publique.

Gabinete do Prefeito Municipal de Chaval, Estado do Ceará, em 15 de Janeiro de 2018.

SEBASTIÃO SOTERO VERAS
Prefeito Municipal de Chaval

Publicado por:
Iracélia Sotero Telles
Código Identificador:70071828

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHOROZINHO

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

O Pregoeiro do Município de Chorozinho, torna público que se encontra à disposição dos interessados o Edital de licitação na modalidade PREGÃO Nº **2018.01.08.005-PP-FME** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE CONDICIONADORES DE AR, MOBILIÁRIOS E BRINQUEDOS PADRONIZADOS PARA EQUIPAR AS ESCOLAS MUNICIPAIS E DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO PROGRAMA NACIONAL DE REESTRUTURAÇÃO E APARELHAGEM DA REDE ESCOLAR PÚBLICA DE EDUCAÇÃO INFANTIL - PROINFÂNCIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CHOROZINHO-CE.** A realizar-se **dia 29 de Janeiro de 2018,** às **9:00hs**. Maiores informações na sala da Comissão Permanente de Licitação, situada na Av. Raimundo Simplício de Carvalho, S/N – Vila Requeijão - Chorozinho-CE, das 08:00 às 14:00hs, fone: (85) 33191163 e no pelo site:
www.tce.ce.gov.br.

Chorozinho-CE, 15 de Janeiro de 2018.

ADSON COSTA CHAVES
Pregoeiro

Publicado por:
Maria de Lourdes Gomes da Silva Amâncio
Código Identificador:F85B3E61

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARIAS BRITO

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº. 05110118/2018.

PREFEITO MUNICIPAL DE FARIAS BRITO - ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS:

RESOLVE:

Art. 1º. EXONERAR, do exercício do Cargo de **CHEFE DO SERVIÇO DE ARTICULAÇÃO COMUNITÁRIA– CC-7**, de conformidade com o disposto no Art. 69, inciso I da Lei Orgânica Municipal c/c o Art. 29, da Lei Nº. 1.253 de 02 de março de 2009, o Sr. **LUZIMAR MOISES DE BRITO,** brasileiro, casado, funcionário público, portador da C.I. RG nº. 2000029263574, expedido pela SSP-CE e inscrito no CPF sob o nº. 213.037.168-01.

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

PUBLIQUE – SE

PAÇO OLEGÁRIO PEREIRA DA SILVA, GABINETE DO PREFEITO, EM 11 DE JANEIRO DE 2018.

JOSÉ MARIA GOMES PEREIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Jose Bezerra da Silva Calixto
Código Identificador:4DE54A86

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº. 06110118/2018.

PREFEITO MUNICIPAL DE FARIAS BRITO - ESTADO DO CEARÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS:

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR, para o exercício do Cargo de **CHEFE DO SERVIÇO DE ALMOXARIFADO– CC-7**, de conformidade com o disposto no Art. 69, inciso I da Lei Orgânica Municipal c/c o Art. 29, da Lei Nº. 1.253 de 02 de março de 2009, o Sr. **LUZIMAR MOISES DE BRITO,** brasileiro, casado, funcionário público, portador da C.I. RG nº. 2000029263574, expedido pela SSP-CE e inscrito no CPF sob o nº. 213.037.168-01.

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

PUBLIQUE – SE

PAÇO OLEGÁRIO PEREIRA DA SILVA, GABINETE DO PREFEITO, EM 11 DE JANEIRO DE 2018.

JOSÉ MARIA GOMES PEREIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria Jose Bezerra da Silva Calixto
Código Identificador:93240509

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 1501.01/2018 – PMF

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM. A Pregoeira Oficial da Comissão Permanente de Licitação comunica aos interessados que no próximo dia **31 de janeiro de 2018, as 09h00min,** estará abrindo licitação na Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 1501.01/2018 – PMF**, cujo **objeto** é a CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, MEDIANTE PROCEDIMENTOS DE MANUTENÇÃO MENSAL PREVENTIVA E CORRETIVA DOS COMPUTADORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM - CE. O edital completo estará à disposição nos dias úteis após esta publicação no horário de 08h00min as 12h00min no endereço da Prefeitura, bem como nos sites
www.fortim.ce.gov.br e
www.tcm.ce.gov.br/licitacoes.

Fortim - CE, 15 de janeiro de 2018.

FRANCISCA LAEDINA ALVES GOMES MAIA
Pregoeira Oficial.

Publicado por:
Mario de Deus Barbosa Neto
Código Identificador:00B1CAB3

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO - AVISO DE CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

AVISO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS – A Comissão Permanente de Licitação da PMGN, depois de proceder à verificação e análise das Propostas de Preços das empresas participantes na **TOMADA DE PREÇOS Nº 22.11.17-01TP**, referente à **CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA EXECUÇÃO DA AMPLIAÇÃO DO POSTO DE SAÚDE DO DISTRITO DE MORRINHOS ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE**, decidiu e julgou **CLASSIFICADA:** ALEX DE OLIVEIRA ME; AMPARO SERVIÇOS E EMPREENDIMENTOS EIRELI; A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP; N. MARTINS CONSTRUTORA E EMPREENDIMENTOS EIRELI ME. Decidiu e julgou **DESCLASSIFICADA:** Não houve empresa desclassificada. Foi vencedora do certame a empresa **A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP** com o valor global de **R$ 25.271,98 (vinte e cinco mil duzentos e setenta e um reais e noventa e oito centavos)**. A partir da data desta publicação fica aberto o prazo recursal conforme o Art. 109, Inciso I, alínea "b" da Lei Federal Nº 8.666/93.

Guaraciaba do Norte/CE, 12 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:570AC766

COMISSAO DE LICITAÇÃO
TERMO DE CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS PROCESSO N.º: 22.11.17-01TP.

MODALIDADE: **TOMADA DE PREÇOS.**

OBJETO: **CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA EXECUÇÃO DA AMPLIAÇÃO DO POSTO DE SAÚDE DO DISTRITO DE MORRINHOS ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE.**

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte reuniu-se para analisar e classificar as propostas de preços dos participantes habilitados na licitação acima referenciada, que da sua verificação e análise, foi decidido o seguinte resultado:

EMPRESA(S) CLASSIFICADA(S):

• ALEX DE OLIVEIRA ME.
• AMPARO SERVIÇOS E EMPREENDIMENTOS EIRELI.
• A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP.
• N. MARTINS CONSTRUTORA E EMPREENDIMENTOS EIRELI ME.

EMPRESA(S) DESCLASSIFICADAS(S):

MOTIVO: Não houve empresa desclassificada.

EMPRESA VENCEDORA:

1º A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP.
Valor: – R$ 25.271,98.

2º ALEX DE OLIVEIRA ME.
Valor: – R$ 25.612,62.

3º N. MARTINS CONSTRUTORA E EMPREENDIMENTOS EIRELI ME.
Valor: – R$ 25.992,19.

4º AMPARO SERVIÇOS E EMPREENDIMENTOS EIRELI.
Valor: – R$ 30.336,15.

- O resultado disposto acima teve a colaboração do departamento de engenharia desta municipalidade na análise das planilhas orçamentárias que compõem as propostas de preços, em conformidade com o Parecer Técnico constante dos autos do processo licitatório, à cerca da análise.
- O resultado aqui obtido será divulgado resumidamente no mesmo diário oficial que divulgou o certame em questão.

Sala da Comissão de Licitação da PREFEITURA DE GUARACIABA DO NORTE, aos **09 de Janeiro de 2018.**

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

ROBERTO VALE DO NASCIMENTO	*ANA VITÓRIA FELIX RODRIGUES*
Membro da Comissão de Licitação	Membro da Comissão de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:85BA5300

COMISSAO DE LICITAÇÃO
TERMO DE CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS PROCESSO N.º: 27.10.17-01TP.

MODALIDADE: **TOMADA DE PREÇOS.**

OBJETO: **CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA EXECUÇÃO DE REPAROS GERAIS NA ESCOLA E.E.I.F SÃO FELIX (SÍTIO SÃO FELIX, ZONA RURAL) E REFORMA DA ESCOLA SILVESTRE DE MESQUITA (DISTRITO DE VÁRZEA DOS ESPINHOS) NO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE-CE.**

A Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte reuniu-se para analisar e classificar as propostas de preços dos participantes habilitados na licitação acima referenciada, que da sua verificação e análise, foi decidido o seguinte resultado:

EMPRESA(S) CLASSIFICADA(S):

• H.J.S. CONSTRUÇÕES EIRELI.
• ARCADYS EMPREENDIMENTOS EIRELI ME.
• YGOR WILSON CAVALCANTE ME.
• A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP.
• SÃO BENTO CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI EPP.
• PLANALTO TIMBÓ CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
• APOLO SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
• MÁSTER SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
• SEMAS IMPERIUM SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
• AVILA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
• J.E. CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
• CONSTRUTORA SANTA BEATRIZ LTDA EPP.
• W.J. FREITAS ME.

EMPRESA(S) DESCLASSIFICADAS(S):

1. CENPEL CENTRO NORTE PROJETOS E EMPREENDIMENTOS LTDA ME.
MOTIVO:
1.1 – Apresentou a composição de preços unitários do orçamento "reforma da escola Silvestre de Mesquita" de forma incompleta, descumprindo o subitem 6.2.1.6 do edital.

2. RAMILOS CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
MOTIVO:
2.1 – Apresentou os itens 10.1, 10.2 e 10.3 ausentes na composição de preços unitários do orçamento "reparos gerais da escola E.E.I.F. São Félix", descumprindo o subitem 6.2.1.6 do edital.

3. MORADA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA ME.
MOTIVO:

3.1 – Não apresentou a planilha de composição de encargos sociais, descumprindo o subitem 4.1.7 do edital.

4. R7 SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
MOTIVO:
4.1 – Apresentou a composição de preços unitários de forma incompleta, descumprindo o subitem 6.2.1.6 do edital.

5. MORADA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA ME.
MOTIVO:
5.1 – Não apresentou o cronograma físico-financeiro, descumprindo o subitem 4.1.5 do edital.

6. ARAUJO BATALHA SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA ME.
MOTIVO:
6.1 – Apresentou a composição de preços unitários do item 5.3.2 do orçamento da "reforma da escola Silvestre de Mesquita" de forma incompleta, descumprindo o subitem 6.2.1.6 do edital.

7. AMIL EMPREENDIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI ME.
MOTIVO:
7.1 – Não apresentou o cronograma físico-financeiro da planilha orçamentária da "reforma da escola Silvestre de Mesquita", descumprindo o subitem 4.1.5 do edital.

8. M.J. PROJETOS E ENGENHARIA EIRELI ME.
MOTIVO:
8.1 – Não apresentou a planilha de composição do BDI, descumprindo o subitem 4.1.8 do edital.

9. M.V. CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
MOTIVO:
9.1 – Não apresentou a planilha de composição de preços unitários, descumprindo o subitem 4.1.6 do edital.

10. MILLENIUM SERVIÇOS EIRELI ME.
MOTIVO:
10.1 – Não apresentou a planilha de composição de preços unitários, descumprindo o subitem 4.1.6 do edital.

11. ANTONIA AMANDA AMBROSIO DE SOUSA EIRELI ME.
MOTIVO:
11.1 – Não apresentou a planilha de composição dos encargos sociais da "reforma da escola Silvestre de Mesquita", descumprindo o subitem 4.1.7 do edital.
11.2 – Não apresentou a planilha de composição do BDI da "reforma da escola Silvestre de Mesquita", descumprindo o subitem 4.1.8 do edital.

12. PRIME CONSTRUÇÕES & LOCAÇÃO EIRELI.
MOTIVO:
12.1 – Não apresentou as planilhas de composição dos encargos sociais, descumprindo o subitem 4.1.7 do edital.

13. PRIME CONSTRUÇÕES & LOCAÇÃO EIRELI.
MOTIVO:
13.1 – Não apresentou as planilhas de composição do BDI, descumprindo o subitem 4.1.8 do edital.

EMPRESA VENCEDORA:

1º MÁSTER SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
Valor: – R$ 655.000,34

2º SEMAS IMPERIUM SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
Valor: – R$ 657.140,71

3º SÃO BENTO CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI EPP.
Valor: – R$ 658.601,89

4º CONSTRUTORA SANTA BEATRIZ LTDA EPP.
Valor: – R$ 660.031,17

5º YGOR WILSON CAVALCANTE ME.
Valor: – R$ 662.229,02

6º ARCADYS EMPREENDIMENTOS EIRELI ME.
Valor: – R$ 663.806,19

7º PLANALTO TIMBÓ CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
Valor: – R$ 664.036,48

8º A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP.
Valor: – R$ 666.201,66

9º APOLO SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME.
Valor: – R$ 667.418,00

10º AVILA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
Valor: – R$ 668.333,73

11º W.J. FREITAS ME.
Valor: – R$ 670.797,76

12º J.E. CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME.
Valor: – R$ 672.972,50

13º H.J.S. CONSTRUÇÕES EIRELI.
Valor: – R$ 676.217,69

- O resultado disposto acima teve a colaboração do departamento de engenharia desta municipalidade na análise das planilhas orçamentárias que compõem as propostas de preços, em conformidade com o Parecer Técnico constante dos autos do processo licitatório, à cerca da análise.
- O resultado aqui obtido será divulgado resumidamente no mesmo diário oficial que divulgou o certame em questão.

Sala da Comissão de Licitação da PREFEITURA DE GUARACIABA DO NORTE, aos **10 de Janeiro de 2018.**

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

ROBERTO VALE DO NASCIMENTO	*ANA VITÓRIA FELIX RODRIGUES*
Membro da Comissão de Licitação	Membro da Comissão de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:761F8F5E

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO - AVISO DE LICITAÇÃO

Equipe de Pregão, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº. 11.01.18-01PP, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS, VISANDO GARANTIR O FUNCIONAMENTO DOS TRANSPORTES DA FROTA DE VEÍCULOS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE. A realização está prevista para o dia 26 de Janeiro de 2018, às 08h00m. O Edital completo está à disposição dos interessados, na Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte/CE – Setor de Licitações, nos dias úteis das 08h00min às 14h00min, sito à Avenida Monsenhor Furtado, nº. 55, Centro, ou acessando o site: http://www.tcm.ce.gov.br/licitacoes.

Guaraciaba do Norte/CE, 15 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Pregoeira Oficial

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:B4D2A557

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO - AVISO DE LICITAÇÃO

Equipe de Pregão, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº. 11.01.18-02PP, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE RECARGA DE GÁS OXIGÊNIO MEDICINAL DESTINADA A ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL E MATERNIDADE SÃO JOSÉ, JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE. A realização está prevista para o dia 26 de Janeiro de 2018, às 10h00m. O Edital completo está à disposição dos interessados, na Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte/CE – Setor de Licitações, nos dias úteis das 08h00min às 14h00min, sito à Avenida Monsenhor Furtado, nº. 55, Centro, ou acessando o site: http://www.tcm.ce.gov.br/licitacoes.

Guaraciaba do Norte/CE, 15 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Pregoeira Oficial

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:28E78F9D

COMISSAO DE LICITAÇÃO
AVISO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 12.01.18.01CAF

O Município de Guaraciaba do Norte/CE, através da Secretaria Municipal de Educação, torna público aos interessados, a Chamada Pública N° 12.01.18.01CAF, para a Aquisição de Produtos Oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar dos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Guaraciaba do Norte/CE. O recebimento da documentação para habilitação e dos projetos de venda ocorrerá até às 14h00min do dia 05 de Fevereiro de 2018, a sessão pública para a apuração das habilitações e classificação dos projetos de venda ocorrerá às 08h00m do dia 06 de Fevereiro de 2018, no Setor de Licitações da Prefeitura. O Edital completo encontra–se disponível aos interessados na Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte/CE – Setor de Licitações, nos dias úteis das 08h00min às 14h00min, sito à Avenida Monsenhor Furtado, nº. 55, Centro, ou acessando o site: http://www.tcm.ce.gov.br/licitacoes.

Guaraciaba do Norte-CE, 15 de Janeiro de 2018.

JOSÉ ALBUQUERQUE MELO FILHO
Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:1CC9C455

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO - AVISO DE LICITAÇÃO

Comissão Permanente de Licitação, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 11.01.18-01CP, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS COLETIVOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE-CE. A realização está prevista para o dia 16 de Fevereiro de 2018, às 08h30m. O Edital completo está à disposição dos interessados, na Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte/CE – Setor de Licitações, nos dias úteis das 08h00min às 14h00min, sito à Avenida Monsenhor Furtado, nº. 55, Centro, ou acessando o site: http://www.tcm.ce.gov.br/licitacoes.

Guaraciaba do Norte/CE, 15 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:7FA37BF5

COMISSAO DE LICITAÇÃO
EXTRATO - AVISO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

Comissão Permanente de Licitação, torna público para conhecimento dos interessados a REVOGAÇÃO, com base no art. 49 da Lei 8.666/93, da TOMADA DE PREÇOS Nº. 27.12.17-02TP, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS PARA IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS COLETIVOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE, A partir desta data, os autos do processo estão com vista franqueada aos interessados, estando aberto o prazo para o contraditório e a ampla defesa nos termos no §3º do Art. 49, da Lei nº 8.666/93, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data de publicação desta decisão. (TCU - Acórdão 455/2017 Plenário).

Guaraciaba do Norte/CE, 15 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:CDF20EFF

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO - AVISO DE CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

AVISO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS – A Comissão Permanente de Licitação da PMGN, depois de proceder à verificação e análise das Propostas de Preços das empresas participantes na **TOMADA DE PREÇOS Nº 27.10.17-01TP**, referente à **CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA EXECUÇÃO DE REPAROS GERAIS NA ESCOLA E.E.I.F SÃO FELIX (SÍTIO SÃO FELIX, ZONA RURAL) E REFORMA DA ESCOLA SILVESTRE DE MESQUITA (DISTRITO DE VÁRZEA DOS ESPINHOS) NO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE-CE**, decidiu e julgou **CLASSIFICADA:** H.J.S. CONSTRUÇÕES EIRELI; ARCADYS EMPREENDIMENTOS EIRELI ME; YGOR WILSON CAVALCANTE ME; A.I.C. OLIVEIRA CONSTRUÇÕES EIRELI EPP; SÃO BENTO CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI EPP; PLANALTO TIMBÓ CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME; APOLO SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME; MÁSTER SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME; SEMAS IMPERIUM SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME; AVILA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME; J.E. CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME; CONSTRUTORA SANTA BEATRIZ LTDA EPP; W.J. FREITAS ME. Decidiu e julgou **DESCLASSIFICADA:** CENPEL CENTRO NORTE PROJETOS E EMPREENDIMENTOS LTDA ME; RAMILOS CONSTRUÇÕES EIRELI ME; MORADA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA ME; R7 SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME; MORADA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA ME; ARAUJO BATALHA SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA ME; AMIL EMPREENDIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI ME; M.J. PROJETOS E ENGENHARIA EIRELI ME; M.V. CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI ME; MILLENIUM SERVIÇOS EIRELI ME; PRIME CONSTRUÇÕES & LOCAÇÃO EIRELI; PRIME CONSTRUÇÕES & LOCAÇÃO EIRELI. As razões que motivaram tal decisão encontram-se à disposição dos interessados, para consulta, junto ao processo licitatório no setor de licitação da PMGN. Foi vencedora do certame a empresa **MÁSTER SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES EIRELI ME** com o valor global de **R$ 655.000,34 (seiscentos e cinquenta e cinco mil e trinta e quatro centavos)**. A partir da data desta publicação fica aberto o prazo recursal conforme o Art. 109, Inciso I, alínea “b” da Lei Federal Nº 8.666/93.

Guaraciaba do Norte/CE, 12 de Janeiro de 2018.

ELISIANE CAMELO DE CARVALHO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:21E47C5B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUÍ

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO N.º 002/2018, DE 12 DE JANEIRO DE 201

ATUALIZA A UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ (UFM), DE QUE TRATA LEI COMPLEMENTAR Nº 062/2016 DE 18 DE DEZEMBRO DE 2016 CÓDIGO TRIBUTÁRIO DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ICAPUÍ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 403 da Lei Complementar nº 062/2016 de 18 de dezembro de 2016.

CONSIDERANDO que a correção da Unidade Fiscal do Município de Icapuí – UFM é efetuada anualmente com base no *Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial* –IPCA-E, estabelecido pelo IBGE, o qual fechou o ano de 2017 em 2,93%;
CONSIDERANDO que é necessária a correção da Unidade Fiscal do Município de Icapuí - UFM para base de cálculo dos Tributos Municipais para o exercício fiscal do ano de 2018;

DECRETA:
Art. 1º - Fica atualizada a Unidade Fiscal do Município - **UFM**, exercício de 2018, para base de cálculo de Tributos Municipais, para o valor de **R$ 51,67 (cinquenta e um reais e sessenta e sete centavos).**
§ 1º. Fica consignado que a UFM terá vigência e eficácia para o exercício civil e será atualizada anualmente, preferencialmente até o último dia útil do mês de janeiro de cada exercício, pelo IPCA-E – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou, na sua ausência, por outro que venha substituí-lo, nos termos da lei.
§ 2º. Para a obtenção do valor especificado no *caput* deste artigo, foi aplicado ao valor da UFM do ano de 2017 o percentual correspondente à variação dos últimos 12 meses do IPCA-E do ano de 2017, no percentual de 2,93% (Dois vírgula noventa e três por cento), nos termos como divulgados pelo IBGE (http://ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/precos/ipcae/ipca-e_201712_1.shtm).
Art. 2º Ficam atualizados também os valores expressos em moeda corrente nacional em 2,93% (Dois vírgula noventa e três por cento) previstos nos anexos IV,V, VIII, IX, X, XI, XII do Código Tributário, conforme art. 403 do Código Tributário do Município.
Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.
Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUÍ, aos 12 de janeiro de 2018.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fábio Henrique da Silva Bezerra
Código Identificador:EE0E84DA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 507/2017

Dispõe sobre a nova composição do Comitê/Conselho Gestor da Área de Proteção Ambiental- APA do Manguezal da Barra Grande, nos termos da Lei Municipal de nº 634/2014, no âmbito do município de Icapuí, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas em Lei, com base no art. 77, IV da Lei Orgânica Municipal;
CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar o art. 6º, da Lei Municipal nº 634/2014, no que tange à criação e composição do Comitê/Conselho Gestor da Área de Proteção Ambiental – APA do Manguezal da Barra Grande;
CONSIDERANDO que a Lei Municipal nº 634/2014, não dispõe sobre a criação e composição do Comitê/Conselho Gestor da Área de Proteção Ambiental – APA do Manguezal da Barra Grande;
CONSIDERANDO que a regulação da presente matéria é imprescindível ao interesse público e à própria implantação das políticas públicas do Meio Ambiente, no município de Icapuí,
RESOLVE:
Art. 1º - Criar a nova composição do Comitê/Conselho Gestor da Área de Proteção Ambiental – APA do Manguezal da Barra Grande, no âmbito do município de Icapuí, com vista a regulamentar o art. 6º, da Lei Municipal nº. 634/2014.
Art. 2º - Comitê/Conselho Gestor da Área de Proteção Ambiental – APA do Manguezal da Barra Grande, possui a seguinte composição:

• Representantes dos Órgãos Públicos:

• SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA – SEDEMA

TITULAR: Iran Rodrigues Félix, Secretário Municipal de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca – SEDEMA, portaria de nº 175/2017, de 16 de fevereiro de 2017, portador do CPF de nº 362.614.163-20 e RG de nº 142221687 SSP/CE;
SUPLENTE: Carla da Paz Bezerra, Técnica em Gestão Pública I (Agente Ambiental), matrícula nº 000502, portadora do CPF de nº 947.846.713-15 e do RG de nº 321819097 SSP/CE.

• INSTITUTO MUNICIPAL DE FISCALIZAÇÃO E LICENCIAMNETO AMBIENTAL – IMFLA

TITULAR: Daniel da Silva Rebouças, Técnico em Gestão Publica I (Agente Ambiental), matrícula nº 123233-9, portador do CPF de nº 033.126.883-37 e do RG de nº 2006014008424 SSP/CE.
SUPLENTE: Tatiane Fernandes Monteiro, Técnico em Gestão Pública I (Monitor de Esportes), matrícula nº 002386-2, portadora do CPF de nº 088.255.664-92 e do RG de nº 2941900 SSP/RN.

• SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SANEAMENTO

TITULAR: Úrsula Cristina Batista Maia, Coordenadora de Obras e Serviços Públicos, matrícula nº 122806-4, portadora do CPF de nº 573.252.603-00 e do RG de nº 200401408073 SSP/CE.
SUPLENTE: Roberto Carlos de Oliveira, Técnica em Gestão Pública I(Agente Administrativo), matrícula nº 000122-3, portador do CPF de nº 316.777.703-68 e do RG de nº 91414285 SSP/CE.

• SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E ESPORTE

TITULAR: João Alberto de Almeida, Técnica em Gestão Pública I(Secretário), matrícula nº 000296-9, portador do CPF de nº 296.942.993-49 e do RG de nº 2006014036533 SSP/CE.
SUPLENTE: Silvio de Souza Tertuliano, Técnica em Gestão Pública I(Monitor de Esportes), matrícula nº 000509-0, portador do CPF de nº 712.381.313-87 e do RG de nº 1983815/90 SSP/CE.

• SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

TITULAR: Diumberto de Freitas Cruz, Secretário Municipal de Educação, portaria de nº 009, de 02 de janeiro de 2017, portador do CPF de nº 320.350.803-63 e do RG de nº 2009009102633 SSP/CE.
SUPLENTE: Cláudia Robéria da Silva, Coordenador de Planejamento Educacional, matrícula nº 123294-0, portador do CPF de nº 795.836.443-15 e do RG de nº 2007010176886 SSP/CE.

• CÂMARA MUNICIPAL DE ICAPUÍ

TITULAR: Cláudio Roberto de Carvalho, Vereador, portador do CPF de nº 440.346.953-15 e do RG de nº 211547991 SSP/CE.
SUPLENTE: José Almir Alcântara da Silva, Vereador, portador do CPF de nº 296.087.323-87 e do RG de nº 2001099153970 SSP/CE.

• Representantes da Sociedade Civil

• FUNDAÇÃO BRASIL CIDADÃO PARA EDUCAÇÃO, CULTURA, TECNOLOGIA E MEIO AMBIENTE

TITULAR: Thaís Silva Torquato, Educadora Ambiental, portadora do CPF de nº 051.651.203-09 e RG de nº 2007226107-7 SSP/CE.
SUPLENTE: Carol Barbosa da Silva, Educadora Ambiental, portadora do CPF de nº 061.593.223-11 e RG de nº 2007817949-6 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO ARATU DE PROTEÇÃO AOS ECOSSISTEMAS COSTEIROS

TITULAR: Thiago Jerônimo de Souza Tavares, Sócio, portador do CPF de nº 640.351.313-34 e RG de nº 2001010524249 SSP/CE.
SUPLENTE: Samuel Victor Eleutério Rebouças, Sócio, portador do CPF de nº 016.647.064-37 e RG de nº 003137536 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DO REQUENGUELA – AMORE

TITULAR: Adriano Pedro da Costa, Presidente, portador do CPF de nº 012.599.953-48 e RG de nº 2003010381380 SSP/CE.
SUPLENTE: Zenilde Pereira da Silva, Sócia, portadora do CPF de nº 029.590.363-52 e RG de nº 2005015127615 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DA BARRINHA - AMBA

TITULAR: Aldeneide Maria da Silva, Sócia, portadora do CPF de nº 014.494.743-90 e RG de nº 2003010318750 SSP/CE.
SUPLENTE: Leandra Sebastiana da Silva, Sócia, portadora do CPF de nº 031.326.143-19 e RG de nº 2003010227798 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO DE PESQUISA E PRESERVAÇÃO DE ECOSSISTEMAS AQUÁTICOS – AQUASIS

TITULAR: Gabriela Pereira Ramires, Técnica/ Bióloga, portadora do CPF de nº 341.570.078-08 e RG de nº 18.177.952 SSP/MG.
SUPLENTE: Cristine Pereira Negrão Silva, Presidente, portadora do CPF de nº 480.357.773-00 e RG de nº 8907002024037 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DAS MARISQUEIRAS E CATADORES DE ALGAS MARINHAS – ALGAMAR

TITULAR: Esmeralda Soares da Silva, Presidente, portadora do CPF de nº 721.936.893-34 e RG de nº 274764993 SSP/CE.
SUPLENTE: Liduina Maria do Nascimento, Tesoureira, portadora do CPF de nº 228.599.733-53 e RG de nº 2131230-91 SSP/CE.

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

REGISTRE-SE; PUBLIQUE-SE; CUMPRA-SE.
Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 16 (dezesseis) dias do mês de outubro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:63A776DA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 505/2017

Nomeia os membros que compõem o Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente - COMDEMA e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e nos termos da Lei Municipal nº. 466/2006, de 10 de maio de 2006, sendo posteriormente modificada pelo Decreto nº. 044/2015, de 27 de novembro de 2015.
DECRETA:
Art. 1º - O CONSELHO MUNICIPAL DE DEFESA DO MEIO AMBIENTE – COMDEMA, será composto por membros titulares e suplentes, na seguinte composição:
I – Representantes dos Órgãos Públicos:

• SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO, TRABALHO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA – SEDEMA

TITULAR: Iran Rodrigues Félix, Secretário Municipal de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca – SEDEMA, portaria de nº 175/2017, de 16 de fevereiro de 2017, portador do CPF de nº 362.614.163-20 e RG de nº 142221687 SSP/CE;
SUPLENTE: Janaina Almeida da Silva, Técnica em Gestão Pública I (Agente Ambiental), matrícula nº 000403-2, portadora do CPF de nº 727.654.703-59 e RG de nº 1.324.251 SSP/CE.

• SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E ESPORTE

TITULAR: Eliabe Crispim da Silva, Coordenador de Desenvolvimento do turismo, matrícula nº 122870-6, portador do CPF de nº 953.249.253-49 e RG de nº 3288644/98 SSP/CE.
SUPLENTE: Jerri Brasil Rebouças, Técnico em Gestão Pública I (Monitor de Esportes), matrícula nº 000407-0, portador do CPF de nº 391.045.673-15 e RG de nº 99002111780 SSP/CE.

• SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO - SAAE

TITULAR: Enoque Carneiro de Freitas Neto, Operador de Sistemas do SAAE, portador do CPF de nº 045.743.083-46 e RG de nº 20010991597-40 SSP/CE.
SUPLENTE: Francimara Braga Barreto, Recepcionista, portadora do CPF de nº 032.263.093-50 e RG de nº 2005010435770 SSP/CE.

• SECRETARIA DE GOVERNO

TITULAR: Bruna Narcisa Fonseca, Coordenador de Relações Institucionais, matrícula nº 122850-0, portador do CPF de nº 012.817.023-90 e RG de nº 97002262838 SSP/CE.
SUPLENTE: José Romário Souza da Silva, Assessor Técnico, matrícula nº 122884-6, portador do CPF de nº 061.589.423-24 e RG de nº 2004005094007 SSP/CE.

• SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SANEAMENTO

TITULAR: João de Deus Félix Rebouças, Técnico em Gestão Pública I (Fiscal de Obras e Serviços Públicos), matrícula n º 000465-6, portador do CPF de nº 155.474.343-53 e RG de nº 1110191 SSP/CE.
SUPLENTE: João de Deus Rebouças Júnior, Técnico em Gestão Pública I (Agente Administrativo), matrícula n º 000409-5, portador do CPF de nº 651.726.473-68 e RG de nº 98099030099 SSP/CE.

• CÂMARA MUNICIPAL DE ICAPUÍ

TITULAR: Felipe Maia de Oliveira Rebouças, Vereador, portador do CPF de nº 002.174.143-38 e RG de nº 002.337.074 SSP/CE.
SUPLENTE: Cláudio Roberto de Carvalho, Vereador, portador do CPF de nº 440.346.953-15 e RG de nº 211.547.991 SSP/CE.

II – Representantes da Sociedade Civil

• FUNDAÇÃO BRASIL CIDADÃO PARA EDUCAÇÃO, CULTURA, TECNOLOGIA E MEIO AMBIENTE

TITULAR: Adriano Pedro da Costa, Educador Ambiental, portador do CPF de nº 012.599.953-48 e RG de nº 2003010381380 SSP/CE.
SUPLENTE: Thaís Silva Torquato, Educadora Ambiental, portadora do CPF de nº 051.651.203-09 e RG de nº 2007226107-7 SSP/CE.

• GRUPO DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO EM ICAPUÍ – GDTUR

TITULAR: Antônio Evanir de Oliveira, Vice- Presidente**,** portador do CPF de nº 701.968.424-68 e RG de nº 01094829 SSP/CE.
SUPLENTE: Maria do Socorro Bezerra Gomes, Sócia, portadora do CPF de nº 286.003.393-91 e RG de nº 337.8052/99 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO CAIÇARA DE PROMOÇÃO HUMANA

TITULAR: Francisca Alves de Souza, Sócia, portadora do CPF de nº 441.415.134-15 e RG de nº 1059959 SSP/CE.
SUPLENTE: Francisco Jozanir da Costa, Sócio, portador do CPF de nº 028.552.303-14 e RG de nº 2006014185024 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO DE PESQUISA E PRESERVAÇÃO DE ECOSSISTEMAS AQUÁTICOS – AQUASIS

TITULAR: Gabriela Pereira Ramires, Técnica/ Bióloga, portadora do CPF de nº 341.570.078-08 e RG de nº 18.177.952 SSP/MG.
SUPLENTE: Cristine Pereira Negrão Silva, Presidente, portadora do CPF de nº 480.357.773-00 e RG de nº 8907002024037 SSP/CE.

• ASSOCIAÇÃO UNIVERSITÁRIA DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ–ASSUMI

TITULAR: Maria Leonice Gomes Borges, Presidente, portadora do CPF de nº 318.511.003-00 e RG de nº 8907002024860 SSP/CE.
SUPLENTE: Ana Queli de Castro Silva Costa, Sócia, portadora do CPF de nº 045.677.783-08 e RG de nº 20070765981 SSP/CE.

• COOPERATIVA DE PESCA, AGRICULTURA E AQUICULTURA MARINHA DE ICAPUÍ – COOPAMI

TITULAR: Francisco Edson Barreto de Medeiros, Presidente, portador do CPF de nº 385.015.463-72 e RG de nº 1418247-87 SSP/CE.
SUPLENTE: Monique de Oliveira Maia, Secretaria, portador do CPF de nº 026.748.753-30 e RG de nº 2004014080684 SSP/CE.

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

REGISTRE-SE; PUBLIQUE-SE; CUMPRA-SE.
Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 10 (dez) dias do mês de outubro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:426B837A

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 503/2017

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992, combinado com os termos do artigo 77, inciso I, da Lei Orgânica do Munícipio de Icapuí,
R E S O L V E:

Art. 1º - DELEGAR o(a) Sr.(a) **ANDERSON DA SILVA PEREIRA,** solteiro. Engenheiro Civil, portador da Carteira Profissional do CREA CE 320830, portador(a) do RG nº **003204931 ITEP RN** e do CPF nº **024.869.603-33,** domiciliado na Avenida Newton Ferreira, 35 – Centro – Icapuí – CE, responsável para realizar serviços de fiscalização das obras de contenção do processo erosão marinha e estabilização da linha da costa das Praias da Redonda e Barreiras a partir de 01 de outubro de 2017 a 31 de dezembro de 2017.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário, tendo seus efeitos retroativos a 01 de outubro de 2017.

REGISTRE-SE; PUBLIQUE-SE; CUMPRA-SE.
Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 10 (dez) dias do mês de outubro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:57571E16

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 482/2017

Nomeia os membros do Conselho Municipal de Saúde de Icapuí e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei Orgânica e Lei de Criação do Conselho Municipal da Saúde n° 078/91 e Legislação em vigor.

RESOLVE:

Art. 1º. NOMEAR os Conselheiros Titulares e Suplentes do Conselho Municipal de Saúde, para exercer seu mandato de Conselheiros Municipais de Saúde para o período de 09 de agosto de 2017 a 15 de março de 2019, de acordo com o regimento interno, considerando a Lei de Criação do Conselho Municipal da Saúde n° 078/91, como representante dos órgãos e comunidades abaixo relacionados.

GOVERNO
Representantes da Secretaria da Saúde
Maria José da Costa – Titular
Reginaldo Alves das Chagas – Suplente

Representantes do Hospital Municipal Maria Idalina de Medeiros
Ana Karine Teixeira S. Maia – Titular
Antônia Samara Rebouças Siqueira - Suplente

USUÁRIOS
Representantes da Área I – Estrela do MAR - Redonda
Francineide Pereira da Costa – Titular
José Rodrigues Neto – Suplente

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

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 04 (quatro) dias do mês de setembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:67C630B6

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 504/2017

Nomeia os gestores responsáveis pelo acompanhamento da elaboração dos Planos de Manejo e de Uso Público das Unidades APA de Ponta Grossa e APA de Manguezal da Barra Grande, no Município de Icapuí, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992.
CONSIDERANDO a necessidade de elaboração dos Planos de Manejo das Unidades APA de Ponta Grossa e APA do Manguezal de Barra Grande;

CONSIDERANDO as necessidades de elaboração dos Planos de Uso Público das unidades APA de Ponta Grossa e APA do Manguezal de Barra Grande.

RESOLVE:

Art. 1° - Nomear como gestor para acompanhamento e execução do Plano de Manejo e de Uso Público das Unidades APA de Ponta Grossa e APA do Manguezal de Barra Grande, os senhores:

I - JOÃO PAULO DE SOUSA REBOUÇAS (TITULAR), servidor público municipal, Agente Ambiental, ocupante do cargo de Secretário do Instituto Municipal de Fiscalização e Licenciamento Ambiental (IMFLA) e,

II - IRAN RODRIGUES FÉLIX (SUPLENTE), servidor público municipal, Técnico em Gestão Pública, ocupante do cargo de Secretário de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca (SEDEMA)**.**

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

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 10 (dez) dias do mês de outubro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:D2A4D897

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 274/2017

Designa servidores para compor a Equipe para recebimento e análise da documentação apresentada pelos candidatos convocados através do EDITAL DE CONVOCAÇÃO, na forma que indica, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere,

RESOLVE:
Art. 1º - Designar servidores efetivos que irão compor a equipe para o recebimento e análise da documentação apresentada pelos candidatos convocados através do EDITAL DE CONVOCAÇÃO:

I – IANY RODRIGUES TERTULIANO (PRESIDENTE) – portadora do CPF n° 380.078.273-15, servidora pública municipal, Técnica de Gestão Pública, ocupante do cargo em comissão de Assessor Técnico, lotada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças.

II – ELDEVAN NASCIMENTO SILVA (MEMBRO) – portador do CPF nº 009.513.763-73, servidor público municipal, Agente Administrativo, ocupante do cargo de Assessor Jurídico, inscrito no OAB/CE nº 33.701, lotado na Secretaria de Governo do Município de Icapuí.

III – GEOVANI ALVES DA COSTA (MEMBRO) – portador do CPF nº 045.917.303-01, servidor público municipal, Fiscal de Tributos Municipal, ocupante do cargo de Controlador Geral da Estrutura Organizacional da Controladoria e Ouvidoria Geral do Município de Icapuí.

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

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 12 (doze) dias do mês de maio de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:B5BD2747

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
ATO ADMINISTRATIVO Nº 003/2017

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 34, da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992, atualizada de acordo com a Lei Municipal de nº 641/2014, de 29 de abril de 2014, do Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos do Município de Icapuí,

R E S O L V E:

Art. 1º - Exonerar, a pedido, a servidora **AUDELICE MAIA REBOUÇAS**, do cargo efetivo de **Auxiliar de Secretária**, lotada na Secretaria de Educação, a partir desta data.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

REGISTRE-SE;
PUBLIQUE-SE;

CUMPRA-SE.

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), aos 18 (dezoito) dias do mês de outubro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:C7F7BF24

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 512/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Paulo Daniel Carvalho de Souza para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o (a) Sr.(a) **PAULO DANIEL CARVALHO DE SOUZA,** portador(a) do RG nº **2008010432503** e do CPF nº **019.562.733-44** para ocupar o cargo de Assistente de Controle na Estrutura Organizacional da Controladoria e Ouvidoria Geral do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:DC7AEEB2

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 513/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) João José de Freitas Medeiros para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:

Art. 1º - NOMEAR o (a) Sr.(a) **JOÃO JOSÉ DE FREITAS MEDEIROS** portador(a) do RG nº **2006005005647** e do CPF nº **032.753.813-93** para ocupar o cargo de Assistente de Gestão I na Estrutura Organizacional do Instituto Municipal de Fiscalização e Licenciamento Ambiental - IMFLA do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:FF58005F

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 514/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Mara Cristina Rebouças dos Santos para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:

Art. 1º - NOMEAR o (a) Sr. (a) **MARA CRISTINA REBOUÇAS DOS SANTOS,** portador(a) do RG nº **2002010375152** e do CPF nº **032.236.133-82** para ocupar o cargo de Assistente em RH na Estrutura Organizacional da Secretaria de Administração e Finanças do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:8BD2AA66

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 515/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Isaac Evangelista da Silva para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de

acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR, o Sr. **ISAAC EVANGELISTA DA SILVA JUNIOR**, portador do RG nº **2005015127640** e CPF nº **032.153.033-02**, para exercer o cargo de Coordenador de Gestão do SUAS da Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:E79EA1B5

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 516/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Alison Rosário da Costa para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR, o Sr. **ALISON ROSÁRIO DA COSTA**, portador do RG nº **002335791** e CPF nº **662.963.903-00**, para exercer o cargo de Coordenador de Cadastro Único e Programa Bolsa Família da Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:9330791F

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 517/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Antônia Josineide Honório Braga para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR, a Sra. **ANTÔNIA JOSINEIDE HONORIO BRAGA**, portadora do RG nº **2001021032148** e CPF nº **006.978.863-44** para exercer o cargo de Coordenador Administrativo e Financeiro da Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:E5E7163B

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 518/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Maria Aparecida de Alcântara para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR, a Sra. **MARIA APARECIDA DE ALCÂNTARA**, portadora do RG nº **310268896** e CPF nº **943.488.393-87** para exercer o cargo de Assessor de Gestão dos Conselhos da Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:BC6A51D1

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 519/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Luiz Teixeira de Souza para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR, o Sr. **LUIZ TEIXEIRA DE SOUZA**, portador do RG nº **2004005094090 SSP- CE** e do CPF nº **067.468.374-91** para ocupar o cargo de Supervisor da Rádio FM Educativa da Estrutura Organizacional da Secretaria de Cultura e Juventude do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:B978420E

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 520/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Norma Navegantes da Silva para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **Norma Navegantes da Silva** portador(a) do RG nº **20074981476** e do CPF nº **057.491.943-02** para ocupar o cargo de Supervisor de Planejamento de Políticas Transversais na Estrutura Organizacional da Secretaria de Cultura e Juventude do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:75F842CE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 521/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Alexandre André Braga Silva para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ALEXANDRE ANDRÉ BRAGA SILVA** portador(a) do RG nº **20077131805** e do CPF nº **061.848.103-67** para ocupar o cargo de Supervisor de Políticas e Juventude na Estrutura Organizacional da Secretaria de Cultura e Juventude do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:C432D92C

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 522/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Luana Rebouças Pinto para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **LUANA REBOUÇAS PINTO** portadora do RG nº **337820099** e do CPF nº **658.884.303-82** para ocupar o cargo de Assessor Técnico na Estrutura Organizacional da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

REGISTRE-SE;

PUBLIQUE-SE;
CUMPRA-SE.

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:06A8C26D

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 523/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Pedro Romão de Oliveira Filho para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **PEDRO ROMÃO DE OLIVEIRA FILHO,** portador(a) do RG nº **530577501 SSP-CE** e do CPF nº **838.965.703-15** para ocupar o cargo de Assessor Técnico na Estrutura Organizacional da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:0ECBB171

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 524/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Maria Neiliane da Silva Silvestre para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MARIA NEILIANE DA SILVA SILVESTRE** portadora do RG nº **20072667561**e do CPF nº **858.555.533-53** para ocupar o cargo de Assistente de Gestão I na Estrutura Organizacional da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:5A2AA12E

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 525/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Ceriane Maria dos Santos Pereira para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **CERIANE MARIA DOS SANTOS PEREIRA,** portador(a) do **RG nº 2008877015-4 e do CPF nº 924.092.453-15** para ocupar o cargo de Coordenador Administrativo Financeiro da Estrutura Organizacional da Secretaria de Educação do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:41FE3705

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 526/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Brena Jéssica da Silva Damasceno para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de

acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **BRENA JESSICA DA SILVA DAMASCENO** portadora do RG nº **2004010146575** e do CPF nº **026.802.143-07**, para ocupar o cargo de Coordenadora de Atenção Básica da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:53895774

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 527/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Abigail Bezerra Braga da Silva para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ABIGAIL BEZERRA BRAGA DA SILVA** portadora do RG nº **2008010433380** e do CPF nº **051.031.783-97**, para ocupar o cargo de Coordenadora de Auditoria, Avaliação e Regulação da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:50760348

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 528/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Francisco Ricardo Gondim para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **FRANCISCO RICARDO GONDIM** portador do RG nº **2886943/94** e do CPF nº **832.537.003-30** para ocupar o cargo de Coordenador de Reabilitação da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:A875751D

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 529/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Maria José da Costa para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MARIA JOSÉ DA COSTA** portadora do RG nº **88991485** e do CPF nº **223.834.093-91** para ocupar o cargo de Coordenador de Gestão da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:8210A496

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 530/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Rosilene da Costa Carvalho para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ROSILENE DA COSTA CARVALHO** portadora do RG nº **337820399 SSP-CE** e do CPF nº **002.590.273-32** para ocupar o cargo de Coordenador Administrativo Financeiro da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:923ACAD7

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 531/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Sabrina Silva Cruz para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **SABRINA SILVA CRUZ** portadora do RG nº **20074765110 SSP/CE** e CPF nº **056.849.933-62** para ocupar o cargo de Assessor Técnico da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:CF56775A

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 532/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Maycon da Silva Lídio para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MAYCON DA SILVA LÍDIO** portador do RG nº **20078178112 SSP/CE** e CPF nº **061.337.633-10** para ocupar o cargo de Gerente de Território da Saúde da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:16AA26CB

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 533/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Iza Maria da Costa Silva Santos para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **IZA MARIA DA COSTA SILVA SANTOS** portador do RG nº **2007090068-4 SSP/CE** e CPF nº **662.916.233-15** para ocupar o cargo de Assessor de Controle da Estrutura Organizacional da Secretaria de Saúde do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:BB319156

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 534/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Tarcísio Rebouças Braga Filho para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **TARCÍSIO REBOUÇAS BRAGA FILHO** portador do RG nº **2006014001977** e do CPF nº **032.236.103-67** para ocupar o cargo de Coordenador Administrativo da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:C9169C96

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 536/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) José de Alencar Rebouças para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **JOSÉ DE ALENCAR REBOUÇAS,** portador(a) do RG nº **99010276822** e do CPF nº **784.068.403-63** para ocupar o cargo de Supervisor de Saneamento da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:35C92B0A

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 537/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) José Maírton Soares para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **JOSÉ MAIRTON SOARES,** portador(a) do RG nº **1219275 SSP/CE** e do CPF nº **142.824.883-87** para ocupar o cargo de Operador de Máquinas e Veículos Pesados da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:D6487429

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 538/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Adriano Duarte Rodrigues para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ADRIANO DUARTE RODRIGUES,** portador(a) do RG nº **20078178783 SSP/CE** e do CPF nº **063.612.803-22** para ocupar o cargo de Operador de Máquinas e Veículos Pesados da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:EF73D172

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 539/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) João César Medeiros Lucas para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **JOÃO CÉSAR MEDEIROS LUCAS,** portador(a) do RG nº **97406585 SSP/CE** e do CPF nº **296.107.613-72** para ocupar o cargo de Operador de Máquinas e Veículos Pesados da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:9C3A0015

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 540/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Antônio Francisco de Paula para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ANTÔNIO FRANCISCO DE PAULA,** portador(a) do RG nº **120745586 SSP/CE** e do CPF nº **316.772.403-00** para ocupar o cargo de Operador de Máquinas e Veículos Pesados da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:708773D7

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 541/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Márcio José Soares de Freitas para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MÁRCIO JOSÉ SOARES DE FREITAS,** portador(a) do RG nº **20071073102 SSP/CE** e do CPF nº **046.864.633-78** para ocupar o cargo de Supervisor de Conservação de Cemitérios da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:18BE26F6

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 542/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Anderson Rodrigues de Oliveira para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ANDERSON RODRIGUES DE OLIVEIRA,** portador(a) do RG nº **20162293504** e do CPF nº **941.207.223-68** para ocupar o cargo de Assistente Jurídico da Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:7944F74F

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 543/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Talyze Rebouças Marques para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **TALYZE REBOUÇAS MARQUES** portador(a) do RG nº 2006010221158 e do CPF nº 040.337.143-08 para ocupar o cargo de Assistente de Comunicação na Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:B54E6516

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 544/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Maria Silvana Honório para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MARIA SILVANA HONÓRIO,** portador(a) do RG nº **2002010376838** e do CPF nº **019.544.843-05** para ocupar o cargo de Assistente Institucional na Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:1D86FBE2

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 545/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) José Reudson de Souza para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **JOSÉ REUDSON DE SOUZA,** portador(a) do RG nº **2002010307980** e do CPF nº **220.163.333-91** para ocupar o cargo de Coordenador de Políticas Públicas na Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:E774A80B

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 546/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Edésio Ramos Correia para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **EDÉSIO RAMOS CORREIA,** portador(a) do RG nº **3029598 SSP/PE** e do CPF nº **669.736.194-87** para ocupar o cargo de Coordenador de Segurança Patrimonial e Cidadania na Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:1C2E7C4D

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 547/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Francisca Maria de Carvalho para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **FRANCISCA MARIA DE CARVALHO,** portador(a) do RG nº **2003010424119** e do CPF nº **016.294.533-74** para ocupar o cargo de Assistente de Gestão I na Estrutura Organizacional da Secretaria de Governo do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:2514551E

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 548/2018

Nomeia o (a) Sr.(a) Elizeuda Reinaldo de Sousa para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a)) **ELIZEUDA REINALDO DE SOUSA** portador(a) do RG nº **3145211896** e do CPF nº **943.121.923-91** para ocupar o cargo de Supervisor de Programas de Habitação de Interesse Social da Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:70BADF6B

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 549/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Ítalo Oliveira dos Anjos para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ÍTALO OLIVEIRA DOS ANJOS,** portador(a) do RG nº **2002010078689** e do CPF nº **042.296.833-16** para ocupar o cargo de Assistente de Controle na Estrutura Organizacional da Secretaria Municipal de Educação de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:B5341CCD

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 550/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Antônio Alyson da Costa Tertuliano para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **ANTÔNIO ALYSON DA COSTA TERTULIANO,** portador(a) do RG nº **337821099** e do CPF nº **671.069.783-53** para ocupar o cargo de Assistente em Tecnologia da Informação na Estrutura Organizacional da Secretaria de Administração e Finanças do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:734B93FE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 551/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Augusto Franco Soares de Moura para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **AUGUSTO FRANCO SOARES DE MOURA,** portador(a) do RG nº **20081645508** e do CPF nº **001.126.713-57** para ocupar o cargo de Assistente em Tecnologia da Informaçãona Estrutura Organizacional da Secretaria de Administração e Finanças do município de Icapuí.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:3436BD49

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 552/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Mary Elen Lobão Almeida da Silva para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **MARY ELEN LOBÃO ALMEIDA DA SILVA** portadora do RG nº **93002451549** e do CPF nº **744.229.103-10** para ocupar o cargo de Supervisor dos Serviços de Inspeção Municipal - SIM na Estrutura Organizacional da Secretaria de Desenvolvimento, Trabalho, Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Icapuí.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:D94EDE11

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
PORTARIA Nº 535/2017

Nomeia o (a) Sr.(a) Lindoberto do Nascimento Sousa para responder pelo cargo que indica e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ICAPUÍ, no Estado do Ceará, Sr. Raimundo Lacerda Filho, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o que lhe confere o artigo 9º, inciso II da Lei Municipal de nº 094/92 de 27 de janeiro de 1992,

R E S O L V E:
Art. 1º - NOMEAR o(a) Sr.(a) **LINDOBERTO DO NASCIMENTO SOUSA** portador(a) do RG nº **2001099160136** e do CPF nº **844.798.333-15** para ocupar o cargo de Supervisor de Conservação e Limpeza Pública da Estrutura Organizacional da Secretaria de Infraestrutura e Saneamento do município de Icapuí

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

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

Sede do Governo Municipal de Icapuí (CE), ao 01(primeiro) de novembro de 2017.

RAIMUNDO LACERDA FILHO
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Icapuí, na data supra, e publicada no lugar público de costume por afixação da mesma data.

Publicado por:
Iany Rodrigues Tertuliano
Código Identificador:7B378B1A

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO RESUMIDO DO CONTRATO Nº 2017.12.18.03

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU – SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IGUATU - EXTRATO DE CONTRATO. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – CNPJ Nº. 11.979.908/0001-05. CONTRATADA: IGUAMED COMERCIAL DE PRODUTOS MÉDICOS E FARMACÊUTICOS LTDA ME, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 04.969.431/0001-11. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº 8.666/93 E Nº. 10.520/2012. LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 2017.10.18.01-PMI-SAUDE. TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS DE A A Z, ÉTICOS, GENÉRICOS E SIMILARES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IGUATU-CE, CONFORME AS DEMANDAS DAS ORDENS JUDICIAIS E OUTROS, CONSIDERANDO O MAIOR DESCONTO SOBRE O PREÇO MÁXIMO AO CONSUMIDOR DA TABELA OFICIAL DE PREÇOS DE MEDICAMENTOS, REVISTA ABCFARMA (VEÍCULO OFICIAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO), DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DA SAÚDE DE IGUATU-CE, EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA CONVERTIDO EM ANEXO I DESTE EDITAL. PERFAZENDO O VALOR GLOBAL ESTIMADO: R$ 550.000,00 (QUINHENTOS E CINQUENTA MIL REAIS). DA DOTAÇÃO E RECURSO: Nº 0601-10.302.0008.2.016 (MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE ASSISTÊNCIA ESPECIALIZADA), E ELEMENTO DE DESPESA Nº 3.3.90.32.00 (MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA). DA VIGÊNCIA ATÉ: 18 DE DEZEMBRO DE 2018. DATA DA ASSINATURA: 18 DE DEZEMBRO DE 2017. DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU. SIGNATÁRIOS: FRANCISCO MARCELO SOBREIRA - (SECRETÁRIO) / JARBAS SOUSA DA PAZ – REPRESENTANTE TÍTULAR, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADA.

IGUATU-CE, EM 18 DE DEZEMBRO DE 2017.

LEONARDO SOUZA DE FREITAS
Presidente da CPL/PMI.

Publicado por:
Débora dos Santos Lavor Albuquerque
Código Identificador:4490DC07

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO RESUMIDO DO CONTRATO Nº 2017.12.18.04

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU – SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IGUATU - EXTRATO DE CONTRATO. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – CNPJ Nº. 11.979.908/0001-05. CONTRATADA: PROHOSPITAL COMÉRCIO HOLANDA LTDA, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº. 09.485.574/0001-71. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: LEI FEDERAL Nº 8.666/93 E Nº. 10.520/2012. LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 2017.10.18.01-PMI-SAUDE. TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS DE A A Z, ÉTICOS, GENÉRICOS E SIMILARES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IGUATU-CE, CONFORME AS DEMANDAS DAS ORDENS JUDICIAIS E OUTROS, CONSIDERANDO O MAIOR DESCONTO SOBRE O PREÇO MÁXIMO AO CONSUMIDOR DA TABELA OFICIAL DE PREÇOS DE MEDICAMENTOS, REVISTA ABCFARMA (VEÍCULO OFICIAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO), DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DA SAÚDE DE IGUATU-CE, EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA CONVERTIDO EM ANEXO I DESTE EDITAL. PERFAZENDO O VALOR GLOBAL ESTIMADO: R$ 550.000,00 (QUINHENTOS E CINQUENTA MIL REAIS). DA DOTAÇÃO E RECURSO: Nº 0601-10.302.0008.2.016 (MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DE ASSISTÊNCIA ESPECIALIZADA), E ELEMENTO DE DESPESA Nº 3.3.90.32.00 (MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA). DA VIGÊNCIA ATÉ: 18 DE DEZEMBRO DE 2018. DATA DA ASSINATURA: 18 DE DEZEMBRO DE 2017. DO FORO: COMARCA DO MUNICÍPIO DE IGUATU. SIGNATÁRIOS: FRANCISCO MARCELO SOBREIRA - (SECRETÁRIO) / ELMANO JOSÉ MARQUES DANTAS – REPRESENTANTE, RESPECTIVAMENTE CONTRATANTE E CONTRATADA.

IGUATU-CE, EM 18 DE DEZEMBRO DE 2017.

LEONARDO SOUZA DE FREITAS
Presidente da CPL/PMI.

Publicado por:
Débora dos Santos Lavor Albuquerque
Código Identificador:9DB68365

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE PRAZO

Unidade Gestora: Secretaria de Educação

O Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Iguatu, em cumprimento a Legislação em vigor, faz publicar o extrato resumido do **Primeiro Termo Aditivo de Prazo ao Contrato** firmado com: **G&Q Gestão e Qualidade Consultores LTDA - EPP**, com sede em Fortaleza - CE, à Rua João Carvalho, 800, Aldeota, inscrita no CNPJ/ MF sob o no CNPJ 02.738.283/0001-32, neste ato representado pela Senhora Kathia Leite Lira Cavalcante, inscrita no CPF sob o N° 153.773.263-34 e RG sob n.º 652660 SSP/DF, como a seguir discrimina: **Fundamento Legal**: Pregão Presencial N° 2017.02.14.01-PMI/EDUCAÇÃO, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal Nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, art. 57, inciso II. **Contrato N°**: 2017.05.08.01. **Objeto**: Contratação de pessoa jurídica, para prestação de serviços técnicos especializados de assessoria e consultoria educacional, no âmbito da Secretaria de Educação de Iguatu (Ce), de acordo com especificações técnicas constantes no termo de referência. **Vigência Contratual:** De 08 de Maio 2017 até 31 de Dezembro de 2017. **Vigência do Termo Aditivo de Prazo:** De 31 de Dezembro de 2017 até 31 de Dezembro de 2018. **Data de Assinatura:** 29 de

Dezembro de 2017. **Signatário:** Elizângela Gomes Medeiros – (Secretária Municipal de Educação). **Dotação Orçamentária N°:** 0901.12.122.0058.2.024 – (Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação). **Elemento de despesa Nº:** 3.3.90.39.00 – (Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica). Leonardo Souza de Freitas. Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

Iguatu-CE, 29 de Dezembro de 2017.

E-mail:
prefeituramunicipaldeiguatucpl@gmail.com / Fone: (88) 99203-6169

Publicado por:
Débora dos Santos Lavor Albuquerque
Código Identificador:88459A5E

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DO 01º TERMO DO ADITIVO AO CONTRATO ORIGINAL N° 2017.03.15.01

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU – SECRETARIA DA SAÚDE – EXTRATO DE TERMO ADITIVO DE PRORROGAÇÃO. PROCESSO: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 2017.02.08.03/PMI-SAÚDE. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA A LOCAÇÃO E SUPORTE OPERACIONAL DE SISTEMA DE CAPTAÇÃO E GESTÃO ON-LINE DE PONTO ELETRÔNICO, NO ÂMBITO DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE IGUATU (CE). PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO ORIGINAL. CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – CNPJ: 11.979.908/0001-05. CONTRATADA: ITARGET TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO LTDA, CNPJ Nº. 02.130.122/0001-28. PERÍODO: 31/12/2017 À 31/12/2018. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS: N.º
0601.10.302.0008.2.016 /
0601.10.122.0004.2.010 /
0601.10.301.0005.2.012, ELEMENTO DESPESAS: N.º 3.3.90.39.00. PRAZO DE PRORROGAÇÃO: 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO) DIAS. DATA DO ADITIVO: 29/12/2017. AMPARO LEGAL: CONFORME LEI 8.66/93 ART. 57 INCISO II E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Publicado por:
Débora dos Santos Lavor Albuquerque
Código Identificador:D3B087A2

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARETAMA

CÂMARA MUNICIPAL DE JAGUARETAMA
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO Nº 2017121301

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

Pelo presente termo, a Comissão de Licitação da CÂMARA MUNICIPAL DE JAGUARETAMA torna público para conhecimento dos interessados, o julgamento das propostas de que trata o processo licitatório nº 2017121301 CMJ que teve como objetivo a seleção da melhor proposta para Aquisição de combustível e lubrificante para manutenção das atividades desenvolvidas pela Câmara Municipal de Jaguaretama, para o Exercício 2018. Foi em toda sua tramitação atendida a legislação pertinente.
Desse modo, satisfazendo à lei e ao mérito, HOMOLOGO o processo licitatório nº 2017121301 CMJ e ADJUDICO à proponente POSTO SANTO ANTONIO COMERCIO DE COMBUSTIVEIS LTDA, com o valor total de R$ 13.674,00 (treze mil, seiscentos e setenta e quatro reais), sendo R$ 13.350,00 (treze mil, trezentos e cinquenta reais) referente ao item 01 e R$ 324,00 (trezentos e vinte e quatro reais) referente ao item 02, vencedora desse certame nos termos da Ata de Sessão de Julgamento, o seu objeto.

Publique-se.

Ao departamento competente para as providências de costume.

JAGUARETAMA-CE, 15 de Janeiro de 2018

ANA KELLY FERREIRA DE QUEIROZ
Presidente da Câmara

Publicado por:
Marcelo Júnior de Sousa
Código Identificador:061D2C1B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUCÁS

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS URBANAS
EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL.

ESTADO DO CEARA - EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL. A SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS URBANAS DO MUNICÍPIO DE JUCÁS TORNA PÚBLICO O EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL RESULTANTE DA INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 001/2018 – SMIEOU. **UNIDADE ADMINISTRATIVA:** SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS URBANAS. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
0701.15.452.0025.2.064. **ELEMENTO DE DESPESA:** 33.90.39.00. **OBJETO :** CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA COLETA,TRANSBORDO E DISPOSIÇAO FINAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM ATERRO SANITÁRIO LICENCIADO, COM O INTUITO DE ATENDER A PNRS (POLITICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS) LEI FEDERAL DE Nº 12.305/2010, DE RESPONDABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E OBRAS URBANAS. **VALOR GLOBAL ESTIMADO:** R$ 550.632,00 (Quinhentos e cinquenta mil, seiscentos e trinta e dois reais). **PRAZO DE VIGENCIA :** 12 (Doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato. **CONTRATADA**: D F L SERVIÇOS DE LIMPEZA URBANA AMBIENTAL EIRELI – ME, representante legal o Sr. Ernani Teles de Castro Junior. **ASSINA PELO CONTRATANTE:** ADEMAR RIBEIRO LUNA SOBRINHO, Secretário Municipal de Infraestrutura e Obras Urbanas.

Jucás(CE), 15 de Janeiro de 2018.

JOSÉ WILLIAN PEREIRA DA SILVA
Presidente da Comissão de Licitação.

Publicado por:
Cláudio Roberto de Oliveira Luna
Código Identificador:11BEBF58

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA

Edital nº 03/2018

SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA PROFESSOR (A) DA EDUCAÇÃO INFANTIL, PROFESSOR(A) DO ENSINO FUNDAMENTAL I E PROFESSOR(A) DO ENSINO FUNDAMENTAL II

A Secretaria Municipal de Educação, considerando o disposto no art. 37, IX, da CRFB/88, art. 154, XIV, da Constituição do Estado do Ceará, art. 19, IX, da Lei Orgânica do Município de Massapê e a Lei Municipal nº 578/2007, que estabelece os casos de contratação por tempo determinado dos profissionais do magistério, para atender necessidade temporária de excepcional interesse público.

Resolve:
I – Anular o processo seletivo regulamento pelo edital nº 02/2018.
II – TORNAR PÚBLICO o Edital nº 03/2018, que disciplina o Processo de Seleção Simplificada visando a contratação temporária de Professor (a) da Educação Infantil, Professor (a) do Ensino Fundamental I e Professor (a) do Ensino Fundamental II, visando atender situação de excepcional interesse da Secretaria Municipal de Educação, o qual será regido por este Edital e demais normas que venham a ser publicadas e que passarão a integrá-lo para todos os efeitos legais;

III – INSTITUIR a Comissão Coordenadora da seleção, responsável por sua normatização e acompanhamento da execução, ficando, desde já, designados os seguintes membros:
a) Fátima Maria Gomes de Castro– 1º Membro (Presidente)
b) Maria do Socorro Araújo – 2º Membro
c) Maria Dulce Rodrigues da Silva – 3º Membro

III – ESTABELECER que seja de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, por meio da Comissão Coordenadora, a criação dos instrumentos técnicos necessários à inscrição, avaliação e divulgação dos resultados, além de todos os comunicados que se fizerem necessários ao processo seletivo.

1- DO REGIME JURÍDICO

1.1 – A contratação ocorrerá em Regime Especial, de acordo com a Lei Municipal Nº 578/2007, com fundamento no artigo 37. Inciso IX da Constituição da República Federal do Brasil.
1.2 - O Prazo máximo das contratações por tempo determinado será de até 12 meses, prorrogável por igual período, na forma prevista no inciso XIV do art. 154 da Constituição Estadual.

2- DAS VAGAS

2.1 – A seleção se destina ao a contração temporária para o preenchimento de 150 (cento e cinquenta) vagas decorrentes das situações descritas no item 3.1 deste edital.

3 - DA SELEÇÃO

3.1 - A Seleção destina-se suprir carências temporárias do corpo docente efetivo da Escola, limitando-se a atender às situações em razão dos seguintes afastamentos:
Licença para tratamento de saúde;
Licença à gestante;
Licença por motivo de doença em pessoa da família;
Licença para trato de interesses particulares;
Cursos de capacitação;
Carência dos cargos vagos criados pelas Leis nº 521/2005 e 772/2017.
3.2 - A Seleção constará da análise da capacidade profissional, comprovada mediante avaliação de títulos e prova de redação e no qual exigirá a demonstração da capacidade de expressão do candidato a partir de tema proposto.

3.3 - Não poderão participar do presente processo de seleção os servidores que mantenham vínculo com Administração Pública Direta ou Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

3.4 – A vedação prevista no item 3.3 deste edital não se aplica àqueles casos em que o candidato ocupe cargo, emprego ou função de natureza técnica ou científica ou de professor e comprove a compatibilidade de horários com o cargo acumulável, mantendo-se a vedação nos casos em que o candidato seja ocupante de cargo efetivo de carreira do magistério da rede de Ensino Municipal.

4. DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA EXIGIGA

4.1 - Estar cursando no mínimo o 7º semestre em qualquer Curso Superior de Licenciatura Plena:

5. DA EXECUÇÃO E COORDENAÇÃO DO PROCESSO SELETEIVO

5.1 - O Processo Seletivo regido por este Edital será executado pela Secretaria de Educação do Município.

6. DA CARGA HORÁRIA

6.1 - A carga horária de trabalho do professor contratado por tempo determinado será no máximo de 100 (cem) horas mensais.

7. DA REMUNERAÇÃO

7.1 - A remuneração obedecerá aos dispostos na Lei federal Nº 11.738, de 16 de julho de 2008, que institui o piso salarial profissional para os profissionais do magistério público da Educação Básica e a consequente legislação municipal.

8. DAS INSCRIÇÕES

8.1 - A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a expressa aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.
8.2 - As inscrições ficarão abertas na SEDE da Secretaria de Educação do Município localizada na Rua Major José Paulino, Massapê – CE nos dia 17 e 18 de janeiro no horário de 08 às 13 horas.
8.3- No ato da inscrição o candidato deverá entregar:
a) ficha (requerimento de inscrição) devidamente preenchida, com todos mos dados solicitados, sem emendas e/ ou rasuras. As informações prestadas no formulário de inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, ficando a Administração Pública no direito de excluí-lo da seleção, caso comprove inveracidade nos dados fornecidos na ficha de inscrição ou o não preenchimento de informações requeridas na mesma.
b) A respectiva comprovação documental avaliada no item 9.6 deste edital. A documentação apresentada é de inteira responsabilidade do candidato, ficando a Administração Pública no direito de excluí-lo da seleção, caso comprove a falsidade da documentação.
c) fotocópia nítida dos seguintes documentos:
Identidade (frente e verso)
C.P.F.
Título de Eleitor e comprovante que está em dia com as obrigações eleitorais;
Certificado de reservistas (se do sexo masculino);
01 foto 3x4;
8.4 - Serão indeferidas inscrições com grafia do nome do candidato ilegível ou abreviado.
8.5 - Será permitida a inscrição por procuração específica para esse fim, mediante a entrega do respectivo instrumento de mandato, com firmas reconhecidas, acompanhadas de cópias do documento de identidade do candidato e apresentação de identidade do procurador.
8.6 - Deverá ser apresentado um instrumento de procuração para cada candidato, ficando o referido documento retido.
8.7 - O candidato inscrito por procuração assume total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador na ficha de requerimento de inscrição, arcando com as conseqüências advindas de eventuais erros, omissos e declarações inexatas ou inverídicas no preenchimento daquele documento.
8.8 - Não será aceitos documentos após o ato da inscrição.
8.9 - As pessoas com deficiências físicas, que forem convocadas para Distribuição de Vagas e Contratação, deverão apresentar, Laudo Médico atestando causa da deficiência e compatibilidade com as atribuições da função pretendida.
8.10 - No Laudo Médico deve constar:
Tipo de deficiência;
Código correspondente, segundo a Classificação Internacional de Doenças – CID;
Limitações funcionais;
Cargo/função para qual é candidato;
Se existe ou não compatibilidade com as atribuições do cargo/função pretendido;
Data de expedição, assinatura e carimbo com o número do CRM (Conselho Regional de Medicina) do médico que emitiu o Laudo.
8.11. São anexos desta Seleção Simplificada, dela fazendo parte integrante:
Ficha de Inscrição (ANEXO I)
Modelo de currículo para avaliação de títulos (ANEXO II);
Formulário para interposição de recurso (ANEXO III).

9. DAS ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO

9.1. A Seleção será composta de duas etapas classificatórias com pontuação máxima de 100 (cem) pontos.
9.2 - A Primeira etapa consistirá na realização de uma Prova Escrita, de redação com nota máxima de 80 (oitenta) pontos. A mesma realizar-se-á na Escola Dr. Luiz Carlos Magalhães Aguiar, localizada a Rua Amadeu Albuquerque / S/N – Bairro Luiz da Hora Pereira no dia 20 de janeiro no horário de 8h às 11h. Os candidatos deverão apresentar-se meia hora antes do início da prova, portando caneta esferográfica de cor preta.
9.3 - O resultado da prova de redação será divulgado no dia 24 de janeiro do corrente ano.

9.4 - No que diz respeito à redação devem ser levados em consideração os seguintes aspectos:
a) Estrutura do texto
- Encadeamento das partes do texto
b) Norma gramatical
- Sintaxe de concordância, regência e colocação;
- Pontuação;
- Flexão
c) Coerência Textual
d) Coesão gramatical
e) Convenções da escrita
- Escrita das palavras (ortografia e acentuação)
- Letras maiúsculas e minúsculas.
9.5 – Será eliminado da primeira etapa o candidato que obtenha inferior 50% da nota máxima da prova de redação.
9.6 - A Segunda etapa será classificatória e consistirá na avaliação de títulos do candidato com nota máxima de 20 pontos, cuja pontuação se dará da seguinte forma:

TÍTULOS	PONTUAÇÃO MÍNIMA	PONTUAÇÃO MÁXIMA
1. Certificado de especialização com carga horária mínima de 360 horas e/ou declaração de andamento/conclusão do curso de especialização	2 (cursando)	3 (concluído)
2. Certificado de mestrado e/ou declaração de andamento/conclusão na área pretendida	3 (cursando)	4 (concluído)
3. Certificado de doutorado e/ou declaração de andamento/conclusão na área pretendida	4 (cursando)	5 (concluído)
4. Experiência de trabalho no exercício da função concorrida, inclusive estágios e serviços voluntários - mínimo de 1 (um) ano limitado a 3 (três) anos, sendo 1,0 ponto por ano.	1 (cursando)	3 (concluído)
5. Outras experiências de trabalho, mínimo de 1 (um) ano limitado a 2 (dois) anos, sendo 1,0 ponto por ano.	1 (cursando)	2 (concluído)
6. Curso de capacitação correlato com a função, com carga horária mínima de 80 (oitenta) horas, limitado a 3 (três) cursos, sendo 1,0 ponto por curso	1 (cursando)	3 (concluído)

9.7 - O resultado da segunda etapa será divulgado no primeiro dia útil seguinte a publicação do resultado definitivo da primeira etapa.
9.8 – O resultado final da seleção será a soma da pontuação da primeira com a segunda etapa.

10. DO RESULTADO FINAL DA SELEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

10.1 - A nota final do candidato será obtida através da soma dos pontos obtidos na entrevista e prova de redação.
10.2 - A classificação final dos candidatos será feita por Nível/Disciplina de Ensino pela ordem decrescente da nota final e divulgada através de listagens afixadas na SEDE Secretaria de Educação do Município
10.3 - Se ocorrer empate na nota final, terá preferência, sucessivamente, o candidato:
a) maior tempo de experiência do Magistério;
b) com maior número de pontos na prova de títulos.
c) com maior idade;

11. DA EXCLUSÃO DO CANDIDATO

11.1 - Será excluído da seleção o candidato que:
a) fizer, em qualquer documento, declaração falsa ou inexata;
b) desrespeitar membro da Comissão Executora e/ou Coordenadora da Seleção;
c) descumprir quaisquer das instituições contidas no Edital;
d) ausentar-se da sala onde esteja sendo realizada a Entrevista e Prova escrita;
e) faltar ou chegar atrasado para entrevista e prova escrita;
f) perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos, incorrendo em comportamento indevido.
g) escrever a redação a lápis ou fugir do tema proposto.
h) escrever a redação de forma ilegível ou indecifrável.
i) Assinar ou rubricar a prova escrita ou qualquer sinal que identifique o candidato.

12. DOS RECURSOS

12.1. Caberá interposição de recurso administrativo à Secretaria de Educação:
a) indeferimento de inscrição;
b) resultado final da Seleção.
12.2. Os recursos deverão ser entregues na Secretaria de Educação à Rua Major José Paulino S/N Massapê- CE, no primeiro dia útil imediamente posterior a qualquer resultado do processo, no horário de 8 às 12 horas.
12.3. Admitir-se-á um único recurso para cada candidato, sendo as respectivas decisões individualizadas.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. A contratação dar-se-á mediante Termo de Contrato assinado entre as partes (contratante), a critério da Administração Pública e obedecerá á ordem de classificação dos candidatos aprovados.
13.2. Para ser contratado o candidato deverá satisfazer, cumulativamente, aos seguintes requisitos:
a) ter sido classificado no Processo Seletivo, com nota final igual ou superior a 50 pontos;
b) Ser brasileiro nato ou naturalizado, ou cidadão português a quem foi conferido igualdade, nas condições previstas no Art.12, inciso II, § 1º da Constituição Federal;
c) ter idade mínima de 18 (dezoito) anos completos, no ato da contratação;
d) estar em dia com as obrigações eleitorais e quite com serviço militar, quando do sexo masculino;
e) não registrar antecedentes criminais;
f) Firmar declaração de não estar cumprindo sanção por inidoneidade, aplicada por qualquer Órgão Público da esfera federal, estadual municipal.
g) não ferir o disposto no inciso XVI do Art. 37 – Capítulo VII – da administração Pública – Seção I, da Constituição Federal.
h) apresentar a qualificação exigida para a função de Professor indicada neste Edital.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1- Os candidatos serão informados sobre o resultado final da seleção pública através das listagens afixadas na Secretaria de Educação do Município
14.2 - A aprovação e a classificação final na seleção a que se refere este Edital não assegura aos candidatos a contratação, mas tão somente a expectativa de ser contratado, obedecida à rigorosa ordem de classificação, a existência de carência temporária, o interesse e a conveniência administrativa.
14.3- Será reservado o percentual de 5% (cinco por cento) das carências surgidas aos portadores de deficiência física, ficando a contratação vinculada à ordem de classificação dos deficientes físicos, à capacidade de exercício da função de professor e à demanda por disciplina.
14.4 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Gestão Escolar da Secretaria de Educação do Município.
14.5 - Os ocupantes de cargos em comissão não poderão participar do processo seletivo a não ser depois de exonerados.
14.6 - Este Edital entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, aos 15 de janeiro de 2018.

MARIA DA PENHA DE FARIAS
Secretária de Educação

Publicado por:
Fábia Maiale de Oliveira
Código Identificador:4BAFC103

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE DE MORADA NOVA – AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL N.º **PP-001/2018-IMAMN. OBJETO**: CONFECÇÃO DE LIXEIRAS SUSTENTÁVEIS, TIPO PONTO DE ENTREGA VOLUNTÁRIA, A SEREM INSTALADAS EM DIVERSOS PONTOS ESTRATÉGICOS, NESTE MUNICÍPIO, DE RESPONSABILIDADE DO INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE DE MORADA NOVA, COM EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, CONFORME LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E DISPOSTO NO INCISO I DO ART. 48, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147 DE 07 DE AGOSTO DE 2014, DE

ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADE CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, DO EDITAL. **TIPO:** MENOR PREÇO. A COMISSÃO DE PREGÃO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE NO **DIA 29 DE JANEIRO DE 2018, ÀS 09:00 HORAS**, NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, ESTARÁ RECEBENDO OS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO.

A COMISSÃO.

Publicado por:
Francisco Fredson Cavalcante de Lima
Código Identificador:FC87E227

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO PP Nº 001/2018 - SAS

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA – AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL N.º PP-001/2018-SAS. **OBJETO**: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA ATENDER A GESTÃO DOS BENEFÍCIOS EVENTUAIS (AUXÍLIO FUNERAL), VOLTADA PARA AS FAMÍLIAS RECONHECIDAMENTE CARENTES, REFERENTE AO EXERCÍCIO DE 2018, CONFORME PREVISTO NA LEI MUNICIPAL Nº 1.573 DE 19/10/2011, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, DESTE MUNICÍPIO, DE ACORDO COM AS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA. **TIPO:** MENOR PREÇO POR LOTE. A COMISSÃO DE PREGÃO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE NO **DIA 30 DE JANEIRO DE 2018, ÀS 09:00 HORAS**, NA SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, ESTARÁ RECEBENDO OS ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO.

A COMISSÃO.

Publicado por:
Jorge Augusto Cardoso do Nascimento
Código Identificador:4F054D26

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 005/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, SÂMARA ROBERTA BESSA PINHEIRO, a partir de 02 de janeiro de 2018, no cargo de provimento em comissão de **ARTICULADORA DE POLÍTICAS PÚBLICAS SOCIAIS,** símbolo APPS, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Assistência Social – SAS.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 02 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:7BEB5188

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 006/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, FRANCISCA ELIANE MOURA PEREIRA, a partir de 02 de janeiro de 2018, no cargo de provimento em comissão de **ASSESSORA ADMINISTRATIVO FINANCEIRO,** símbolo CDA 2, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Assistência Social – SAS.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 02 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:973A8189

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 059/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

EXONERAR, JOSÉ MARCONDES NOBRE DE OLIVEIRA, a partir de 05 de janeiro de 2018, do cargo de provimento em comissão de **SECRETÁRIO DA EDUCAÇÃO,** símbolo APM, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Educação Básica – SEDUC.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 05 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:B809EE69

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 060/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

EXONERAR, PAULO TOMÉ NOBRE NETO, a partir de 05 de janeiro de 2018, do cargo de provimento em comissão de **SECRETÁRIO DA INFRAESTRUTURA,** símbolo APM, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Infraestrutura – SEINFRA.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 05 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:40D83E34

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 061/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, EDILSON SANTIAGO DE OLIVEIRA, a partir de 05 de janeiro de 2018**,** no cargo de provimento em comissão de **SECRETÁRIO DA EDUCAÇÃO,** símbolo APM, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Educação – SEDUC.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 05 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:D9528634

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 062/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, PAULO TOMÉ NOBRE NETO, a partir de 05 de janeiro de 2018**,** no cargo de provimento em comissão de **CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO,** símbolo APM, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria de Articulação Institucional – SEAI.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 05 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:9D492E1C

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 063/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, JOSÉ MARCONDES NOBRE DE OLIVEIRA, a partir de 05 de janeiro de 2018, no cargo de provimento em comissão de **SECRETÁRIO DA INFRAESTRUTURA,** símbolo APM, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Infraestrutura – SEINFRA.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 05 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:FB9D7C32

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 007/2018 – GAB

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso XV do artigo 75 da Lei Orgânica do Município de Morada Nova, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

NOMEAR, MARIA FLAVILENE GIRÃO QUEIROZ, a partir de 02 de janeiro de 2018, no cargo de provimento em comissão de **ASSESSORA DE GESTÃO DO SUAS**, símbolo CDA 2, constante na Lei Municipal Nº 1.804, de 22 de maio de 2017, integrante da estrutura organizacional da Secretaria da Assistência Social – SAS.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 02 de janeiro de 2018.

JOSÉ VANDERLEY NOGUEIRA
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Kislleanny Nogueira Mendes
Código Identificador:8CFCBD86

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA OLINDA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 01/2018, 15 DE JANEIRO DE 2018.

ANA CELIA MATOS DA SILVA PEIXOTO, SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, NO USO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI MUNICIPAL Nº 694/2013, DE 27/05/2013,

R E S O L V E :

Art. 1º CONCEDER ao Servidor **FRANCISCO HERBERT ALVES CORDEIRO**,ocupante do cargo de **Coordenador Transporte**, uma (01) diária no valor unitário de R$ 39,00 (trinta e nove reais), perfazendo o total de R$ 39,00 (trinta e nove reais), para a cidade de Crato/CE, com a finalidade de participar da **1° Formação sobre Transporte Escolar,** no dia 16 de janeiro de 2018, no Auditório da CREDE 18 em CRATO-CE.

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

PUBLIQUE-SE,

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, GABINETE DA SECRETÁRIA, em 15 de janeiro de 2018.

ANA CÉLIA MATOS DA SILVA PEIXOTO
Secretária de Educação

Publicado por:
Francisco Herbert Alves Cordeiro
Código Identificador:2C947C81

SECRETARIA DE FINANÇAS
PORTARIA DE DIÁRIA Nº 04/2018, DE 15 DE JANEIRO DE 2018.

ANA KAROLINA LIBERALINO LEITE, SECRETÁRIA DE FINANÇAS E ORDENADORA DE DESPESAS DO FUNDO GERAL, NO USO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI MUNICIPAL Nº 694/2013, DE 27/05/2013,

RESOLVE:

Art. 1º. CONCEDER ao servidor **ANTONIO REGNOBERTO SAMPAIO**, ocupante do cargo de **PROCURADOR GERAL**, duas (02) diárias no valor unitário de R$ 290,00 (Duzentos e noventa reais), perfazendo o total de R$ 580,00 (Quinhentos e oitenta reais) para participar de reunião para tratar de assuntos de interesse da Administração Municipal, nos dias 17 e 18 de janeiro de 2018, junto à APRECE, localizada na Rua Maria Tomásia, 230 - Aldeota, Fortaleza - CE.

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

REGISTRE-SE,
PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE

Gabinete da Secretaria Municipal de Finanças de Nova Olinda-CE, em 15 de janeiro de 2018.

ANA KAROLINA LIBERALINO LEITE
Secretária de Finanças e
Ordenadora de Despesas do Fundo Geral

Publicado por:
Ana Karolina Liberalino Leite
Código Identificador:2B464E84

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO ST-CH001/18

ESTADO DO CEARÁ – SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL - CHAMAMENTO PÚBLICO Nº ST-CH001/18 - A Secretaria de Trabalho e Assistência Social, através de sua Secretária, Sr. Érica Holanda Pedrosa torna público, para conhecimento dos interessados, que no período de 17 de Janeiro de 2018 a 31 de dezembro de 2018, no horário 08:00 às 14:00 horas, estará realizando **CHAMAMENTO PUBLICO**, para **Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender as demandas da Secretaria de Trabalho e Assistência Social, conforme especificações constantes do anexo I do edital**, o qual se encontra, na íntegra, à disposição de todos os interessados, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Rua Pe. Francisco Rosa, 1388, Centro, Nova Russas/CE, no horário de atendimento ao público, das 08:00 às 14:00 horas.

Nova Russas/CE, 16.01.2018.

PAULO SÉRGIO ANDRADE BONFIM
Presidente da CPL.

Publicado por:
Paulo Sergio Andrade Bonfim
Código Identificador:B954E338

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 002/2018/PMNR DE 15 DE JANEIRO DE 2018.

O CHEFE DE GABINETE, no uso de suas atribuições legais, e,
CONSIDERANDO, a Lei Municipal nº 726, de 01 outubro de 2009; e alterações através da Lei Municipal nº 993 de 29 de março de 2017;

RESOLVE:

DETERMINAR que se pague ao **Sr. RAFAEL HOLANDA PEDROSA – Prefeito Municipal** – a importância de **R$ 700,00** (Setecentos Reais) referente a **01 (uma) diária,** referente ao dia **15 de Janeiro** do corrente ano, para fazer face as despesas na cidade de **Fortaleza – CE,** onde irá **Participar de reunião junto a Secretaria de Educação do Estado do Ceará,para tratar de assuntos de interesse deste município.** Despesa correrá por conta da verba nº 0201 04 122 0060 2.001 – 3.3.90.14.00.

Certifique-se e
Cumpra-se.

Paço Municipal JOSÉ DE SOUSA ALVES, em 15 de Janeiro de 2018.

JOSÉ ANDERSON PEDROSA MAGALHÃES
Chefe de Gabinete

Publicado por:
Eduarda Sousa Alves
Código Identificador:6AA8323D

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE - AVISO DE LICITAÇÃO MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2018.

Objeto: Aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo. Realização: 29 de janeiro de 2018, às 14:00h. Maiores 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, 15 de janeiro de 2018.

SAUL BRAGA SAMPAIO.
Pregoeiro.

Publicado por:
Sonara Inácio de Nascimento
Código Identificador:0DCEB9DB

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESTADO DO CEARÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE PENAFORTE - AVISO DE LICITAÇÃO MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2018.

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios Destinados a Atender os Programas das Secretarias de Educação e Assistência Social deste Município. Realização: 29 de janeiro de 2018, às 08:30h. Maiores 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, 15 de janeiro de 2018.

SAUL BRAGA SAMPAIO.
Pregoeiro.

Publicado por:
Sonara Inácio de Nascimento
Código Identificador:215E247B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PIQUET CARNEIRO

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 002/2018, DE 02 DE JANEIRO DE 2018

"Dá nova redação § 3º do Art. 2º do Decreto nº 004/2014, de 27 de março de 2014, alterado pelo Decreto nº 010A/2014, de 01/07/2014, que dispõe sobre o pagamento de recursos pecuniários aos

médicos no âmbito do Programa Mais Médico em Piquet Carneiro".

O Prefeito Municipal de Piquet Carneiro, estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e
CONSIDERANDO a necessidade de atualização dos valores a serem pagos aos profissionais médicos no âmbito do Programa Mais Médico de Piquet Carneiro para efeito de custeamento de moradia em Piquet Carneiro,

DECRETA:

Art. 1º - O § 3º do art. 2º do Decreto nº 004/2014, de 27 de março de 2014, alterado pelo Decreto nº 010A/2014, de 01/07/2014, que dispõe sobre o pagamento de recursos pecuniários para locação de imóvel aos médicos no âmbito do Programa Mais Médico em Piquet Carneiro, passa a vigorar com a seguinte redação:
"Art. 2º - .....
"§ 3º - Na modalidade de que trata o inciso II deste artigo, o Município adotará, como referência para o recurso pecuniário para locação de imóvel, em padrão suficiente para acomodar o médico e seus familiares, o valor de R$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), observados os valores mínimo e máximo da Portaria 300/2017, da SGTES/MS [R$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais) e R$ 2.750,00 (dois mil setecentos e cinqüenta reais), respectivamente].'

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

Paço da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, em 02 de janeiro de 2018.

BISMARCK BARROS BEZERRA
Prefeito

Publicado por:
José Erenilson Firmino de Sousa
Código Identificador:D7247F13

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001/2018-GAB

O Prefeito Municipal de Piquet Carneiro/CE, Bismarck Barros Bezerra, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

Designar o servidor Flávio de Paula Barbosa, lotado no Gabinete do Prefeito, no cargo de Secretário da JSM, para viajar a cidade de Fortaleza, estado do Ceará, para proceder serviço relativo a emissão de carteiras de identidade conforme convênio firmado entre SSPDS/PEFOCE e a Prefeitura de Piquet Carneiro, no(s) dia(s) 15 e 16 do corrente mês.
Para cobertura das despesas com transporte, hospedagem e alimentação fica(m) atribuída(s) 02 (duas) diária(s).

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

Paço da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro/CE, em 10 de janeiro de 2018.

BISMARCK BARROS BEZERRA
Prefeito

Publicado por:
José Erenilson Firmino de Sousa
Código Identificador:F5C95BB6

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 030/2017, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2017.

O Prefeito Municipal de Piquet Carneiro, estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,
RESOLVE:

Art. 1º - Nomear os membros, abaixo relacionados, para compor o Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente – COMDEMA, para o biênio 2017/2019, de conformidade com a Lei municipal nº 067/2005, de 13/05/2005, e suas alterações.

Representantes do Poder Público
. SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE
. Maria Vera Lúcia Silva Titular
. Elizabete Barros de Morais Suplente
. SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA FAMILIAR
. Marcelino Alves Campos Titular
. Jailton de Andrade Rodrigues Suplente
. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
. Dahiana Santana de Freitas Lacerda Titular
. Aíla Maria de Sousa da Conceição Suplente
. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
. Espedita da Silva Lopes Rodrigues Titular
. Ione de Lima Vieira Suplente
. CAGECE – COMPANHIA DE ÁGUA E ESGOTO DO CEARÁ
. Neila Cristina Almeida César Titular
. Ronaldo Almeida César Suplente
Representantes da Sociedade Civil
. ASSOCIAÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE
. Antônio Bernardo Dias Titular
. Mikael Nogueira Felipe Suplente
. INSTITUTO LOURDINHA DAMASCENO
. Adriana Vitorino Andrade . Maria Lidiane Freitas Titular Suplente
. FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DO MUNICÍPIO DE PIQUET CARNEIRO - FAMPEC
. Ricélio Andrade de Oliveira Titular
. Marcos Aurélio Jerônimo Pinto Suplente
. SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE PIQUET CARNEIRO
. Maria José Vieira Sales Titular
. Hugo Carvalho da Silva Suplente
. SINDICATO DOS TRAB. E TRABALHADORAS RURAIS DA AGRIC. FAMILIAR - SINTRAF
. Roberto Pinheiro Pais Titular
. Antônio Carlos Lopes Gonçalves Suplente
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogada a Portaria nº 009/2017, de 20/04/2017.

Certifique-se -
Publique-se -
Cumpra-se.

Paço da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, em 19 de dezembro de 2017.

BISMARCK BARROS BEZERRA
Prefeito

Publicado por:
José Erenilson Firmino de Sousa
Código Identificador:36DDF743

SECRETARIA DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.16.02

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, torna público que no dia 30 de janeiro de 2018, às 09:00 horas, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Praça Mariano Aires, s/n - Centro, nesta cidade, receberá propostas para: Aquisição de frutas, verduras e legumes destinados ao consumo interno do Hospital de Pequeno Porte e Unidades Básicas de Saúde da Família do município de Piquet Carneiro. **MODALIDADE**: Pregão Presencial nº 2018.01.16.02. A documentação referente ao Edital e seus anexos, poderá ser adquirida no portal do TCM ou junto à Comissão de Licitação no endereço já citado, no horário de expediente (08;00 as 11:00 h).

Piquet Carneiro, 16 de janeiro de 2018.

FRANCISCA VERA LÚCIA BARBOSA LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Francisca Vera Lúcia Barbosa Lima
Código Identificador:7443450C

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.16.01

A Pregoeira da Prefeitura Municipal de Piquet Carneiro, torna público que no dia 29 de janeiro de 2018, às 09:00 horas, na sala da Comissão de Licitação, localizada na Praça Mariano Aires, s/n - Centro, nesta cidade, receberá propostas para: Contratação de Prestação de Serviços de Instalação, Manutenção Preventiva e Corretiva de aparelhos de ar condicionado para atender as necessidades das diversas Secretaria do município de Piquet Carneiro. **MODALIDADE**: Pregão Presencial nº 2018.01.16.01. A documentação referente ao Edital e seus anexos, poderá ser adquirida no portal do TCM ou junto à Comissão de Licitação no endereço já citado, no horário de expediente (08;00 as 11:00 h).

Piquet Carneiro, 16 de janeiro de 2018.

FRANCISCA VERA LÚCIA BARBOSA LIMA
Pregoeira

Publicado por:
Francisca Vera Lúcia Barbosa Lima
Código Identificador:3876446F

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO
AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

O Município de Quixadá/CE, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, por meio da Presidente da Comissão Permanente de Licitação torna público para conhecimento de todos os interessados através do **Chamamento Público Nº CP2018/001SEDET**, que na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada à Travessa José Jorge Matias Lobo, 13, Campo Velho, Quixadá-CE, nos dias **17,18,19, 22 e 23 de janeiro de 2018** no horário de 08h00min ao 12h00min, estará recebendo documentação dos interessados ao Chamamento Público que tem por objeto receber propostas de pessoas jurídicas com fins lucrativos, interessados em adquirir cota de patrocínio para a realização do evento "Carnaval Popular 2018" com direito de exibição de propagandas/publicidade/merchandising em espaços públicos do Município, no entorno do evento, nos termos do edital. No dia 24 de janeiro de 2018 ás 09h00minh, na sala da CPL, ocorrerá o julgamento da documentação entregue. Mediante as condições estabelecidas no Edital, tudo de acordo com a Lei Nº. 8.666/93, alterada e consolidada e legislação complementar em vigor. Solicitações de esclarecimento acerca do edital deverão ser enviadas ao endereço acima especificado. O Edital completo no sítio eletrônico do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Ceará (TCM/CE: www.tcm.ce.gov.br.

Prefeitura Municipal de Quixadá - CE, em 15 de Janeiro de 2018.

MARYONE QUEIROZ DOS SANTOS
Presidenta da Comissão Permanente de Licitação**.**

Prefeitura Municipal de Quixadá, em 15 de Janeiro de 2018.

MARYONE QUEIROZ DOS SANTOS
Presidenta da Comissão Permanente de Licitação

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:A0E033AF

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATOS DOS CONTRATOS

A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL do município de Quixeré torna públicos os extratos dos Instrumentos Contratuais resultante do Chamamento Público N.º 1812.01/2017:

ÓRGÃO LICITANTE: SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
Proteção Social Básica - SCFV	1201.08 244 0802 2.071
IGD M	1201.08 244 0803 2.074
Proteção Social Básica - CRAS	1201.08 244 0803 2.075
IGD SUAS	1201.08 244 0803 2.076
FMDCA	1301.08 243 0807 2.078

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.36.00

OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA ATENDER AOS PROGRAMAS COORDENADOS PELA SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICIPIO DE QUIXERE.

VIGÊNCIA DO CONTRATO: até 31 de dezembro de 2018.

ASSINA PELO (A) CONTRATANTE: MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA

Nº	CONTRATADOS	FUNÇÃO	VALOR MENSAL (R$)	VALOR GLOBAL (R$)
01	ANTONIA MARCIA XAVIER	PSICOLOGA 40 HORAS	2.500,00	30.000,00
02	APARECIDA DE FREITAS ARAÚJO	TECNICA DA VIGILANCIA SOCIOASSISTENCIAL	2.800,00	33.600,00
03	MARIA ANTONIA DE MATOS	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
04	FRANCISCA RAFAELA DE SOUSA LOPES	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
05	FRANCISCO NATANAEL CLEITON DA SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
06	CLAUDIA MONICA SOUZA SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
07	ROSEANE PIRES DE OLIVEIRA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
08	ROSEANE PIRES DE OLIVEIRA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
09	MARIA IVANEIDE DE SOUSA NASCIMENTO	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
10	REGIANA DE MATOS BRITO	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
11	ROSANDRO PAZ BARBOSA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
12	FRANCISCO RONALDO DE LIMA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
13	WENNIA JESSICA MATOS SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
14	MARIA DIUVANETE DE SOUSA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
15	LUCIANA ALMEIDA SOUSA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
16	SHIRLLEY FONSECA NOGUEIRA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
17	FLADIA RALINE HONORATO CUNHA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
18	MARIA ADRIANA BRITO	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
19	SANDRA MARIA GOMES	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
20	MARIA LUCIANA DE SOUSA MAIA	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
21	VICTOR DE SOUSA ARAUJO	DIGITADOR	1.000,00	12.000,00
22	SONIA MARIA XAVIER SOUSA LIMA	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
23	PEDRO NOGUEIRA DE	SUPERVISOR DE CAMPO	1.800,00	21.600,00

	MELO			
24	DEUZELEIDE DA COSTA SOUSA	ASSISTENTE SOCIAL	2.500,00	30.000,00
25	FRANCISCA JOELMA SOUSA RIBEIRO	ASSISTENTE SOCIAL	2.500,00	30.000,00
26	MARIA DE FATIMA ALVES SANTIAGO	APOIO TECNICO AOS GRUPOS DO CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	800,00	9.600,00
27	GILMAR OLIVEIRA DA CRUZ	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
28	MARIA JOICE SOARES HOLANDA	PSICOLOGA 20 HORAS	1.250,00	15.000,00
29	SABRYNA FONSECA COSTA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
30	GRAÇA MARIA XAVIER MOURA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00

Quixeré-CE, 04 de janeiro de 2018.

JOSÉ EUCIMAR DE LIMA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:E4553E10

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATOS DOS CONTRATOS

A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL do município de Quixeré torna públicos os extratos dos Instrumentos Contratuais resultante do Chamamento Público N.º 1812.01/2017:

ÓRGÃO LICITANTE: SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
Proteção Social Básica - SCFV	1201.08 244 0802 2.071
IGD M	1201.08 244 0803 2.074
Proteção Social Básica - CRAS	1201.08 244 0803 2.075
IGD SUAS	1201.08 244 0803 2.076
FMDCA	1301.08 243 0807 2.078

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.36.00
OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA ATENDER AOS PROGRAMAS COORDENADOS PELA SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICIPIO DE QUIXERE.

VIGÊNCIA DO CONTRATO: até 31 de dezembro de 2018.

ASSINA PELO (A) CONTRATANTE: MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA

Nº	CONTRATADOS	FUNÇÃO	VALOR MENSAL (R$)	VALOR GLOBAL (R$)
01	ANTONIA MARCIA XAVIER	PSICOLOGA 40 HORAS	2.500,00	30.000,00
02	APARECIDA DE FREITAS ARAÚJO	TECNICA DA VIGILANCIA SOCIOASSISTENCIAL	2.800,00	33.600,00
03	MARIA ANTONIA DE MATOS	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
04	FRANCISCA RAFAELA DE SOUSA LOPES	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
05	FRANCISCO NATANAEL CLEITON DA SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
06	CLAUDIA MONICA SOUZA SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
07	ROSEANE PIRES DE OLIVEIRA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
08	ROSEANE PIRES DE OLIVEIRA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
09	MARIA IVANEIDE DE SOUSA NASCIMENTO	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
10	REGIANA DE MATOS BRITO	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
11	ROSANDRO PAZ BARBOSA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
12	FRANCISCO RONALDO DE LIMA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
13	WENNIA JESSICA MATOS SILVA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
14	MARIA DIUVANETE DE SOUSA	ORIENTADOR SOCIAL 12,5 HORAS	400,00	4.800,00
15	LUCIANA ALMEIDA SOUSA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
16	SHIRLLEY FONSECA NOGUEIRA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
17	FLADIA RALINE HONORATO CUNHA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00
18	MARIA ADRIANA BRITO	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
19	SANDRA MARIA GOMES	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
20	MARIA LUCIANA DE SOUSA MAIA	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
21	VICTOR DE SOUSA ARAUJO	DIGITADOR	1.000,00	12.000,00
22	SONIA MARIA XAVIER SOUSA LIMA	ENTREVISTADOR	1.000,00	12.000,00
23	PEDRO NOGUEIRA DE MELO	SUPERVISOR DE CAMPO	1.800,00	21.600,00
24	DEUZELEIDE DA COSTA SOUSA	ASSISTENTE SOCIAL	2.500,00	30.000,00
25	FRANCISCA JOELMA SOUSA RIBEIRO	ASSISTENTE SOCIAL	2.500,00	30.000,00
26	MARIA DE FATIMA ALVES SANTIAGO	APOIO TECNICO AOS GRUPOS DO CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	800,00	9.600,00
27	GILMAR OLIVEIRA DA CRUZ	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
28	MARIA JOICE SOARES HOLANDA	PSICOLOGA 20 HORAS	1.250,00	15.000,00
29	SABRYNA FONSECA COSTA	FACILITADOR SOCIAL DE ESPORTE E LAZER 25 HORAS	800,00	9.600,00
30	GRAÇA MARIA XAVIER MOURA	ORIENTADOR SOCIAL 25 HORAS	800,00	9.600,00

Quixeré-CE, 04 de janeiro de 2018.

JOSÉ EUCIMAR DE LIMA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:5FD42354

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE AJUDA DE CUSTO Nº. 001.15.12.2017

O CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao Sr. Tiago Régis de Melo Alves, ocupante do cargo de Procurador Jurídico, 02(duas) ajuda(s), no valor de R$ 200,00 (Duzentos reais), perfazendo um total de 400,00 (Quatrocentos reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento a Cidade de Brasília-DF no(s) dia(s), 18 e 19/12/2017 com a finalidade de, resolver assuntos de Interesse da Municipalidade junto à 3ª VARA DA JUSTIÇA FEDERAL DO DISTRITO FEDERAL, referente ao Processo Físico de Nº 0063894-08.2016.4.01.3400, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 15 de dezembro de 2017.

JESUINA MENEZES DE ARAÚJO OLIVEIRA
Chefe de Gabinete

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:04FA23A1

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.05.12.2017

O CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao Sr. José Ivanio Correia Lima, ocupante do cargo de Motorista, 10 (dez)

diária(s), no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de 400,00 (quatrocentos reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento a Cidade de Fortaleza-Ce no(s) dia(s), 05,06,12,13,14,19,20,21,27, e 28/12/2017 com a finalidade de, transportar o Prefeito Sr. Francisco Raimundo Santiago Bessa para viagens à Fortaleza-Ce, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 05 de dezembro de 2017.

JESUÍNA MENEZES DE ARAÚJO OLIVEIRA
Chefe de Gabinete

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:5EAD19B7

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.06.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 07/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 06 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:9616F150

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.11.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 11/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 11 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:CA993ECE

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.12.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Francisco Brito Fonseca, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 12/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 12 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:22CD7731

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.14.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 15/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 14 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:2F179113

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.19.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Francisco Brito Fonseca, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas

despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 20/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 19 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:BC9FBE4B

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.20.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Raimundo Mauricio Costa Melo, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 20/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e laboratórios (HOSPITAL SÃO JOSÉ e HOSPITAL DAS CLÍNICAS), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 20 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:88A35023

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.21.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Francisco Brito Fonseca, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 22/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 21 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:1D0D724B

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.22.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Rodrigues de Almeida, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 22/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (INSTITUTO DO CÂNCER ICC), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 22 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:722F2A18

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.26.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 27/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 26 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:1EB434DD

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.27.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Raimundo Mauricio Costa Melo, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de

Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 27/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza a fim de que realizem consultas e exames especializados no HOSPITAL DE MESSEJANA, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 27 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:25BE8528

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.28.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 29/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 28 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:7EA91E7B

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.29.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Sebastião José de Almeida, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 29/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL DAS CLÍNICAS e ICC), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 29 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:C8D5617E

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.01.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Adalberto de Oliveira Santiago, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 01/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:B604BCD9

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.06.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Kleber Lima Viana, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 06/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (INSTITUTO JOSÉ FROTA), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 06 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:13A2DC18

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.12.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Paulo Sergio Ferreira de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 12/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL GERAL e HOSPITAL ALBERT SABIN), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação,

devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 12 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:FED768AA

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.12.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Paulo Sergio Ferreira de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 12/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL GERAL e HOSPITAL ALBERT SABIN), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 12 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:B0A00AE6

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.14.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Paulo Sergio Ferreira de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Quixeramobim-CE, no(s) dia(s) 14/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL REGIONAL DO SERTÃO CENTRAL), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 14 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:34755318

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.15.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Kleber Lima Viana, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 15/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL BATISTA), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 15 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:6A401F31

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.19.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Sebastião José de Almeida, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 19/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL INSTITUTO JOSÉ FROTA e HOSPITAL SARAH KUBITSCHECK), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 19 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:E4998149

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.20.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Francisco José de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 20/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL WALDEMAR DE ALCÂNTARA, HOSPITAL DO CORAÇÃO), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 20 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:592C8A56

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.21.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Kleber Lima Viana, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 21/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL MESSEJANA), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 21 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:DBB0D35C

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.22.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Sebastião José de Almeida, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 22/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL DAS CLÍNICAS), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 22 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:9448FC34

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.26.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Francisco Brito Fonseca, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 26/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 26 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:223BE445

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.27.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Francisco Brito Fonseca, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 28/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza, a fim de que realizem consultas e exames especializados em Hospitais e Laboratórios, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 27 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:FAA98A87

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.28.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Francisco José de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 28/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) de alta para Unidade Especializada, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 28 de dezembro de 2017.

JOÃO URÃNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:3B3A832D

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.29.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Antonio Edson Nogueira Lima, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 30/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL DA PM), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 29 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:F8A16CBF

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.01.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Paulo Sergio Ferreira de Sousa, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 03/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (INSTITUTO JOSÉ FROTA), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 01 de dezembro de 2017.

OÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:985E8B24

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.04.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), José Helio Menezes Araújo, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 04/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (INSTITUTO DO CÂNCER DO CEARÁ e INSTITUTO JOSÉ FROTA), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 04 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:F16EF756

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.06.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Raimundo Mauricio Costa Melo, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 07/12/2017, com a finalidade de, transportar pacientes do município de Quixeré para Fortaleza a fim de que realizem consultas e exames especializados no HEMOCE e HOSPITAL CESAR CALS, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 06 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:707B22FC

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.07.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Sebastião José de Almeida, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 10/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (HOSPITAL INSTITUTO JOSÉ FROTA e HOSPITAL CESAR CALS), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 07 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:59B0BF44

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.11.12.2017

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Antonio Edson Nogueira Lima, ocupante do cargo de Motorista, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 40,00 (Quarenta reais), perfazendo um total de R$ 40,00 (quarenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Fortaleza-CE, no(s) dia(s) 11/12/2017, com a finalidade de, transportar paciente(s) acamado para Unidade Especializada (ICC e HGF), ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 11 de dezembro de 2017.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:532EB72A

SECRETARIA DOTRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 001.18.12.2017

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar o (a) Sr. (a) Lenita Maria Honorato Ferreira, ocupante de cargo de, Conselheira Tutelar, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), perfazendo um total de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Russas-Ce, no(s) dia(s), 18/12/2017, com a finalidade de acompanhar adolescente para procedimento de boletim de Ocorrência e Laudo de Delito, ficando desde já a Tesouraria autorizada a fazer referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 18 de dezembro de 2017.

MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA
Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:5F11EEC9

SECRETARIA DOTRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.18.12.2017

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao setor competente a pagar o (a) Sr. (a) Giliane Lopes Vidal, ocupante de cargo de, Conselheira Tutelar, 01 (uma) diária(s) no valor de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), perfazendo um total de R$ 52,00 (Cinquenta e dois reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para a Cidade de Russas-Ce, no(s) dia(s), 18/12/2017, com a finalidade de acompanhar adolescente para procedimento de boletim de Ocorrência e Laudo de Delito, ficando desde já a Tesouraria autorizada a fazer referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 18 de dezembro de 2017.

MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA
Secretária do Trabalho e Desenvolvimento Social

Publicado por:
Maria Daiane Sousa Melo
Código Identificador:DD9C692D

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 029/2018 DE 12 DE JANEIRO DE 2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o que dispõe o art. 84, inc. VI da Lei Orgânica do Município e Lei Municipal Nº 556, de 09.04.1997, combinada com a Lei Municipal Nº 1.061, de 25 de janeiro de 2010,

RESOLVE:

Designar o Senhor FRANCISCO WILLIAM MARTINS FREIRE, Motorista, Mat. 0364, CPF 234.464.713-91 e RG 44854882 SSPDC CE, residente à Rua 16, Nº 97, Conjunto Sítio São João, Jangurussu – Fortaleza-CE, com lotação na Secretaria de Saúde, para efetuar viagem de urgência/emergência a cidade de Fortaleza – CE, conduzindo o paciente *José Ivan Sousa Maia Filho,* com destino ao IJF - Instituto Doutor José Frota, na Rua Barão do Rio Branco, 1816 – Centro, na ambulância de placas PMN 0419, no dia 13 de janeiro do corrente ano.

Fica autorizada a Unidade de Tesouraria, observado a Lei Municipal Nº 1.061, de 25.01.2010, a Lei Complementar nº 001, de 15.12.2009 e o Decreto nº 001/2018, efetuar o pagamento no valor global de **R$ 64,25** (sessenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), referente a 01 (uma) diária, no valor unitário de **R$ 64,25** (sessenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), correspondente ao dia em que o servidor acima mencionado estará a serviço deste Município, na cidade de Fortaleza – Ceará.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

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

PALÁCIO DO TAMARINDO PREFEITO RAIMUNDO RODRIGUES CHAVES, em 12 de janeiro de 2018.

RILDSON RABELO VASCONCELOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Josefa Maria Rítila Diniz Sousa
Código Identificador:DC9BDF28

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 030/2018 DE 12 DE JANEIRO DE 2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o que dispõe o art. 84, inc. VI da Lei Orgânica do Município e Lei Municipal Nº 556, de 09.04.1997, combinada com a Lei Municipal Nº 1.061, de 25 de janeiro de 2010,

RESOLVE:

Designar a Senhora MARIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA, Auxiliar de Enfermagem, mat. 1086, RG 782.288 - 2ª VIA/SSP-CE, CPF 115.026.063-72, residente à Rua Alípio Franklin de Andrade, nº 3988, Centro, lotada na Secretaria de Saúde, para efetuar viagem de urgência/emergência a Fortaleza-Ceará, acompanhando o paciente *José Ivan Sousa Maia Filho,* com destino ao IJF - Instituto Doutor José Frota, na Rua Barão do Rio Branco, 1816 – Centro, na ambulância de placas PMN 0419, no dia 13 de janeiro do corrente ano.

Fica autorizada a Unidade de Tesouraria, observado a Lei Municipal Nº 1.061, de 25.01.2010, a Lei Complementar nº 001, de 15.12.2009 e o Decreto nº 001/2018, efetuar o pagamento no valor global de R$ 64,25 (sessenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), referente a 01 (uma) diária, no valor unitário de R$ 64,25 (sessenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), correspondente ao dia em que a servidora acima mencionada estará a serviço deste Município, na cidade de Fortaleza – Ceará.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

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

PALÁCIO DO TAMARINDO PREFEITO RAIMUNDO RODRIGUES CHAVES, em 12 de janeiro de 2018.

RILDSON RABELO VASCONCELOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Josefa Maria Rítila Diniz Sousa
Código Identificador:38B40472

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS

GABINETE DO PREFEITO
EDITAL Nº 001.1/2018, DE 15 DE JANEIRO DE 2018

Divulga a relação dos candidatos com a distribuição dos horários de entrevista de que trata o Edital nº 001/2018, de 08 de janeiro de 2018, referente a Processo Seletivo Simplificado para formação de banco de recursos humanos da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE.

A **Comissão Executiva do Processo Seletivo Simplificado** de que Trata o Edital nº 001/2018, de 08 de janeiro de 2018, instituída pela Portaria nº 11/2018, de 11 de janeiro de 2018, **TORNA PÚBLICO** a relação nominal dos candidatos distribuídos por data e horário para realização da entrevista do Processo Seletivo Simplificado, em observância ao item 5.2 do Edital retromencionado, na forma que segue:

DIA 16/01/2018
INSCRITO – AUX. SALA / CUIDADOR (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ASC/ EDUC	ANTONIA ELIANE FERREIRA MARTINIANO	8:00
002- ASC/ EDUC	CARLA DIAS RODRIGUES	8:10
003- ASC/ EDUC	ELIETE PAIVA RODRIGUES	8:20
004- ASC/ EDUC	CELINA MARA MACIEL LIMA	8:30
005- ASC/ EDUC	GRACIELA DE MESQUITA PAIVA	8:40
006- ASC/ EDUC	ANTONIA MARA CASTRO PAIVA	8:50
007- ASC/ EDUC	LARA MARIA BRAGA PINHEIRO	9:00
008- ASC/ EDUC	MARIA DE FÁTIMA DARC RODRIGUES ARAÚJO	9:10
009- ASC/ EDUC	JANAINA OLIVEIRA MARTINS	9:20
010- ASC/ EDUC	FERNANDA MELO SOUSA	9:30
011- ASC/ EDUC	MARIA DO LIVRAMENTO PAIVA COSTA	9:40
012- ASC/ EDUC	EVILENE FERREIRA DA SILVA	9:50
013- ASC/ EDUC	KÉLVIA ALVES AGUIAR	10:00
014- ASC/ EDUC	LUCIVANE DE FÁTIMA MELO CHAVES	10:10
015- ASC/ EDUC	ROSIMEIRE RODRIGUES BRAGA	10:20
016- ASC/ EDUC	SATILANA LOIOLA PAIVA	10:30
017- ASC/ EDUC	FRANCISCA LIRA PAIVA	10:40
018- ASC/ EDUC	FRANCISCA THAIS MARTINS FEIJÃO	10:50
019- ASC/ EDUC	DAIANE XIMENES MELO	11:00
020- ASC/ EDUC	DÉBORA OLIVEIRA DO NASCIMENTO	11:10
021- ASC/ EDUC	MARIA DE FÁTIMA MELO ARAÚJO	11:20
022- ASC/ EDUC	BRUNA ALVES LIRA	11:30
023- ASC/ EDUC	VITÓRIA LIMA ARAGÃO	11:40
024- ASC/ EDUC	ROSILENE DA SILVA PAIVA	11:50
025- ASC/ EDUC	SONIA MARIA VASCONCELOS	12:00
026- ASC/ EDUC	MICHELE DE ALBUQUERQUE CAVALCANTE	13:30
027- ASC/ EDUC	FRANCISCA ELISANGELA DE ABREU NOBRE ARAGÃO	13:40
028- ASC/ EDUC	VALTER JÚNIOR ALVES DE SOUSA	13:50
029- ASC/ EDUC	MARIA VANESSA DE LIMA PAIVA	14:00
030- ASC/ EDUC	MARYJANE RODRIGUES TEIXEIRA	14:10
031- ASC/ EDUC	MARIA EDINEUSA DAMACENO CAMELO	14:20
032- ASC/ EDUC	IANA MARIA MELO	14:30
033- ASC/ EDUC	DALILA MARIA FARIAS MELO	14:40
034- ASC/ EDUC	FÁTIMA MARIA RODRIGUES MATOS	14:50
035- ASC/ EDUC	ELYSANDRA PRADO DE SOUSA	15:00
036- ASC/ EDUC	ANTONIA ROSIFRANÇA MESQUITA PAIVA	15:10
037- ASC/ EDUC	AMANDA JERÔNIMO FERREIRA	15:20
038A- ASC/ EDUC	ELENITA MELO PAIVA	15:30
038B- ASC/ EDUC	ANTONIA TATIANE BASTOS	15:40
039- ASC/ EDUC	MARIA DO ROSÁRIO ARAGÃO SOUSA	15:50
040- ASC/ EDUC	CLÁUDIA RODRIGUES DE PAIVA	16:00
041- ASC/ EDUC	KARINE MELO XIMENES	16:10
042- ASC/ EDUC	MIRLA MELO MENDES FERREIRA	16:20

043- ASC/ EDUC	MARIA THAIS RODRIGUES PAIVA	16:30
044- ASC/ EDUC	FRANCISCA LUZANIRA MEDEIRO SOUSA	16:40
045- ASC/ EDUC	THAIS RODRIGUES LOIOLA	16:50
046- ASC/ EDUC	VANDERLUCIA OLIVEIRA LIMA	17:00
047- ASC/ EDUC	DAIANE LIRA MENDES	17:10
048- ASC/ EDUC	FRANCISCA MARISA TRAJANO GOMES	17:20
049- ASC/ EDUC	FRANCISCA CHAVES MATOS	17:30
050- ASC/ EDUC	LUCIANA MARTINS LIMA	17:40
051- ASC/ EDUC	ANITTA MELO LOIOLA	17:50
052- ASC/ EDUC	MARIA VIRGINIA JERONIMO MOUTA	18:00
053- ASC/ EDUC	MARIA DAS GRAÇAS ARAÚJO DE MESQUITA	18:10
054- ASC/ EDUC	ROBERTA VITÓRIA MELO CAVALCANTE	18:20
055- ASC/ EDUC	LILIANE ALBUQUERQUE RODRIGUES	18:30
056- ASC/ EDUC	MARIA BIANCA RODRIGUES PAIVA	18:40
057- ASC/ EDUC	ADRIANA FERREIRA LIMA	18:50
058- ASC/ EDUC	RENATA MARIA DOS SANTOS VASCONCELOS	19:00

INSCRITO – PROF POLIVALENTE (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PPOL/ EDUC	HELISBETÂNIA SOUSA PAIVA	8:00
002- PPOL/ EDUC	ANDRÉIA DE LIMA PAIVA	8:10
003- PPOL/ EDUC	MARIA DO SOCORRO RODRIGUES PRADO	8:20
004- PPOL/ EDUC	MARIA DO ROSÁRIO ALVES MATOS	8:30
005- PPOL/ EDUC	ANA EDNEIDE PAIVA MATIAS	8:40
006- PPOL/ EDUC	MARIA DO SOCORRO CASSIANO MELO	8:50
007- PPOL/ EDUC	MARIA LUCIANE CHAVES MELO	9:00
008- PPOL/ EDUC	MARIA ANTONIA RODRIGUES DE OLIVEIRA	9:10
009- PPOL/ EDUC	CAMILA MELO GONÇALVES	9:20
010- PPOL/ EDUC	SÔNIA MARIA DE MELO	9:30
011- PPOL/ EDUC	MARTA LOIOLA MATOS	9:40
012- PPOL/ EDUC	ROSELI VASCONCELOS DE ALMEIDA	9:50
013- PPOL/ EDUC	TAMIRES MATOS LIMA	10:00
014- PPOL/ EDUC	SILENE MARIA DOS SANTOS MELO	10:10
015-PPOL/EDUC	MARIA DA CONCEIÇÃO FERNANDES MENDONÇA	10:20
016-PPOL/EDUC	ROSA MARIA CARNEIRO	10:30
017- PPOL/ EDUC	FRANCISCA DAS CHAGAS VITAL MESQUITA	10:40
018- PPOL/ EDUC	MARISA DALILA DONATO MELO XIMENES	10:50
019- PPOL/ EDUC	ERICA MELO DE LIMA	11:00
020- PPOL/ EDUC	IARA RODRIGUES PAIVA	11:10
021- PPOL/ EDUC	FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQUE LOPES	11:20
022- PPOL/ EDUC	MIKAELLE MARQUES DE SOUSA	11:30
023- PPOL/ EDUC	ADRIANA RODRIGUES SOUSA	11:40
024- PPOL/ EDUC	JOANA CLAUDIA FREIRE COELHO	11:50
025- PPOL/ EDUC	MARIA SIMONE MENDES ALMEIDA	12:00
026- PPOL/ EDUC	MARCIA MAIANE PAIVA MARTINS	13:30
027- PPOL/ EDUC	GABRIELA RODRIGUES SOUSA	13:40
028- PPOL/ EDUC	MARIA LUCIMAR PINHEIRO GONÇALVES	13:50
029- PPOL/ EDUC	JOÃO PAULO DE VASCONCELOS BESSA	14:00
030- PPOL/ EDUC	EDILANE MENDES LEITÃO	14:10
031- PPOL/ EDUC	ELIEUZA AGUIAR RODRIGUES	14:20
032- PPOL/ EDUC	ROSANGELA CAVALCANTE ALBUQUERQUE	14:30
033- PPOL/ EDUC	LUCIANA SOARES DA COSTA	14:40
034- PPOL/ EDUC	ANA CRISTINA MENDES DE ARAÚJO	14:50
035- PPOL/ EDUC	ANA LÚCIA CORDEIRO DA SILVA	15:00
036- PPOL/ EDUC	EVANILDA PAIVA MENDES	15:10
037- PPOL/ EDUC	KEYLANNE CAVALCANTE MELO	15:20
038- PPOL/ EDUC	ELOISA ALVES CARLOS	15:30
039- PPOL/ EDUC	EDNA DA SILVA ARAÚJO	15:40
040- PPOL/ EDUC	LUZIA DO NASCIMENTO GOMES	15:50
041- PPOL/ EDUC	MARIA GORETE MADEIRA ALVES MARTINS	16:00
042- PPOL/ EDUC	OZIEL VALÉRIO RODRIGUES	16:10

INSCRITO – PROF LINGUA PORTUGUESA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PLP/ EDU	GILBERTO MACIEL PAIVA JÚNIOR	16:20
002- PLP/ EDU	SELMA RODRIGUES LIMA	16:30
003- PLP/ EDU	EVELINE FEIJÃO LINHARES	16:40
004- PLP/ EDU	GLEICA MARIA RODRIGUES PEREIRA	16:50

INSCRITO – PROF MATEMÁTICA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PMAT/ EDU	MARIA DO ROSÁRIO DE MESQUITA	17:00
002- PMAT/ EDU	FRANCO MARCELINO OLIVEIRA PAULO	17:10
003- PMAT/ EDU	ARLÉCIA ALBUQUERQUE MELO	17:20
004- PMAT/ EDU	ANTONIO ISMAEL RODRIGUES PAIVA	17:30
005- PMAT/ EDU	ANTONIO JUAN MELO DE PAIVA	17:40
006- PMAT/ EDU	FRANCISCO ALAN MELO PAIVA	17:50
007- PMAT/ EDU	MARIA JÉSSICA XIMENES SOUSA	18:00

INSCRITO – PROF HISTÓRIA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NO ME	HORÁRIO
001- PHIS/ EDUC	SILMARA RODRIGUES DE SOUSA	8:00

002- PHIS/ EDUC	LEANDRO FERREIRA DA SILVA	8:10
003- PHIS/ EDUC	TATIANE GRACIANO FERREIRA	8:20
004- PHIS/ EDUC	SILAS DOS SANTOS DE MARIA	8:30
005- PHIS/ EDUC	JOÃO PAULO BARROS	8:40
006- PHIS/ EDUC	JOSÉ WILQUER DIAS XIMENES	8:50
007- PHIS/ EDUC	ANTONIA ROSANE DIAS PAULA	9:00
008- PHIS/ EDUC	ANTONIO AUGUSTO DE MESQUITA JÚNIOR	9:10
009- PHIS/ EDUC	NANNA SHARA FRANCA MAGALHÃES	9:20
010- PHIS/ EDUC	LAIS DA SILVA XIMENES	9:30
011- PHIS/ EDUC	ANTONIO TARCIANO ARAGÃO SOUSA	9:40
012- PHIS/ EDUC	JOÃO PAULO GOMES GADELHA	9:50
013- PHIS/ EDUC	DOUGLAS DA SILVA MUNIZ ARAGÃO	10:00
014- PHIS/ EDUC	MIRIAN DE SOUSA FERNANDES	10:10

INSCRITO – PROF GEOGRAFIA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PGEO/ EDU	FRANCISCA JANEIDE FEIJÃO DA SILVA	10:20
002- PGEO/ EDU	DEUZIENE ALVES RODRIGUES	10:30
003- PGEO/ EDU	KATIANA CAVALCANTE XIMENES	10:40
004- PGEO/ EDU	DAVID MENDES MACELLI PINTO	10:50

INSCRITO – PROF CIÊNCIAS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PCIE/ EDU	LARISSA XIMENES DE MELO	11:00
002- PCIE/ EDU	MARIA APARECIDA GONÇALVES DE MELO	11:10
003- PCIE/ EDU	REGINALDO MARQUES DE MEDEIROS	11:20
004- PCIE/ EDU	ANDRESSA CAVALCANTE MELO	11:30
005- PCIE/ EDU	FRANCISCO DAS CHAGAS DE AZEVEDO	11:40

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA "D" (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ EDUC	ANTONIO VIEIRA DA SILVA	11:50
002- MOT/ EDUC	TALES FREDERICO DE SOUSA	12:00
003- MOT/ EDUC	VALTO RODRIGUES DE VASCONCELOS	13:30
004- MOT/ EDUC	ROBINSON FARIAS MONTEIRO	13:40
005- MOT/ EDUC	FRANCISCO CAVALCANTE MENDES	13:50
006- MOT/ EDUC	FRANCISCO ERIVAN LOIOLA GOMES	14:00
007- MOT/ EDUC	FABIO BRAGA FREIRES	14:10
008- MOT/ EDUC	ANTONIO SIDCLEY OLIVEIRA SILVA	14:20
009- MOT/ EDUC	ANTONIO JEFERSON SOUSA LIMA	14:30
010- MOT/ EDUC	LUCIANO LIMA DOS SANTOS	14:40

INSCRITO – COZINHEIRA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- COZ/ EDUC	FRANCISCA LUCIONE RODRIGUES PAIVA	14:50
002- COZ/ EDUC	MARIA LUZANIRA PAIVA PEREIRA	15:00
003- COZ/ EDUC	FRANCISCA REGIA GOMES BARBOSA MELO	15:10
004- COZ/ EDUC	FRANCISCO IGO COSTA PAIVA	15:20
005- COZ/ EDUC	VERONILDES MARQUES VASCONCELOS	15:30
006- COZ/ EDUC	MARIA DO SOCORRO XIMENES ARAGÃO	15:40
007- COZ/ EDUC	RAIMUNDA NONATA RODRIGUES DOS SANTOS	15:50
008- COZ/ EDUC	MICAELE OLIVEIRA DO NASCIMENTO	16:00
009- COZ/ EDUC	GENNECY RODRIGUES SOUSA	16:10

INSCRITO – AGRÔNOMO (SECRETARIA DE AGRICULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AGR / AGR	JERÔNIMO JOSÉ DE BARROS	16:20
002- AGR / AGR	FRANCISCO HEDERSON GOMES MATOS	16:30
003- AGR / AGR	FRANCISCO GLEDEMBERG SILVA PAIVA	16:40

INSCRITO – ZOOTECNISTA (SECRETARIA DE AGRICULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ZOO / AGR	MARIA DIANA MELO	16:50
002- ZOO / AGR	RÔMULO MELO MESQUITA	17:00

INSCRITO – ORIENTADOR SOCIAL (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NQOME	HORÁRIO
001- ORI/ SADS	MARIA DIANA SANTOS RODRIGUES	8:00
002- ORI/ SADS	EVANGELINA PRADO MESQUITA	8:10
003- ORI / SADS	ALESSANDRA JERÔNIMO SOUSA	8:20
004- ORI/ SADS	CLELIA FERREIRA RODRIGUES	8:30
005- ORI/ SADS	JOÃO ELINARDO MACIEL ARAÚJO	8:40
006- ORI/ SADS	ANA PAULA PRADO CAVALCANTE	8:50
007- ORI/ SADS	TAMARA CRISTINA DE SOUSA	9:00
008- ORI/ SADS	WENDY MELO VASCONCELOS	9:10

INSCRITO – ENTREVISTADOR (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ENTR/ SADS	ANA CARLA ALBUQUERQUE ALVES	9:20
002- ENTR/ SADS	PATRÍCIA DOS SANTOS SILVA	9:30
003- ENTR/ SADS	MARIO ANDERSON ARAÚJO PONTES	9:40
004- ENTR/ SADS	MARIA ELIZANGELA XIMENES FEIJÃO	9:50
005- ENTR/ SADS	FRANCISCO JARDEL SILVA MOUTA	10:00
006- ENTR/ SADS	IZABELA GONÇALVES SOUSA	10:10
007- ENTR/ SADS	SAMMIA HELLEN AGUIAR FEIJÃO	10:20
008- ENTR/ SADS	RODRIGO OLIVEIRA SILVA	10:30
009- ENTR/ SADS	FRANCISCO CASSIO OLIVEIRA NOBERTO	10:40
010- ENTR/ SADS	MARINETE MADEIRA ALVES XIMENES	10:50

INSCRITO – SUPERV PROG CRIANÇA FELIZ (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- SUP/ SADS	KAREN OLIVEIRA LIMA	11:00
002- SUP/ SADS	ANA PAULA MELO FARIAS	11:10
003- SUP/ SADS	BEATRIZ FARIAS DUARTE	11:20
004- SUP/ SADS	MONICA XIMENES MELO	11:30
005- SUP/ SADS	ALCIONEIDE CHAVES PAIVA	11:40

INSCRITO – ASSISTENTE SOCIAL (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ASS/ SADS	TEREZA GONÇALVES MELO	11:50
002- ASS/ SADS	KARLA JANAINA CAVALCANTE FEIJÃO	12:00
003- ASS/ SADS	LAIS RODRIGUES LIRA	13:30
004- ASS/ SADS	THAIS BRUNA CARNEIRO PEREIRA	13:40
005- ASS/ SADS	DANYELLY DOS SANTOS MELO	13:50
006- ASS/ SADS	MARIA CRISTINA FURTADO RODRIGUES	14:00
007- ASS/ SADS	MARIA BENELÂNDIA PORTELA DE SOUZA	14:10
008- ASS/ SADS	ANA JUANEZA DA PENHA ROCHA	14:20
009- ASS/ SADS	EVELTANIA MARIA DUARTE ROMÃO	14:30
010- ASS/ SADS	JEYSSIANE ALVES FAÇANHA	14:40
011- ASS/ SADS	CLÁUDIA MICHELLE PEREIRA DE SÁ	14:50
012- ASS/ SADS	ROMÁRIO GOMES VASCONCELOS	15:00
013- ASS/ SADS	ALINE JANE DE SOUSA FEIJÃO	15:10
014- ASS/ SADS	MARIA CARLIANE COSTA MORAIS	15:20
015- ASS/ SADS	LAUDICÉLIA RODRIGUES DANTAS	15:30
016- ASS/ SADS	TEREZA ELIENE PARENTE PONTES SOUSA	15:40
017- ASS/ SADS	LEANDRO FERNANDES VALENTE	15:50
018- ASS/ SADS	CESARINA TACIANA DE SOUZA VASCONCELOS	16:00
019- ASS/ SADS	MARIA DELIANE DE SOUZA VASCONCELOS	16:10
020- ASS/ SADS	ELAINE CRISTINA BRITO CARDOSO	16:20

INSCRITO – VISITADOR PROG CRIANÇA FELIZ (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIS/ SADS	FRANCISCA LUZANI LIMA MARTINS	16:30
002- VIS/ SADS	BRUNA DE ALMEIDA DAMASCENO	16:40
003- VIS/ SADS	ANA CLEIDE FURTADO RODRIGUES	16:50
004- VIS/ SADS	JAMILE JERONIMO DA SILVA	17:00
005- VIS/ SADS	NICIANE BRITO ARAGÃO	17:10
006- VIS/ SADS	HUGO ARAGÃO XIMENES	17:20
007- VIS/ SADS	GLAUCIANE CAVALCANTE DA SILVA	17:30
008- VIS/ SADS	LILIA RUTE DE SOUSA MACHADO	17:40
009- VIS/ SADS	CARLOS ANDRÉ OROZINO RODRIGUES	17:50
010- VIS/ SADS	PAULO HENRIQUE GOMES RODRIGUES	18:00

INSCRITO – COORD. PELC (SECRETARIA DA CULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- COOR.PELC/ CULT	ELISANGELA VASCONCELOS MELO	8:00
002- COOR.PELC / CULT	SANDRA REGINA LOPES SOUZA	8:10
003- COOR.PELC / CULT	RICARDO JOSÉ DA SILVA	8:20
004- COOR.PELC / CULT	ANA MARIA DIAS RIPARDO	8:30
005- COOR.PELC / CULT	PATRÍCIA SOUSA SANTOS	8:40

INSCRITO – INSTRUTOR DE CANTO E CORAL (SECRETARIA DA CULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- INTR.CANT.COR/ CULT	LUCAS MOTA CAVALCANTE	8:50

INSCRITO – VIGIA (SECRETARIA DA CULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ CULT	TIAGO RÔMULO NASCIMENTO DE OLIVEIRA	9:00
002- VIG/ CULT	FABIO FEITOSA XIMENES	9:10
003- VIG/ CULT	MÁRIO GUSTAVO SILVA DOS SANTOS	9:20
004- VIG/ CULT	RAIMUNDO NONATO DE LIMA	9:30
005- VIG/ CULT	FRANCISCO ANTONIO ARAÚJO SALES	9:40

INSCRITO – AUX . SERV. GERAIS (SECRETARIA DA CULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX.SERV.GER/ CULT	JOSÉ MALAQUIAS AZEVEDO PRADO	9:50
002- AUX.SERV.GER / CULT	FRANCISCO FÁBIO ALVES ROCHA	10:00
003- AUX.SERV. GER/CULT	FRANCISCO CARNEIRO BRAGA	10:10

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ SEC	PAULO SÉRGIO ALVES NASCIMENTO	10:20
002- MOT/ SEC	CLEITON MARTINS DE ALMEIDA	10:30
003- MOT/ SEC	ELISIO RODRIGUES FREIRE NETO	10:40
004- MOT/ SEC	FRANCISCO ANDERSON RODRIGUES PEREIRA	10:50
005- MOT/ SEC	FRANCISCO RONDINELLI FEITOSA	11:00
006- MOT/ SEC	ANTONIO ALVES MARTINS	11:10
007- MOT/ SEC	LUIS RIBEIRO DE PAIVA	11:20
008- MOT/ SEC	ARILDO MANOEL DE MELO	11:30
009- MOT/ SEC	FRANCISCO BRENO OLIVEIRA DE AGUIAR	11:40
010- MOT/ SEC	PEDRO IGOR FERREIRA VASCONCELOS	11:50
011- MOT/ SEC	FRANCISCO ERICK MENDES RODRIGUES	12:00
012- MOT/ SEC	ANTONIO JOELSON DE LIMA PAIVA	13:30
013- MOT/ SEC	GUSTAVO MARTINS GONÇALVES MELO	13:40
014- MOT/ SEC	WILLIANM RODRIGUES VASCONCELOS	13:50

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (HOSPITAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT / HOSP	JOSE ENILSON VASCONCELOS PAIVA	14:00
002- MOT / HOSP	ANTONIO ALBERTO MARTINS FREIRE	14:10
003- MOT / HOSP	FRANCISCO CESÁRIO SOUSA DO NASCIMENTO	14:20
004- MOT / HOSP	AUCIFRANKE ARAGÃO MARTINS MELO	14:30
005- MOT / HOSP	ANTONIO JOSÉ RAMOS DA SILVA	14:40
006- MOT / HOSP	ALAN RODRIGUES PEREIRA	14:50

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (PSF PREFEITO ELOI JOSÉ DE VASCONCELOS)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ ELOI	JOSÉ KELVES ARAGÃO RIPARDO	15:00
002- MOT/ ELOI	RAIMUNDO VALNEI PAIVA MELO	15:10
003- MOT/ ELOI	WELLINGTON LOURENÇO PRUDENCIO JUNIOR	15:20
004- MOT/ ELOI	FELIPE BRAGA XIMENES	15:30
005- MOT/ ELOI	ANTONIO MATEUS GONÇALVES LIMA	15:40

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (PSF ITAMARACÁ)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ ITA	FRANCISCO SALES DE SOUSA JÚNIOR	15:50
002- MOT/ ITA	ROMULO ARAUJO BRAGA	16:00
003- MOT/ ITA	FRANCISCO LIDUINO ALVES PAIVA	16:10
004- MOT/ ITA	ROGÉRIO FELIX DA SILVA DIAS	16:20
005- MOT/ ITA	RAIMUNDO NONATO GONÇALVES FEIJÃO	16:30

INSCRITO – AG. END. (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AG END/ SEC	DANIEL ALVES PEREIRA	16:40
002- AG END/ SEC	TAYNAN ALVES SILVA	16:50
003- AG END/ SEC	DANILO ALMEIDA RODRIGUES	17:00
004- AG END/ SEC	FRANCISCO GILARDO VASCONCELOS DE MESQUITA	17:10
005- AG END/ SEC	FRANCISCO ADONES LIMA ALBUQUERQUE	17:20
006- AG END/ SEC	GUSTAVO ARAGÃO PAIVA	17:30
007- AG END/ SEC	FRANCISCO AGOSTINHO DONATO	17:40
008- AG END/ SEC	OSMUNDO RODRIGUES NUNES NETO	17:50
009- AG END/ SEC	JHON LENON RUFINO RODRIGUES	18:00

INSCRITO – MÉDICO VETERINÁRIO (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MVET/ SEC	PEDRO HENRIQUE MACIEL VASCONCELOS	8:00
002- MVET/ SEC	DÉBORA VALDELÂNGELA GOMES DA SILVA	8:10

INSCRITO – AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE (ITAMARACÁ) – ÁREA 1 (RIACHO DAS CARNAÚBAS, POÇO DAS PEDRAS, CANTA-GALO E PIRAPORA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
002-ACS – 1. ITA	GUSTAVO LOPES FEIJÃO	8:20
003-ACS- 1. ITA	SILVIA HELENA MENDES ROMÃO	8:30
004- ACS- 1. ITA	JUNIA MARIA BRAGA DE SOUZA	8:40
006- ACS- 1. ITA	JURANDY LIMA MELO	8:50

INSCRITO – AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE (ITAMARACÁ) – ÁREA 2 (FLAMENGO, VAQUEJADOR, SAMBAÍBA E MATO GROSSO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001-ACS – 2. ITA	GEISA MELO GONÇALVES	9:00
005-ACS- 2. ITA	MARIA DAS DORES LOIOLA PAIVA	9:10

INSCRITO – AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – CAPIM – ÁREA 1 (FECHADO, BOA VISTA E PARTE DA LAGOA DO PEIXE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
004- ACS – CAP 1	ANTONIA EDNA PAIVA	9:20
006- ACS – CAP 1	MARIA JOSÉ PAIVA FERREIRA	9:30

INSCRITO – AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – CAPIM – ÁREA 2 (MURIÇOCA E LAGOA DO PEIXE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
005- ACS – CAP 2	FRANCISCO ALEX OLIVEIRA MAEIRA	9:40

INSCRITO – AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – CAPIM – ÁREA 3 (ANGICOS, CAPIM I, VÁRZEA REDONDA, BARRO DURO E FLORESTA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ACS – CAP 3	LÉIA FRANCO DA SILVA	9:50
002- ACS – CAP 3	ROMANA PAIVA RODRIGUES	10:00
003- ACS – CAP 3	INÁCIA PAIVA RODRIGUES	10:10
007- ACS – CAP 3	RITA MARIA PAIVA BARBOSA	10:20

INSCRITO – AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE (VALDENIA) – ÁREA 1(SANHARÃO DOS RICARDOS, SÍTIO SÃO JOSÉ, FAZENDA POÇO, AROEIRAS DOS PINTOS E CONJUNTO HABITACIONAL ELOI JOSÉ DE VASCONCELOS)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001-ACS/ 1. VALD	TATIANA SANTOS SILVA	10:30

INSCRITO – COZINHEIRO (HOSPITAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- COZ/ HOSP	LUCILEIDE LUCIANO SILVA	10:40
002- COZ/ HOSP	CONCEIÇÃO DE MARIA VASCONCELOS FARIAS	10:50

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (PSF PREFEITO ELOI JOSÉ DE VASCONCELOS)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ ELOI	MARIA BETANIA PEREIRA MESQUITA	11:00
002- AUX/ ELOI	BENEDITA SELMA RODRIGUES MOURA	11:10
003- AUX/ ELOI	DALILA DO PRADO MELO	11:20
004- AUX/ ELOI	ROSÂNGELA DIAS PAIVA	11:30
005- AUX/ ELOI	EVANGELINA PAIVA BRITO	11:40
006- AUX/ ELOI	FRANCISCA ANTONIA BRAGA	11:50
007- AUX/ ELOI	AILA MARIA MELO	12:00
008- AUX/ ELOI	DEBORA BRAGA DE MESQUITA	13:30
009- AUX/ ELOI	MARIA JOCIARA PARENTE DA SILVA	13:40

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (VALDENIA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORARIO
001- AUX/ VAL	TERESINHA DE JESUS MOTA CAVALCANTE	13:50
002- AUX/ VAL	FRANCISCA DAS CHAGAS PAIVA FREIRES	14:00
003- AUX/ VAL	GINA JOACÉLIA DE SOUSA	14:10
004- AUX/ VAL	MARIA ALCINEA RODRIGUES DE MELO	14:20
005- AUX/ VAL	MARCÉLIA XIMENES RODRIGUES	14:30
006- AUX/ VAL	EDIVANDO GOMES MESQUITA	14:40
007- AUX/ VAL	ANTONIO RICARDO OLIVEIRA DA SILVA	14:50
008- AUX/ VAL	FRANCISCO JHORGY MIKAEL ALBUQUERQUE AZEVEDO	15:00
009- AUX/ VAL	MARIA DO SOCORRO FEIJÓ ALBUQUERQUE	15:10
010- AUX/ VAL	MARIA SUELI XIMENES DE SOUSA	15:20
011- AUX/ VAL	VANESSA PAIVA DE ARAÚJO	15:30

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (PSF CAPIM)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ CAP	VERONICA LOIOLA PAIVA	15:40
002- AUX/ CAP	SUELY RODRIGUES VASCONCELOS	15:50
003- AUX/ CAP	MARIA SILVANI MELO	16:00

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (HOSPITAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ HOSP	CLEIDIANE MARTINS DE ALMEIDA	16:10
002- AUX/ HOSP	FRANCISCO GERONCIO GONÇALVES CAVALCANTE	16:20
003- AUX/ HOSP	ANTONIA JAQUELINE BRAGA SOUSA	16:30

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ SEC	ANTONIA MICHELE SILVA SOUSA	16:40
002- AUX/ SEC	MARGARETE SOUSA PINTO	16:50
003- AUX/ SEC	FRANCISCA MARLETE FARIAS MARTIMIANO	17:00

DIA 17/01/2018
INSCRITO – AUX SALA / CUIDADOR (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
059- ASC/ EDUC	JÉSSICA MELO GUARINO	8:00
060- ASC/ EDUC	DÉBORA SOUSA CAVALCANTE	8:10
061- ASC/ EDUC	LUANA FARIAS MELO	8:20
062- ASC/ EDUC	FRANCISCA CÍCERA ALVES CARNEIRO	8:30
063- ASC/ EDUC	FRANCISCA JOICEAMARA ALVES CARNEIRO	8:40
064- ASC/ EDUC	SELMA RODRIGUES PRADO	8:50
065- ASC/ EDUC	SOLANGE ALVES NASCIMENTO	9:00
066- ASC/ EDUC	THAYLA LIMA DAMASCENO	9:10
067- ASC/ EDUC	JEISALANE ALVES MELO	9:20
068- ASC/ EDUC	SHIRLIANE ALVES DOS SANTOS	9:30
069- ASC/ EDUC	TAIS DA SILVA COSTA	9:40
070- ASC/ EDUC	NATIELE DE OLIVEIRA JERONIMO	9:50
071- ASC/ EDUC	FRANCISCA NÚBIA AZEVEDO MELO	10:00
072- ASC/ EDUC	GLEICIANE FERNANDES LIMA	10:10
073- ASC/ EDUC	MARIA DALILA DE SOUZA	10:20
074- ASC/ EDUC	ANTONIA APARECIDA GOMES LINHARES	10:30
075- ASC/ EDUC	ANA PAULA VASCONCELOS SALES	10:40
076- ASC/ EDUC	MARIA JOCIELE FREIRE PAIVA	10:50
077- ASC/ EDUC	ANDRÉIA RODRIGUES FARIAS	11:00
078- ASC/ EDUC	ANTONIA JULIETE PEREIRA PINTO	11:10
079- ASC/ EDUC	MARIA DO ROSÁRIO RODRIGUES LIMA	11:20
080- ASC/ EDUC	FABRÍCIA GOMES PAIVA	11:30
081- ASC/ EDUC	FRANCISCA NATANE JORGE PAIVA	11:40
082- ASC/ EDUC	MARIA EUNICE LIMA MESQUITA	11:50
083- ASC/ EDUC	JESSICA FERREIRA PAIVA	12:00
084- ASC/ EDUC	VITÓRIA RÉGIA DA SILVA FRANÇA	13:30
085- ASC/ EDUC	KATIANE LOIOLA XIMENES	13:40
086- ASC/ EDUC	DORIA PAULA SILVA PAIVA	13:50
087- ASC/ EDUC	LUZIA SILVA SANTOS	14:00
088- ASC/ EDUC	ANE KELLY XIMENES FELIX	14:10
089- ASC/ EDUC	DENILA MARIA MOISES DE SOUSA	14:20
090- ASC/ EDUC	VANESSA PAIVA MESQUITA	14:30
091- ASC/ EDUC	VITÓRIA JOZIANE PAIVA OLIVEIRA	14:40

INSCRITO – AUXILIAR DE SERV. GERAIS (SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ INF	MARIA RODRIGUES DE SOUSA	14:50

INSCRITO – VIGIA (SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ INF	LUCAS ALVES FARIAS SILVA	15:00
002- VIG / INF	ORLANDO MARTINS VASCONCELOS JUNIOR	15:10
003- VIG / INF	FRANCISCO CHAIANE ALVES LIRA	15:20
004- VIG / INF	PAULO RICARDO RODRIGUES PAIVA	15:30

INSCRITO – PEDREIRO (SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PED/ INF	MARCIO LUIS XIMENES LIMA	15:40
002- PED / INF	ANTONIO EDES RODRIGUES MATOS BRAGA	15:50

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ASG/ EDUC	LUZIA GONÇALVES PEREIRA	16:00
002- ASG / EDUC	FRANCISCO WALLYS XIMENES AZEVEDO	16:10
003- ASG / EDUC	FRANCISCA SALETE LIMA PEREIRA	16:20
004- ASG / EDUC	NAYANE MESQUITA PORFIRIO DA SILVA	16:30
005- ASG / EDUC	TEREZINHA ALVES AZEVEDO	16:40
006- ASG / EDUC	LUANA FEIJÃO SOUSA	16:50
007- ASG / EDUC	MARIA ANTONIA PAIVA SOUSA	17:00
008- ASG / EDUC	SHEILA CAVALCANTE MELO	17:10
009- ASG / EDUC	MARIA CLENES ALVES DE OLIVEIRA	17:20
010- ASG / EDUC	FRANCISCA ELIZANGELA MESQUITA ARAUJO	17:30
011- ASG / EDUC	ELIZANGELA PAULO MELO	17:40
012- ASG / EDUC	REGINA MARIA MELO LIMA	17:50
013- ASG / EDUC	ANTONIA SUELEN AIRES XIMENES	18:00
014- ASG / EDUC	ANTONIA ERLANDIA DE SOUSA AZEVEDO	18:10
015- ASG / EDUC	SILVIA REGINA DA SILVA MARTINS	18:20
016- ASG / EDUC	DANIELE BRAGA SOUZA	18:30
017- ASG / EDUC	MARIA BRÍGIDA FREIRE ALMEIDA	18:40

INSCRITO – PROF EDUC FISICA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PFIS/ EDUC	JOÃO GILBERTO JARDIM MADRUGA	8:00
002- PFIS/ EDUC	TAMARA MELO FADEUZIENE ALVES RIAS	8:10
003- PFIS/ EDUC	IARA VIANA MACIEL	8:20
004- PFIS/ EDUC	ELISIANE VASCONCELOS MELO	8:30
005- PFIS/ EDUC	FRANCISCO CLAUDECI FAUSTINO TEIXEIRA	8:40
006- PFIS/ EDUC	OLGA MARIA RODRIGUES PRADO	8:50
007- PFIS/ EDUC	ANTONIO KLAURILSON CARVALHO RODRIGUES	9:00
008- PFIS/ EDUC	CICERO RICARDO BARBOSA DE PAIVA	9:10

INSCRITO – PROF INGLÊS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PING/ EDU	DAIANA ASEVEDO FARIAS	9:20
002- PING/ EDU	ANTONIO ADRIEL SOUSA COSTA PEREIRA	9:30
003- PING/ EDU	JOSELENA LIRA ALBUQUERQUE	9:40

INSCRITO – INTÉRPRETE DE LIBRAS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- INT/ EDUC	SIMONE PAIVA FEIJÃO ARAUJO	9:50
002- INT / EDUC	FRANCISCO CLADEMIR OLIVEIRA	10:00

INSCRITO – PROF AEE (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PAEE/ EDU	MARIA AUXILIADORA ARAGÃO MARTINS	10:10
002- PAEE/ EDU	TATIANE RODRIGUES MELO	10:20

INSCRITO – AG. ADMINISTRATIVO (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- ADM/ EDUC	JANAÍNA CARVALHO GARCIA PINTO	10:30
002- ADM / EDUC	CLÉIA RIBEIRO DE SOUZA	10:40
003- ADM / EDUC	DIONES RODRIGUES DA SILVA	10:50
004- ADM / EDUC	ISMAEL GOMES CORDEIRO	11:00
005- ADM / EDUC	ANTONIO MARCOS ALVES MENDONÇA PINTO	11:10
006- ADM/ EDUC	DANIELE FEIJÃO MATOS	11:20
007- ADM / EDUC	ROBSON CARVALHO GARCIA PINTO	11:30
008- ADM / EDUC	LUCAS FEIJÃO RODRIGUES	11:40
009- ADM / EDUC	THAIS DA SILVA PEREIRA	11:50
010- ADM / EDUC	MARIA DANIELLE RODRIGUES DE SOUSA	12:00
011- ADM / EDUC	ÁTILA DONATO SAMPAIO	13:30
012- ADM / EDUC	MARIA DE FÁTIMA ARAGÃO LIMA	13:40
013- ADM / EDUC	ANTONIO WESLEY MESQUITA RUFINO	13:50
014- ADM / EDUC	ANA RAFAELLY MARTINS PESSOA	14:00
015- ADM / EDUC	IAGO DAMIÃO FERREIRA PRADO	14:10
016- ADM/ EDUC	MARIA DIANA SILVA SOUSA	14:20
017- ADM / EDUC	RITA DE CASSIA RIBEIRO ARAGÃO	14:30
018- ADM / EDUC	LUIS EDUARDO NASCIMENTO XIMENES	14:40

INSCRITO – SECRETÁRIA ESCOLAR (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- SEC/ EDUC	FRANCISCA CHARLLENY CASSIANO MELO	14:50
002- SEC / EDUC	DENISE TORRES DE PAULA	15:00
003- SEC / EDUC	CLAUDIA ELEDINA FERNANDES DOS SANTOS	15:10

INSCRITO – AG. ADM. (SECRETARIA DA CULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AG.ADM/ CULT	MARIA TEREZA FERNANDES COSTA LIMA	15:20
002- AG.ADM/ CULT	JOÃO VICTOR RIBEIRO	15:30
003- AG.ADM/ CULT	ANGELA PAIVA AIRES	15:40
004- AG.ADM/ CULT	DOMINGOS FILHO PRADO GOMES	15:50
005- AG.ADM/ CULT	FRANCISCO ADEODATO JUNIOR	16:00
006- AG.ADM/ CULT	MARIA EDUARDA RODRIGUES PAIVA	16:10
007- AG.ADM/ CULT	MAIARA LOPES RIBEIRO	16:20
008- AG.ADM/ CULT	LIDIANA LIRA MELO	16:30
009- AG.ADM/ CULT	ANA CARLA RODRIGUES LOPES	16:40

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
018- ASG / EDUC	EXPEDITA MARIA LOPES FERREIRA	16:50
019- ASG / EDUC	GLÓRIA MARIA PAIVA MACIEL	17:00

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA D (SECRETARIA DE AGRICULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ AGR	FABIO LIMA FERREIRA	8:00
002- MOT/ AGR	ARISTIDES MAGEIWAR GONÇALVES DE LIMA	8:10
003- MOT/ AGR	JORGE RODRIGUES DE SOUSA	8:20

INSCRITO – OPERADOR DE MÁQUINA (SECRETARIA DE AGRICULTURA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- OPM/ AGR	FRANCISCO DE ASSIS LOIOLA MATOS	8:30
002- OPM/ AGR	BRUNO ALVES MELO	8:40
003- OPM/ AGR	EURICO MACHADO VASCONCELOS	8:50

INSCRITO – VIGIA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ EDUC	ANTONIO ARISTOTELINO RODRIGUES LIMA	9:00
002- VIG/ EDUC	JOSUÉ DE MELO BRAGA	9:10
003- VIG/ EDUC	FRANCISCO ERMESON MELO MOTA	9:20
004- VIG/ EDUC	RAIMUNDO NONATO DOS SANTOS ALEXANDRE	9:30
005- VIG/ EDUC	JOSÉ LUCAS FERREIRA SILVA	9:40
006- VIG/ EDUC	BENEDITO GOMES LEAL	9:50
007- VIG/ EDUC	MICHELL DE MELO SILVA	10:00
008- VIG/ EDUC	ALLAN RODRIGUES XIMENES	10:10
009- VIG/ EDUC	FRANCISCO BRUNO ALVES AZEVEDO	10:20
010- VIG/ EDUC	JOSE OTELINO ALBUQUERQUE RODRIGUES	10:30
011- VIG/ EDUC	PAULO RICARDO LOPES MOTA	10:40
012- VIG/ EDUC	GENILSON DOS SANTOS LIMA	11:00
013- VIG/ EDUC	DIONES MARTINS MESQUITA	11:10
014- VIG/ EDUC	JEOVA RODRIGUES DE MELO	11:20
015- VIG/ EDUC	EZEQUIEL RUFINO DA CUNHA	11:30
016- VIG/ EDUC	ANTONIO MENDES FERREIRA	11:40
017- VIG/ EDUC	FRANCISCO ELISANDRO PAULO MELO	11:50
018- VIG/ EDUC	ARISTOTELES DE SOUSA SILVA	12:00
019- VIG/ EDUC	ALEXANDRE ALBUQUERQUE PAULA	13:30
020- VIG/ EDUC	MARCO AURÉLIO GONÇALVES SILVA	13:40
021- VIG/ EDUC	REGINALDO VIEIRA SILVA	13:50
022- VIG/ EDUC	FRANCISCO MARCIO LINHARES AVELINO	14:00
023- VIG/ EDUC	FRANCISCO MARCELO FERREIRA ALVES	14:10
024- VIG/ EDUC	JOÃO MARCOS CARVALHO ARAÚJO	14:20
025- VIG/ EDUC	MAURICIO LOPES ARAGÃO	14:30
026- VIG/ EDUC	MARCOLINO FERNANDES DE LIMA JÚNIOR	14:40
027- VIG/ EDUC	EVALDO CASSIMIRO ALBUQUERQUE	14:50
028- VIG/ EDUC	JOAQUIM ANTONIO MELO CHAVES	15:00
029- VIG/ EDUC	LEANDRO RODRIGUES MELO	15:10
030- VIG/ EDUC	PEDRO HENRIQUE CARVALHO MAGALHÃES	15:20
031- VIG/ EDUC	JEFERSON VASCONCELOS DE ALBUQUERQUE	15:30
032- VIG/ EDUC	ELIARDO ARAUJO BARBOSA	15:40
033- VIG/ EDUC	TEODORO ALVES XIMENES NETO	15:50
034- VIG/ EDUC	MACILON ALVES MELO COSTA	16:00
035- VIG/ EDUC	ANTONIO CARLOS DE MAGALHÃES FILHO	16:10
036- VIG/ EDUC	VALDERLÂNEO DIOGO DIAS	16:20
037- VIG/ EDUC	JOSÉ AMAIRTON DE SOUSA JUNIOR	16:30
038- VIG/ EDUC	JOSÉ RODRIGUES ARAÚJO	16:40
039- VIG/ EDUC	FRANCISCO LAZARO RODRIGUES MENDES	16:50
040- VIG/ EDUC	CRISTIANO FEIJÃO RODRIGUES	17:00

INSCRITO – AG. ADM. (ADMINISTRAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AGADM/ ADM	RAFAEL OLIVEIRA ALVES	8:00
002- AGADM/ ADM	MARIA DE FÁTIMA ARAÚJO BRITO	8:10
003- AGADM/ ADM	JAKELINE OLIVEIRA MELO	8:20
004- AGADM/ ADM	VICTORIA MAYNARA XIMENES DE CASTRO	8:30
005- AGADM/ ADM	RAILLY NONATO BRAGA MATOS	8:40
006- AGADM/ ADM	JOSÉ VINÍCIUS PAIVA VASCONCELOS	8:50
007- AGADM/ ADM	RAYANE FLORENÇO SANTOS DA SILVA	9:00
008- AGADM/ ADM	ANNESTIL KENNEDY ALVES RODRIGUES	9:10
009- AGADM/ ADM	WENDEL FELIPE MELO DA SILVA	9:20
010- AGADM/ ADM	ANDREIA MARIA RODRIGUES CAVALCANTE	9:30
011- AGADM/ADM	LILIAN REGINA ALIPIO GOMES	9:40

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (ADMINISTRAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ ADM	FRANCISCA ALINE SOUSA SANTOS	9:50
002- AUX/ ADM	SILVIA ELIANE DE MESQUITA RODRIGUES	10:00
003- AUX/ ADM	ELTON LOPES MATOS	10:10

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (ADMINISTRAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ ADM	FRANCISCO GERSON BRITO FROTA	10:20
002- MOT/ ADM	SAVIO OLIVEIRA DE LIMA	10:30
003- MOT/ ADM	ALEX ARAGÃO ALBUQUERQUE	10:40
004- MOT/ ADM	CAIO DONATO OLIVEIRA DE AZEVEDO	10:50

005- MOT/ ADM	MARDONIO AQUINO DA SILVA	11:00
006- MOT/ ADM	ANTONIO RUBENS ARAGÃO LIMA	11:10

INSCRITO – VIGIA (ADMINISTRAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ ADM	RAIMUNDO LÚCIO DE OLIVEIRA	11:20
002- VIG/ ADM	ANTONIO VILMAR MARTINS RICARDO	11:30
003- VIG/ ADM	JOÃO HENRIQUE RODRIGUES ARAGÃO	11:40

INSCRITO – FACILITADOR DE OFICINA (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- FAC/ SADS	TAMIRES MELO RODRIGUES	11:50
002- FAC/ SADS	MARIA JOCIANE VASCONCELOS DIAS	12:00

INSCRITO – PSICÓLOGO (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- PSI/ SADS	LIZANDRA ALBUQUERQUE DA SILVA BEZERRA	13:30
002- PSI/ SADS	JOÃO ÍTALO MADEIRA NOGUEIRA	13:40
003- PSI/ SADS	CATARINA FEIJÃO MACIEL	13:50
004- PSI/ SADS	ANNA KARLA RODRIGUES DINO	14:00
005- PSI/ SADS	MARCIA ALANNE DE OLIVEIRA FROTA	14:10
006- PSI/ SADS	DÉBORA FONTENELE DE OLIVEIRA	14:20
007- PSI/ SADS	WANDERLANNE VASCONCELOS JEREMIAS	14:30
008- PSI/ SADS	CARLA CAROLINA MONTEIRO NASCIMENTO	14:40

INSCRITO – VIGIA (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ SADS	MARCOS CLEITON XIMENES MARQUES	14:50

INSCRITO – MOTORISTA CATEGORIA B (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MOT/ SADS	ANTONIO DIAS ALBUQUERQUE JÚNIOR	15:00
002- MOT/ SADS	JAIRO MACIEL LIMA	15:10

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SEC ASS E DESENV SOCIAL)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- AUX/ SADS	ROSA MARIA PAIVA MACIEL	15:20
002- AUX/ SADS	MARIA JOSÉ RUFINO	15:30
003- AUX / SADS	TALIS FERNANDO LOIOLA MATOS	15:40
004- AUX / SADS	LUZANIA ALBUQUERQUE LIMA	15:50
005- AUX / SADS	DÉBORA RODRIGUES XIMENES	16:00

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
020- ASG / EDUC	MARIA DO ROSÁRIO RODRIGUES SOUSA	16:10
021- ASG / EDUC	MARIA ANTONIA FERREIRA PAIVA	16:20
022- ASG / EDUC	SABRINA LIMA PEREIRA	16:30
023- ASG / EDUC	ERIDAN CHAVES FARIAS	16:40
024- ASG / EDUC	MARIA DO ROSÁRIO XIMENES OLIVEIRA	16:50
025- ASG / EDUC	MARIA MADALENA MELO ARAÚJO	17:00
026- ASG / EDUC	LUCIA MARTINS MELO	17:10
027- ASG / EDUC	MARIA MICILENE PAIVA MOUTA	17:20
028- ASG / EDUC	DENNIS DEI ALBUQUERQUE FREIRE	17:30
029- ASG / EDUC	GIRLANE MARIA FARIAS MELO	17:40
030- ASG / EDUC	MARIA DULCILENE MESQUITA PONTE	17:50
031- ASG / EDUC	NOÉLIA LOPES DE SOUSA	18:00
032- ASG / EDUC	JOSÉ VYTOR MELO RODRIGUES	18:10

INSCRITO – NUTRICIONISTA (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- NUT/ EDUC	ANA LUCIA HOLANDA OLIVEIRA	8:00
002- NUT / EDUC	ROBERTA SIQUEIRA DE ALENCAR	8:10
003- NUT / EDUC	DAGNA VALÉRIA PIO MAGALHÃES	8:20
004- NUT / EDUC	GEÓRGGIA EMANUELLE CARDOSO DE CARVALHO	8:30
005- NUT / EDUC	JESSICA LORENA PARENTE LINHARES	8:40
006- NUT / EDUC	ANA CLARA GOMES PASSOS	8:50

INSCRITO – MONITOR DE TRANSP. (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- MTE/ EDUC	CÉLIA MARIA PORTELA RODRIGUES	9:00
S002- MTE / EDUC	ANA KELLY LIMA MELO	9:10
003- MTE / EDUC	CARLA MARA ÁVILA MELO	9:20
004- MTE / EDUC	FLÁVIO RODRIGUES SALES	9:30

005- MTE / EDUC	MARIA DE FÁTIMA XIMENES	9:40
006- MTE / EDUC	ANGÉLICA MARTINS DA SILVA	9:50
007- MTE / EDUC	MAYNARA LOIOLA RIPARDO	10:00
008- MTE / EDUC	DEISIANE CARLOS FERNANDES	10:10
009- MTE / EDUC	MARIA ALICE ARAGÃO RIPARDO	10:20
010- MTE / EDUC	SANDRINA SALES MENDES	10:30
011- MTE / EDUC	ANTONIA ALINE MESQUITA SILVA	10:40
012- MTE / EDUC	ROGELMA ALVES DO NASCIMENTO	10:50
013- MTE / EDUC	ISAC RODRIGUES MARTINS	11:00
014- MTE / EDUC	MARIA REGINA ALMEIDA ARAÚJO	11:10
015- MTE / EDUC	ALEXANDRA ARAÚJO PORTELA	11:20
016- MTE / EDUC	FRANCISCA JAMIRES RODRIGUES FEIJÃO	11:30
017- MTE / EDUC	SILVANIA PEREIRA ALVES	11:40
018- MTE / EDUC	FATIMA MARTINS MELO SOUSA	11:50
019- MTE / EDUC	LAURA SOARES BASTOS	12:00
020- MTE / EDUC	ANTONIA CLARICE DE SOUZA FERREIRA	13:30
021- MTE / EDUC	ANA ANDREZA RICARDO CHAVES	13:40
022- MTE / EDUC	CLARA DE ASSIS LOIOLA PAIVA	13:50
023- MTE / EDUC	GILCIELE DOS SANTOS BRAGA	14:00
024- MTE / EDUC	TALÍCIA CLEMENTE BRASIL	14:10
025- MTE / EDUC	ANGELA MARIA ALVES DE PAIVA	14:20
026- MTE / EDUC	MARIA HELISÂNGELA PEREIRA ALVES	14:30
027- MTE / EDUC	MANOEL MARQUES RODRIGUES SOUSA	14:40
028- MTE / EDUC	KARLA CIBELE DE MELO SILVA	14:50
029- MTE / EDUC	SANDRA MARIA PAIVA DIAS	15:00
030- MTE / EDUC	RAIMUNDA FERREIRA PAIVA	15:10
031- MTE / EDUC	SISLENE MARIA MESQUITA FEIJÃO	15:20
032- MTE / EDUC	ANTONIA ZILDENE RODRIGUES SOUSA	15:30
033- MTE / EDUC	MARIA DO ROSÁRIO MELO PAIVA	15:40
034- MTE / EDUC	SABINO LOIOLA MELO NETO	15:50

INSCRITO – AG. END. (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
010- AG END/ SEC	FRANCISCO RODRIGUES MESQUITA	16:00
011- AG END/ SEC	ROSILENE PAIVA GOMES	16:10
012- AG END/ SEC	FRANCISCO TIAGO OLIVEIRA BRASIL	16:20
013- AG END/ SEC	RAFAEL SOUSA MARTINS	16:30
014- AG END/ SEC	RENAN XIMENES MATOS	16:40
015- AG END/ SEC	GERSON SOUSA FERNANDES	16:50
016- AG END/ SEC	DOMINGOS DE LIMA PAIVA	17:00
017- AG END/ SEC	DIOGENES GOMES DIVINO	17:10

INSCRITO – VIGIA (SECRETARIA DA SAUDE)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ SEC	ANTONIO MIKAEL XIMENES SOUSA	8:00
002- VIG/ SEC	ANTONIO ANACLETO MELO MESQUITA	8:10
003- VIG/ SEC	DIEGO ORYSON AZEVEDO MUNIZ	8:20
004- VIG/ SEC	CARLOS DAVILA PRADO LIMA	8:30
005- VIG/ SEC	SAUL MENDES DE ASSIS	8:40
006- VIG/ SEC	ANTONIO ESTEVÃO VITAL	8:50
007- VIG/ SEC	FRANCISCO CESAR PAIVA RODRIGUES	9:00
008- VIG/ SEC	MARCIO LUIS RODRIGUES SILVA	9:10
009- VIG/ SEC	VALISON GOMES COSTA	9:20
010- VIG/ SEC	FRANCISCO MELO MESQUITA	9:30
011- VIG/ SEC	RAIMUNDO JOSÉ DE PAIVA NETO	9:40
012- VIG/ SEC	ARLESSON ALBUQUERQUE MELO	9:50
013- VIG/ SEC	GERSON PAIVA COSTA	10:00
014- VIG/ SEC	ANTONIO ROBERIO ARAUJO DA SILVA	10:10
015- VIG/ SEC	JONAS MESQUITA FERNANDES	10:20

INSCRITO – VIGIA (ITAMARACÁ)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ ITA	LAZARO CELSO MATIAS DE SOUSA	10:30
002- VIG/ ITA	FRANCISCO SÉRGIO SOUSA SILVA	10:40
003- VIG/ ITA	FRANCISCO WALTER JUNIOR PAIVA SOUSA	10:50
004- VIG/ ITA	MELQUIADES DE ALBUQUERQUE CAVALCANTE	11:00

INSCRITO – VIGIA (VALDENIA)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
001- VIG/ VAL	FELIPE ALVES FARIAS DO ESPIRITO SANTO SILVA	11:10
002- VIG/ VAL	CLEVERTON DE MELO SILVA	11:20
003- VIG/ VAL	MAGNO ALVES PEREIRA	11:30
004- VIG/ VAL	ROMUALDO FELIX DE LIMA	11:40
005- VIG/ VAL	SAMUEL ALBUQUERQUE ALVES	11:50
006- VIG/ VAL	FRANCISCO ALISSON RIPARDO OLIVEIRA	12:00
007- VIG/ VAL	ANTONIO JOSÉ FEIJÃO CAVALCANTE	13:30
008- VIG/ VAL	JORGE LUIS BRAGA PAIVA	13:40
009- VIG/ VAL	BRUNO DERREIRA SILVA	13:50
010- VIG/ VAL	JOSÉ DEOCLECIO RODRIGUES ALBUQUERQUE	14:00

INSCRITO – AUX SERV GERAIS (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

Nº DE INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO
033- ASG / EDUC	TAMIRES SANTOS SILVA	14:10
034- ASG / EDUC	VANDERLEIA DE OLIVEIRA BEZERRA	14:20
035- ASG / EDUC	MARIA FRANCISCA DOS REIS LIRA	14:30
036- ASG / EDUC	ZENÁLIA MARTINS RIBEIRO	14:40
037- ASG / EDUC	RISA MARIA BASTOS CARNEIRO	14:50
038- ASG / EDUC	ESTEFÂNIA CARVALHO DE SOUSA	15:00
039- ASG / EDUC	FRANCISCA DAS CHAGAS TEIXEIRA	15:10
040- ASG / EDUC	LUCILENE LOURENÇO MELO MACIEL	15:20
041- ASG / EDUC	ANTONIA ELZA JORGE BRAGA RODRIGUES	15:30
042- ASG / EDUC	TEREZINHA OLIVEIRA MELO	15:40
043- ASG / EDUC	MARIA ELIANE FARIAS MELO	15:50
044- ASG / EDUC	TASSIA FERNANDES MELO	16:00
045- ASG / EDUC	MARIA DE FÁTIMA RUFINO DA SILVA	16:10
046- ASG / EDUC	VERÔNICA MAIA FIRMO	16:20
047- ASG / EDUC	TAMIRA MARIA MARQUES DA SILVA	16:30
048- ASG / EDUC	FRANCISCA LARISSA AGOSTINHO DA SILVA	16:40
049- ASG / EDUC	DANIELE RODRIGUES DE SOUSA	16:50
050- ASG / EDUC	JOSE EDNANDO RIBEIRO RIPARDO	17:00
051- ASG / EDUC	JOANA RODRIGUES LIMA	17:10
052- ASG / EDUC	ANTONIA VALDÊNIA FEIJÃO SANTOS	17:20
053- ASG / EDUC	ANA PAULA DA SILVA VIDAL	17:30
054- ASG / EDUC	FRANCISCA DAIANE ALVES PAIVA	17:40
055- ASG / EDUC	ANTONIA DEUSIANE PEREIRA DOS SANTOS	17:50
056- ASG / EDUC	DARCI SOARES RODRIGUES	18:00
057- ASG / EDUC	CARLOS MARCONE GONÇALVES DOS SANTOS	18:10

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS, AOS QUINZE DIAS DO MÊS DE JANEIRO DE DOIS MIL E DEZOITO.

JOSILENE BRAGA GOMES VASCONCELOS
Presidente

FRANCISCA DE JESUS MACIEL VASCONCELOS
Membro

FRANCISCA HIANICE MACIEL VASCONCELOS
Membro

KÁSSIO MELO VASCONCELOS
Membro

PIO PAIVA MARTINS
Membro

Publicado por:
Francisco Jander Maciel Vasconcelos
Código Identificador:B3684773

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

SECRETARIA DE EDUCAÇAO
PORTARIA Nº 011/2018

Torna público o Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE), para efeitos da Progressão Horizontal referente ao interstício 01/06/2014 a 31/05/2017, conforme determina os art. 21 ao 26 da Lei Nº 948/2009, de 29 de dezembro de 2009.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GUARACIABA DO NORTE, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1º - Tornar público o Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE), para efeitos da Progressão Horizontal referente ao interstício 01/06/2014 a 31/05/2017, conforme determina os art. 21 ao 26 da Lei Nº 948/2009, de 29 de dezembro de 2009 - Plano de Cargos, Carreiras e Remuneração do Magistério da Educação Básica de Guaraciaba do Norte (CE) – PCCR-MAG/EB.

Art. 2º - O Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE) da Classe Professor de Educação Básica II - PEB II, Referência 7, consta do Anexo I desta Portaria.

Art. 3º - O Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE) da Classe Pedagogo - PEDAG, Referência 1, consta do Anexo II desta Portaria.

Art. 4º - O prazo recursal para aqueles profissionais que o desejarem fazer será nos dias 15 e 16 de janeiro de 2018, nos horários de 8:00 às 12:00 e de 14:00 às 17:00, na sede da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação revogada as disposições em contrário.

Guaraciaba do Norte-CE, 15 de janeiro de 2018.

KAREN DE OLIVEIRA CARVALHO MACHADO
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I, a que se refere a Portaria Nº 011/2018, de 15 de janeiro de 2018.
Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE) da Classe Professor de Educação Básica II - PEB II, Referência 7

Nº ORDEM	NOME	CPF	MATRÍCULA	PEB/REF ANTES DA AVALIAÇÃO	PEB/REF APÓS AVALIAÇÃO
1	Antonia Marcia Vieira Pinheiro	006172173-51	5036	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
2	Abgail Martins Bezerra	82284903304	5002	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
3	Abgail Martins Bezerra	82284903304	154	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
4	Adriana Lima Camelo do Nascimento	900278413-91	2369	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
5	Aguinaldo Correia Martins	625685903-00	75	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
6	Aguinaldo Correia Martins	625685903-00	4995	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
7	Alexesandra Bezerra de Sousa	904842153-53	636	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
8	Alexesandra Bezerra de Sousa	904842153-53	2336	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
9	Alta Eliana Fernandes Vasconcelos	774517403-15	2342	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
10	Ana Márcia Pontes Paiva	262349123-20	5353	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
11	Ana Maria Oliveira Gomes	969866463-72	2352	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
12	Ana Marta Sousa Martins	819829503-82	2278	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
13	Anastacia de Souza Brito Camelo	0269030930-00	5037	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
14	Angela Maria Chagas Braga	626329653-49	1749	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
15	Antonia Adriana Mendes da Silva Oliveira	014791297-04	4254	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
16	Antonia Cilene Passos Penha	427127183-72	634	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
17	Antonia de Maria Barboza	839308763-53	291	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
18	Antonia de Maria Ponte Sousa	655670133-53	2279	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
19	Antonia Evani Araujo Teles Gomes	541886443-20	1823	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
20	Antonia Mônica de Sousa Abreu Baltazar	006005003-90	5169	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
21	Antonia Neuma de Sousa	853272633-04	76	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
22	Antonia Nilce de Abreu Silva	362794393-72	190	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
23	Antonia Rodrigues Campos	362782113-00	288	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
24	Antonia Simônia Farias de Mendonça	750886063-20	2375	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
25	Antonia Sonilda Justino Cordeiro	811687303-25	191	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
26	Ariane Nobre Ribeiro	659275403-68	2296	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
27	Auricelia Ribeiro de Araújo	386168313-04	1201	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
28	Bernadete Alves de Sousa	284763953-53	413	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
29	Cassia Monique Teixeira Ribeiro	011517423-09	5161	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
30	Catarina Alves Costa	802317993-49	5134	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
31	Claudia Maria do Nascimento	92092110306	30	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
32	Claudia Rodrigues veras	417042823-49	5561	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
33	Cleonete Furtado Néri	825728603-68	417	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
34	Darlene Fernandes de Paiva	010848763-61	5130	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
35	Deuziane Soares Bezerra	985597023-34	359	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
36	Edina Maria Soares Brito	781367173-20	422	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
37	Efigenia Melo Araújo	005555953-07	5041	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
38	Eliane Freitas Penha	837640033-91	424	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
39	Eliesio Gomes Mesquita	834167223-53	1552	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
40	Elinainha Maria Bezerra Braga	824473143-53	668	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
41	Francilene Bernardino Mesquita Soares	841741963-20	2382	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
42	Francilene Bernardino Mesquita Soares	841741963-20	5021	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
43	Francisca Adriana e Silva	828152243-72	361	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
44	Francisca Adriana e Silva	828152243-72	365	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
45	Francisca Edilânia Martins	519945423-49	299	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
46	Francisca Iramita Passos Sousa Freires	561492473-68	2295	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
47	Francisca Luciane Linhares de Azevedo	731581603-82	5113	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
48	Francisca Luciane Linhares de Azevedo	731581603-82	2371	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
49	Francisca Nunes da Silva Gomes	950365713-04	428	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
50	Francisca Valdirene Braga Tavares	726343083-53	2277	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
51	Francisco Alves Araújo	174066333-00	306	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
52	Francisco Alves Araújo	174066333-00	3362	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
53	Francisco Venilce Costa da Silva	823101653-87	342	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
54	Gleiciane Ferreira de Araújo	005068943-63	4389	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
55	Irenice Idalina Pereira	86225391304	4988	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
56	Isabel Cristina Bezerra da Silva Lopes	625723853-68	205	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
57	Isanete Almeida Prado	832549863-34	5132	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
58	Jocélia Ribeiro Matos	853544573-00	451	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
59	Juscilene Simões de Oliveira Matos	362782203-00	5551	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
60	Leandro de Sousa Martins	998099233-68	4994	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
61	Leandro de Sousa Martins	998099233-68	2317	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
62	Luciana Dourado Bezerra	853630223-20	237	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
63	Luciana Dourado Bezerra	853630223-20	5579	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
64	Lucimar Santana de Sousa	019373463-45	4969	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
65	Luzimar Mendes Martins Alves	431148223-04	2315	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
66	Mardonio Paiva de Sousa	024225953-75	4494	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
67	Margarida Martins de Sousa	484047483-49	4711	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
68	Margarida Martins de Sousa	484047483-49	647	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
69	Maria Aparecida Ferreira Martins	955855403-00	2397	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
70	Maria Assunção Soares de Oliveira	026255137-30	448	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
71	Maria Auricelma Martins Fernandes	441759573-91	2847	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
72	Maria Azevedo de Oliveira Macedo	284336373-04	501	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
73	Maria Célia Bezerra de Sousa Araújo	781012123-53	502	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
74	Maria Claúdia Alves de Sousa	510076903-30	3399	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
75	Maria Cleidiana Mororo Paiva Bruno	004915243-23	5042	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
76	Maria de Jesus Alves Morais	244696293-91	587	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
77	Maria de Jesus de Sousa	853710333-00	5555	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
78	Maria de Jesus de Sousa	853710333-00	465	PEB II/REF 7	PEB II/REF8

79	Maria de Nazare Lopes Aragão Chaves	835604753-68	2943	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
80	Maria de Nazare Lopes Aragão Chaves	835604753-68	2943	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
81	Maria dos Prazeres Araujo de Sousa	925336803-97	5163	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
82	Maria Edileusa Rodrigues da Costa	800940663-53	72	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
83	Maria Elenita Passos Sousa	800941553-72	180	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
84	Maria Elinete Alves Pinto	558813193-20	592	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
85	Maria Elinete Alves Pinto	558813193-20	595	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
86	Maria Estevam de Sousa Ribeiro	322942553-72	165	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
87	Maria Evangelina Gomes da Silva	431247123-15	515	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
88	Maria Fátima Martins	114310913-91	657	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
89	Maria Joseli Soares de Sousa Fernandes	825096033-53	2396	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
90	Maria Jucilene Silva do Nascimento	001642363-17	5355	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
91	Maria Leila Leitão	777368503-72	88	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
92	Maria Luciana Alves de Castro	738671363-00	213	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
93	Maria Valneide França de Freitas	806442443-72	4652	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
94	Maria Valneide França de Freitas	806442443-72	5252	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
95	Maria Vandi de Sousa Rodrigues	221261203-68	524	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
96	Marisa de Souza Bezerra	210508563-68	1150	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
97	Monica Maria Vale Pontes	014312553-27	5159	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
98	Neiliana Carmem de Mesquita Rodrigues	63392470325	5033	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
99	Quiteria Maria Marques Aragão	546419183-68	529	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
100	Rogerio Lopes Gomes	127982978-85	2331	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
101	Rosa Maria Camelo de Morais	654504813-00	123	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
102	Roza Maria Martins de Sousa	162594913-87	3974	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
103	Roza Maria Martins de Sousa	162594913-87	5119	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
104	Sandra Neves Ribeiro Lima	722822313-68	198	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
105	Silvani de Matos Azevedo Paiva	625723263-53	5584	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
106	Silvia Regina Nobre Melo	801098533-34	321	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
107	Valdina Alves de Oliveira	646275783-34	322	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
108	Vallene Maia Costa	651144343-49	405	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
109	Vandercia Caldas de Oliveira	701714913-00	2348	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
110	Veronica Maria Amaral Ferro	487054893-34	2293	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
111	Vilamar Ribeiro de Sousa	963540973-72	126	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
112	Viviane Furtado Lima	788023263-04	666	PEB II/REF 7	PEB II/REF8
113	Zelandia Lima Mendes	969587233-68	2353	PEB II/REF 7	PEB II/REF8

ANEXO II, a que se refere a Portaria Nº 011/2018, de 15 de janeiro de 2018.

Resultado Preliminar da Avaliação dos Profissionais do Magistério Público Municipal de Guaraciaba do Norte (CE) da Classe Pedagogo - PEDAG, Referência 1

Nº ORDEM	NOME	CPF	MATRÍCULA	REF ANTES DA AVALIAÇÃO	REF APÓS AVALIAÇÃO
1	ASSUNÇÃO RIBEIRO AZEVEDO	46575944353	5124	1	2

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:C5B9AF03

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 028/2018 DE 12 DE JANEIRO DE 2018

O **PREFEITO MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE**, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO Ofício Circular N.º 27/2017 do Tribunal de Contas do Estado do Ceará com o objetivo de coletar informações e verificar a legalidade quanto à acumulação de cargos, empregos e funções públicas por servidores indicados dessa unidade jurisdicional referente ao ano de 2016,

CONSIDERANDO que serão necessárias informações e documentos comprobatórios a serem fornecidos pelos servidores,

RESOLVE:

Art.1º - Convocar os servidores relacionados na planilha em anexo para, no período de 15 de janeiro a 07 de fevereiro do ano corrente, comparecer à Procuradoria Geral do Município de Tabuleiro do Norte, munido de documentos que comprovem a acumulação ou não de cargos e a sua compatibilidade de horários a fim de instruir resposta ao Tribunal de Contas deste Estado sobre situação de cada servidor citado.

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

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

PALÁCIO DO TAMARINDO PREFEITO RAIMUNDO RODRIGUES CHAVES, em 12 de janeiro de 2018.

RILDSON RABELO VASCONCELOS
Prefeito Municipal

ANEXO
Parte integrante da Portaria Nº 028/2018, de 12 de janeiro de 2018.

NOME DO SERVIDOR	FUNÇÃO	JORNADA SEMANAL
VINICIUS LIMA CHAVES	Médico Clínico	40 hs
JOSE HERMESON CUNHA DE LIMA	Motorista de Caminhão (rotas regionais e internacionais)	40 hs
ERILSON DOS SANTOS FREITAS	Auxiliar de Escritório	44 hs
KELLISSON GADELHA MAIA	Farmacêutico	40 hs
DIANA MAIA CHAVES	Digitadora	44 hs
RICARDO COSTA FERNANDES	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	44 hs
CARLA VIRGINIA DE ANDRADE CHAVES	Médica Clínica	44 hs
CLARICE MARA MENEZES REGES	Agente de Defesa Ambiental	44 hs
NATALIA DE ALMEIDA MAIA	Secretária Executiva	44 hs
HERLON FILGUEIRA DIOGENES	Farmacêutico	20 hs
CASSIO DENILSON FREIRE DE LIMA	Vigia	44 hs
MARIA JOSE VIANA DA COSTA	Almoxarife	40 hs
JOSE RENATO ONOFRE DUARTE	Médico Clínico	40 hs
EDMILSON FERNANDES MAIA	Professor de Desenho Técnico	40 hs
RIGOBERTO GADELHA CHAVES	Médico Clínico	40 hs
DONATILA CARLOS GUIMARAES	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
MARIA EILCE MAIA DE ALMEIDA	Professor de Desenho Técnico	40 hs
MARIA DO SOCORRO MAIA	Auxiliar de Escritório	44 hs
IRENE NOGUEIRA GONDIM DA SILVA	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
ADILA MARIA DE ALMEIDA MOURA	Enfermeira	40 hs
JOAO MARIA ALVES DE SOUSA	Diretor de Operações de Serviços de Transporte	44 hs
RAIMUNDO URAKTAN GADELHA	Auxiliar de Escritório	40 hs
ARGEMIRA MARIA MENDES DE LIMA	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
MARIA EDIANDA DA SILVA MAIA	Auxiliar de Contabilidade	40 hs
ALBERT EINSTEIN FREITAS	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
ANTONIO NEUDO MOREIRA MAIA	Auxiliar de Desenvolvimento Infantil	44 hs
MARIA ZENILDE LEITE	Auxiliar de Enfermagem	40 hs
ADJACI CHAVES DA SILVA	Enfermeiro	40 hs
FRANS BENO GADELHA CHAVES	Supervisor Administrativo	40 hs
ALESSIO COSTA LIMA	Dirigente do Serviço Público Municipal	44 hs
MARIA DO CARMO DE MOURA	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
ANTONIA EUDES RIBEIRO CHAVES	Faxineira	40 hs
CELMA NOBRE DE ALMEIDA	Digitador	40 hs
JOAO MARCIO DA SILVA	Enfermeiro	40 hs
ERIANDRO JOSE CHAVES	Vigia	40 hs
CASSIANO RICARDO MAURICIO MAIA	Farmacêutico	20 hs
MARCIA MARISA MOREIRA DA SILVA	Enfermeira	40 hs
ANTONIO MARIA ALMEIDA GADELHA	Motorista de Caminhão (rotas regionais e internacionais)	40 hs
RAIMUNDO EUGENIO DE MENEZES CASTRO	Operador de Áudio de Continuidade (Rádio)	40 hs
VIVIANE DEURYS FREITAS SANTOS	Cirurgião Dentista	40 hs
MARIA VALDENIA FREIRE	Auxiliar de Laboratório de Análises Clínicas	40 hs
NARPTON MOREIRA MAIA	Motorista de Caminhão (rotas regionais e internacionais)	40 hs
NILDLAIDE ANDREZA QUEIROZ GONDIM	Psicólogo Clínico	30 hs
ELIEVAN JOSINO NORONHA	Vigia	40 hs
RAIMUNDO JAMONILSON MAIA	Vigia	40 hs
EURANDIZIA MAIA DA SILVA	Psicólogo Clínico	40 hs
EURANDIZIA MAIA DA SILVA	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	40 hs
VALERIA GADELHA SANTOS ANDRADE	Auxiliar de Escritório	40 hs
VALERIA GADELHA SANTOS ANDRADE	Dirigente do Serviço Público Municipal	44 hs
ANDRESA REBOUÇAS MAIA	Digitador	40 hs
ANDRESA REBOUÇAS MAIA	Enfermeiro	44 hs
KIRLEY ALYSSON DE ALMEIDA MALVEIRA	Digitador	44 hs
FERNANDA CHIRLE MOREIRA DE SOUZA	Professor de Nível Médio no Ensino Fundamental	44 hs
RILDSON RABELO VASCONCELOS	Médico Clínico	40 hs

RILDSON RABELO VASCONCELOS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Josefa Maria Rítila Diniz Sousa
Código Identificador:C3FE56FE

