SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS

DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO CEARÁ

APRECE
Associação dos Municípios do Estado do Ceará

Ceará , 02 de Outubro de 2015 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará • ANO VI | Nº 1287

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACOPIARA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CARTA CONVITE 2015.10.01.01-PMA-DIV

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE ACOPIARA AVISO DE EDITAL DE CARTA CONVITE Nº. **2015.10.01.01-PMA-DIV**, cujo objeto é a contratação dos serviços de locação de veículo, tipo caminhão aberto, acoplado de pipa com capacidade para 7.000 litros, conforme especificações do Termo de Referência, no âmbito de diversas secretarias do Município de Acopiara (Ce). Abertura da sessão de recebimento dos envelopes habilitação e propostas no dia 13 de Outubro de 2015, as 09:00h. Os interessados terão acesso ao Edital na Sede da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Acopiara, das 08:00 às 14:00, de segunda a sexta-feira.

Acopiara - CE, 01 de Outubro de 2015.

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

DIRETORIA DO BIÊNIO 2013-214

PRESIDENTE: Adriana Pinheiro Barbosa - Fortim
VICE PRESIDENTE: Expedito José Do Nascimento - Piquet Carneiro
SECRETÁRIO GERAL: Luiz Vladeirton Oliveira De Queiroz Filho - Uruburetama
1º SECRETÁRIO: Claudio Bezerra Saraiva - Capistrano
TESOUREIRO GERAL: Francisco Nilson Freitas - Palhano
1º TESOUREIRA: Maria Ediene Monteiro Do Nascimento - General Sampaio
PRESIDENTE DE HONRA: Roberto Claudio Rodrigues Bezerra - Fortaleza

CONSELHO FISCAL

TITULAR José Humberto Germano Correia - Araripe
TITULAR Antonio José Aguiar Albuquerque - Massapê
TITULAR Aderilo Antunes - Iguatu
SUPLENTE Franklin Veríssimo Oliveira - Acarape
SUPLENTE João Francismar Dias - Pereiro
SUPLENTE Fernando Antônio Vieira Asseff - Boa Viagem

CONSELHO DELIBERATIVO

REGIÃO 01 Francisco Cláudio Pinto Pinho - São Gonçalo Do Amarante
REGIÃO 02 José Pinto Da Silva - Umirim
REGIÃO 03 Jerônimo Neto Brandão - Morrinhos
REGIÃO 04 Francisco Carneiro Pacheco Neto - Chaval
REGIÃO 05 Jean Nunes Azevedo - Tianguá
REGIÃO 06 José Clodoveu De Arruda Coelho Neto - Sobral
REGIÃO 07 Antônio Almir Bié Da Silva - Itatira
REGIÃO 08 João Bosco Pinto Saraiva - Baturité
REGIÃO 09 Francisco Ivan Silvério Da Costa - Aracati
REGIÃO 10 Raimundo Weber De Araújo - Russas
REGIÃO 11 Francisco Adelmo Nogueira Queiroz De Aquino - Potiretama
REGIÃO 12 José Edmilson Gomes - Ibicuitinga
REGIÃO 13 José Ramiro Teixeira Júnior - Tamboril
REGIÃO 14 Ecildo Evangelista Filho - Mombaça
REGIÃO 15 Patrícia Pequeno Costa Gomes Aguiar - Tauá
REGIÃO 16 Francisco Vilmar Félix Maritins - Acopiara
REGIÃO 17 Francisco Vanderlei De Sousa Freire - Varzea Alegre
REGIÃO 18 Marcondes Herbster Ferraz - Saboeiro
REGIÃO 19 José Leite Gonçalves Cruz - Barbalha
REGIÃO 20 José Adailton Macedo – Aurora

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

LEONARDO SOUZA DE FREITAS
Presidente da CPL.

Publicado por:
Leonardo Souza de Freitas
Código Identificador:18129704

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIÚS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 070/2015/GAB.

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

CONSIDERANDO que a exoneração de cargo efetivo dar-se-á a pedido do servidor ou de ofício, e que foi solicitada mediante requerimento administrativo, pelo servidor, sua exoneração do cargo de Professor,

RESOLVE:

Art. 1°. EXONERAR, a pedido, a servidora **ANTÔNIA CÍCERA SILVA**, do cargo de **Professora**, com lotação na Secretaria Municipal de Educação, resultando na vacância do cargo público, consoante preceitua o artigo 38, inciso I da Lei Complementar Municipal nº 076/2014 (Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Município de Cariús/CE).

Art.2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo os seus efeitos para o dia 20 de setembro de 2010 e revogando as disposições em contrário.

Registre-se e
Publique–se.

Paço da Prefeitura Municipal de Cariús/CE, em 29 de setembro de 2015.

JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Francisco Edideus dos Santos Santana
Código Identificador:7885A6F4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 069/2015/GAB

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

CONSIDERANDO o disposto no artigo 39, Caput, da Lei Complementar Municipal n° 076, de 05 de maio de 2014 (Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Município de Cariús/CE), segundo o qual a exoneração de cargo efetivo dar-se-á a pedido do servidor ou de ofício, e que foi solicitado mediante requerimento administrativo, pelo servidor, sua exoneração do cargo de Professor,

RESOLVE:

Art. 1°. EXONERAR, a pedido, a servidora **CÍCERA GOMES BEZERRA**, do cargo de **Professora**, com lotação na Secretaria Municipal de Educação, resultando na vacância do cargo público, consoante preceitua o artigo 38, inciso I da Lei Complementar Municipal nº 076/2014 (Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Município de Cariús/CE).

Art.2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo os seus efeitos para o dia 16 de setembro de 2015 e revogando as disposições em contrário.

Registre-se e
Publique–se.

Paço da Prefeitura Municipal de Cariús/CE, em 29 de setembro de 2015.

JOÃO GILVAN DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Francisco Edideus dos Santos Santana
Código Identificador:D61A2E88

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 273/2015 DE 01 DE OUTUBRO DE 2015.

Designa servidor do Município de Groaíras e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;
Considerando que o servidor Marcos Aurélio de Souza Coordenador de Almoxarifado, está de férias de 01 à 20 de Outubro de 2015 .

RESOLVE:
Art. 1º - Designa, IVAN MACHADO XIMENES Coordenador de Gestão, exercer o cargo temporário, como **Coordenador de Almoxarifado** da Secretaria de Educação deste Município.
Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação com efeitos válidos de 01 à 20 de outubro do corrente ano.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos 01 (primeiro) dias do mês de Outubro de 2015 (dois mil e quinze).

ADAIL ALBUQUERQUE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:17846D08

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 274/2015 GABINETE DO PREFEITO GROAÍRAS / CE, 01 DE OUTUBRO DE 2015.

Nº 274/2015 que autoriza pagamento de diária a servidor do município e adota outras previdências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE GROAÍRAS**, ESTADO DO CEARÁ.
No uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto que lhe confere o art. 54, inciso V e IX da Constituição do Município de Groaíras proclamada em 05 de Abril de 1990;
Considerando a Lei nº 623/2012, de 18/12/2012, que reajustou os valores das diárias dos servidores da Prefeitura Municipal de Groaíras, fixados através da Lei nº 195 de 29 de abril de 1985 e regulamentado através do Decreto nº 016 de 30 de abril de 1985, e fixados novos valores através do Decreto n° 379/2003 de 02 de maio de 2003;

R E S O L V E:

Art. 1º – Autorizar a Tesouraria da Prefeitura, a pagar ao (a) Sr.(a) **FERNANDA TORRES MELO,** Chefe de Gabinete, a importância de R$ 300,00 (trezentos reais), equivalente a 1 (uma) diária, para fazer face às despesas de estada na Cidade de Fortaleza- CE, no dia 02 de Outubro 2015, para comparecer ao seminário Compre do Pequeno promovido pela Aprece e Sebrae / CE. No dia 02 de Outubro de 2015 no Hotel Praia Centro.
Art. 2º - As despesas ocorreram por conta da dotação orçamentária: 0201 - Gabinete do Prefeito; 2.006 – Gerenciamento Administrativo e estratégico do gabinete do prefeito; 3.3.90.14.00 – Diárias – Civil 101-Fonte.
Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GROAÍRAS/CE, aos dias 01(quatorze) do mês de Outubro de 2015 (dois mil e quinze).

ADAIL ALBUQUERQUE MELO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Fernanda Torres Melo
Código Identificador:F164A096

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 056/2015

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE-CE, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE: I – EXONERAR, o servidor abaixo relacionados dos Cargos em Comissão da Estrutura Municipal de Guaraciaba do Norte-CE:
Willian Kleber Gomes de Sousa Lima CPF: 027.025.603-26 Diretor de Núcleo;

II – Encaminha-se ao Departamento de Pessoal para adoção das medidas necessárias quanto aos registros documentais aplicáveis conforme as normas vigentes.

Registre-se,
Publique-se,
Notifique-se e
Cumpra-se.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE, ESTADO DO CEARÁ, AOS 01 DE SETEMBRO DE 2015.

REGIVALDO MELO CAVALCANTE
Prefeito Municipal

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:06EF66CA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA 057/2015

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE-CE, no uso de suas atribuições legais, com amparo na Lei Municipal No. 1.043/2013, que dispõe sobre a Estrutura Organizacional e Cargos de Pavimento de Comissão.

RESOLVE: I – NOMEAR, a Sr. WILLIAN KLEBER GOMES DE SOUSA LIMA CPF: 027.025.603-26 para ocupar o Cargo em Comissão da Estrutura Municipal de Guaraciaba do Norte-CE: de PROCURADOR GERAL DO MUNICIPIO

II – Encaminha-se ao Departamento de Pessoal para adoção das medidas necessárias quanto aos registros documentais aplicáveis conforme as normas vigentes.

Registre-se,
Publique-se,
Notifique-se e
Cumpra-se.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE, ESTADO DO CEARÁ, AOS 01 DE OUTUBRO DE 2015.

REGIVALDO MELO CAVALCANTE
Prefeito Municipal

Publicado por:
Paulo Cesar Alves Feitoza
Código Identificador:E50384C0

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 12/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 12/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **JOAQUIM NETO LOPES DE ALCANTARA**, portador do RG nº 2002099070488 – SSP/CE e CPF nº 011.463.563-31, no cargo/função de **Chefe de Divisão Financeira, Padrão/Nível – CCD-VI,** lotado na Secretaria de Administração e finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:2CE4703B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 13/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 13/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **PAULO JORGE ALVES GOMES**, portador do RG nº 99024050783 SSP/CE e CPF nº 000.581.753-69, para exercer o cargo comissionado de **Diretor de Manutenção de Transporte - Padrão/Nível-CCD-I**, lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C89DA7E1

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 14/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 14/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a Senhora **GERDANA LIMA DE SOUSA,** portadora da Cédula de Identidade RG nº 99028061933 - SSP/CE e CPF nº 657.079.403-59, para exercer o cargo comissionado de **Diretor (a) de Departamento Financeiro – Padrão/Nível – CCD – II**, lotada na Secretaria Municipal de Administração e Finanças, constante no anexo II, da **Lei Municipal nº 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:49E95A75

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 15/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 15/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **CARLOS ALBERTO QUEIROZ GOMES**, portador do RG nº 730509-84 – SSP/CE e CPF nº 114.604.743-68, no cargo/função de **Supervisor de Controle de Orçamento, Padrão/Nível – CCD-III,** lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº**

606/2015 de 15/09/2015, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:565354C2

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 16/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 16/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **EDSON CARLOS MANSO DE LIMA**, portador do RG nº 20000028147392 – SSP/CE e CPF nº 007.099.523-09, no cargo/função de **Chefe de Setor de Contratos da Comissão de Licitação, Padrão/Nível – CCD-VII,** lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:5180B3ED

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 17/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 17/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **JOSÉ ABELARDO DA SILVA XIMENES**, portador do RG nº 2002099072081 – SSP/CE e CPF nº 323.260.763-20, no cargo/função de **Supervisor de Controle de Compras e Preço, Padrão/Nível – CCD-V,** lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:945CB7D8

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 18/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 18/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **JOSÉ CLEITON RODRIGUES**, portador do RG nº 96025022240 – SSP/CE e CPF nº 783.669.763-00, no cargo/função de **Chefe de Divisão de Cadastro, Arrecadação e Cobranças de Impostos, Padrão/Nível – CCD-VI,** lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:646353A7

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 19/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 19/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **FRANCISCO CHRISTIAN PEREIRA DA SILVA**, portador do RG nº 28364670 – SSP/CE e CPF nº 813.815.493-49, no cargo/função de **Diretor Geral de Transporte, Padrão/Nível – CCD-I,** lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:4438CC2B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 20/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 20/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a Senhora **FLÁVIA MARIA CARNEIRO DA COSTA**, portadora do RG nº 99010135080 – SSP/CE e CPF nº 735.546.343-87, no cargo/função de **Diretora da Comissão de Licitação, Padrão/Nível – CCD-I,** lotada na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:66B1D124

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 21/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 20/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a Senhora **FLÁVIA MARIA CARNEIRO DA COSTA**, portadora do RG nº 99010135080 – SSP/CE e CPF nº 735.546.343-87, no cargo/função de **Diretora da Comissão de Licitação, Padrão/Nível – CCD-I,** lotada na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:67EF8510

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 22/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 22/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **ANTÔNIO FEITOSA ISAÍAS,** portador do CPF n° 017.965.903-04, no cargo comissionado de **Chefe do Núcleo de Obras, Estabelecimentos, Alvarás, Taxas e Licenças - Padrão/Nível-CCD-VIII**, lotado na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:A4A43BE9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 23/2015 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Portaria N° 23/2015

O Senhor **CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES,** Secretário de Administração e finanças da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **FRANCISCA DE ANDRADE MARTINS,** portadora do CPF n° 357.322.883-68, no cargo comissionado de **Assistente do Serviço de Protocolo - Padrão/Nível-CCA-II**, lotada na Secretaria de Administração e Finanças, constante no anexo II, **da Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

CARLOS ALBERTO FREITAS ALVES
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:724C9CC9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 09/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 09/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **GUTEMBERG CARDOSO DE SOUSA,** portador do RG n° 2007506704, SSP-CE e CPF n° 057.167.283-32, no cargo/função de **Inspetor de Apoio ao Trabalhador Rural - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:44407A43

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 10/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 10/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **MAKEULLI RODRIGUES LIMA,** portadora do RG n° 2007123354-1, SSP-CE e CPF n° 053.008.123-74, no cargo/função de **Inspetora de Controle da Movimentação Pecuária - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:DAF828BB

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 11/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 11/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **LIDIANE MOREIRA DA SILVA,** portadora do RG n° 2004028114284, SSP-CE e CPF n° 028.085.333-57, no cargo/função de **Secretária Executiva II - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:E74724E6

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 12/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 12/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **JOSÉ MILTON DOS SANTOS,** portador do RG n° 98028059060, SSP-CE e CPF n° 189.054.123-00, no cargo/função de **Inspetor de Abastecimento - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina - CE, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:87E98EE9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 13/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 13/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **CLAÚDIO RODRIGUES DA SILVA,** portador do RG n° 2002002309669, SSP-CE e CPF n° 456.756.003-53, no cargo/função de **Chefe do Núcleo de Controle, Fiscalização do Desenvolvimento Agropecuário, - Padrão/Nível-CCD-VIII**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:A7BBB975

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 14/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 14/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **ANTÔNIO DE OLIVEIRA ALCÂNTARA,** portador do RG n° 73052784, SSP-CE e CPF n° 886.316.647-15, no cargo/função de **Chefe do Setor de Feiras e Mercado - Padrão/Nível-CCD-VII**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:9CD4DDDC

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 15/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 15/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **JOSÉ AIRTON RIBEIRO PORTELA,** portador do RG n° 482836, SSP-CE e CPF n° 081.396.103-30, no cargo/função de **Supervisor de Agricultura - Padrão/Nível-CCD-III**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:B44F05B5

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 16/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 16/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **JULIANA VIEIRA DE SOUSA,** portadora do RG n° 2009010357828, SSP-CE e CPF n° 604.110.623-28, no cargo comissionado de **Chefe do Setor de Organização e Mobilização - Padrão/Nível-CCD-VII**, lotada na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina - CE, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:2585F362

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 17/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 17/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o senhor **RONIS BRITO DA ROCHA,** portador do RG n° 2007506574-0, SSP-CE e CPF n° 054.233.863-73, no cargo comissionado de **Diretor de Defesa Civil - Padrão/Nível-CCD-I**, lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina - CE, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C7BC0F11

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 18/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 18/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **ANTÔNIA DO NASCIMENTO OLIVEIRA,** portadora do RG n° 2003028053520, SSP-CE e CPF n° 210.286.807-01, no cargo comissionado de **Inspetora Fiscal Ambiental da Zona Urbana - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotada na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina - CE, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:9EE49EED

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 19/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Portaria N° 19/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **RAQUEL DO NASCIMENTO SILVA,** portadora do RG n° 2006028137442, SSP-CE e CPF n° 052.483.323-03, no cargo comissionado de **Inspetora Fiscal Ambiental da Zona Rural - Padrão/Nível-CCSE-II**, lotada na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina - CE, em 01 de outubro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:3D87DDD5

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 04/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 04/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 04/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, a Senhorita **MARIA EVANI FERREIRA DA SILVA** portadora da cédula de identidade RG N° 2007028010424 SSP/CE e CPF N°040.061.963-69 para exercer o cargo de **Secretária Executiva II – Padrão/Nível – CCSE – II**, constante no anexo II, da **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015**, com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:DF054966

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 05/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 05/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 05/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, a Senhorita **ALINE PEREIRA DE CARVALHO** portadora da cédula de identidade RG N° 2005028050403 SSP/CE e CPF N°048.712.373-54 para exercer o cargo de Chefe do Setor de Serviços, Comércio e Indústria – Padrão/Nível – CCD-VII, lotada na Secretaria de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria, constante no anexo II, da Lei n° 606/2015 de 15/09/2015 com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:11293ED4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 06/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 06/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 06/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, o Senhor **JOSÉ DE JESUS ALCÂNTARA MOREIRA,** portador da cédula de identidade RG N° 2004010009071 SSP/CE e CPF N° 017.394.233-48 para exercer o cargo de **Supervisor de Atividades e Fomento do Turismo – Padrão/Nível - CCD-III**, constante no anexo II, de acordo com a **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015**, com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:F52DA878

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 07/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 07/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 07/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, o Senhor **RILDON BARBOSA DE SALES,** portador da cédula de identidade RG N° 2004028121671 SSP/CE e CPF N° 750.141.303-72 para exercer o cargo de **Chefe de Setor de Eventos, Arte e Projetos Culturais – Padrão/Nível – CCD-VII,** constante no anexo II, de acordo com a **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015**, com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:4A1BB780

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 08/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 08/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 04/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, o Senhor **RONALDO FELIPE DE SOUSA,** portador da cédula de identidade RG N° N° 2009010360829 SSP/CE e CPF N° 604.110.493-05 para exercer o cargo de **Assistente de Estádios e Ginásios – Padrão/Nível - CCA-II,** constante no anexo II, de acordo com a **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015** com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte,Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:EF726CC2

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 74/2015 GABINETE DA PREFEITA

Portaria N° 74/2015

A Senhora **MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI,** Prefeita Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, o Senhor **PAULO AUGUSTO DO CARMO GONDIM**, portador do RG nº 11.317 – OAB/CE e CPF nº 021.828.583-34, no cargo em **Comissão de Controlador Geral do**

Município – Padrão/Nível CC-I, lotado na Controladoria Geral do Município, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015.**
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeitura Municipal de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:6D17A8DB

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 75/2015 GABINETE DA PREFEITA

Portaria N° 75/2015

A Senhora **MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI,** Prefeita Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **MARIA PATRICIA NEGREIROS DA SILVA** portadora do RG nº 31.985 – OAB/CE e CPF nº 039.090.753-71, no cargo/função de **Procuradora Adjunto - Padrão/Nível – CC - II,** lotada na Procuradoria Geral do Município, constante no anexo II, **da forma da Lei nº 606/2015 de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeitura Municipal de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:5FBE3D5F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 76/2015 GABINETE DA PREFEITA

Portaria N° 76/2015

A Senhora **MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI,** Prefeita Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- NOMEAR, a senhora **NARJARA PAULA PONTES,** portador do RG n° 2004010221780, SSP-CE e CPF n° 021.484.423-41, no cargo comissionado de **Secretaria Executiva I- Padrão/Nível-CCSE-I**, lotada no Gabinete da Prefeita, constante no anexo II, da **Lei Municipal n° 606/2015, de 15/09/2015**, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Paço Pedro Aragão Ximenes, Estado do Ceará, em 01 de outubro de 2015.

MARTA ÂNGELA SOBREIRA VANDERLEI
Prefeitura Municipal de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:CCF61970

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 05/2015 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Portaria N°005/2015/SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Referência: ATO DE NOMEAÇÃO Nº 005/2015, de 01/10/2015.

O Sr. Raimundo Nonato Fontenele Freitas, Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos, do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 66, incisos III e VI, da lei orgânica do município de Ibiapina;

RESOLVE

NOMEAR, o Senhor **RAFAEL DA SILVA LIMA**, portador do RG nº 2001099115661 SSP/CE e CPF nº 601.038.023-55, ao cargo comissionado de Supervisor de Obras e Serviços Públicos - Símbolo – Padrão - CCD– III, lotado na Secretaria de Infra Estrutura e Serviços Público, constante no anexo II, da Lei Municipal nº 606/2015, de 15/09/2015, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.

Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, ao primeiro dia do mês de Outubro do ano de dois mil e quinze.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

RAIMUNDO NONATO FONTENELE FREITAS
Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:8E8D1297

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 06/2015 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Portaria N°006/2015/ SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Referência: ATO DE NOMEAÇÃO Nº 006/2015, de 01/10/2015.

O Sr. Raimundo Nonato Fontenele Freitas, Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos, do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 66, incisos III e VI, da lei orgânica do município de Ibiapina;

RESOLVE

NOMEAR, a Senhora **MARIA RAISSA DE ARAÚJO DA SILVA**, portador do RG nº 2007630759-4 SSP/CE e CPF nº 05863672331, para exercer o cargo comissionado de Secretária Executiva II – Padrão/Nível - CCSE – II, lotada na Secretaria de Infra Estrutura e Serviços Público, constante no anexo II, da Lei Municipal nº 606/2015, de 15/09/2015, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.

Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, ao primeiro dia do mês de Outubro do ano de dois mil e quinze.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

RAIMUNDO NONATO FONTENELE FREITAS
Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:8B054469

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 07/2015 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Portaria N°007/2015/ SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Referência: ATO DE NOMEAÇÃO Nº 007/2015, de 01/10/2015.

O Sr. Raimundo Nonato Fontenele Freitas, Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos, do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 66, incisos III e VI, da lei orgânica do município de Ibiapina;

RESOLVE

NOMEAR, o Senhor **ALMIR BUENO PORTELA FERREIRA**, portador do RG nº 814175-84 SSP/CE e CPF nº 416154501-06, para exercer o cargo comissionado de Chefe do setor de Obras e serviços Públicos- Símbolo – Padrão – CCD-VII, lotado na Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos, constante no anexo II, da Lei Municipal nº 606/2015, de 15/09/2015, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.

Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, ao primeiro dia do mês de Outubro do ano de dois mil e quinze.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

RAIMUNDO NONATO FONTENELE FREITAS
Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:A1CA791E

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 08/2015 SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Portaria N°008/2015/SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Referência: ATO DE NOMEAÇÃO Nº 008/2015, de 01/10/2015.

O Sr. Raimundo Nonato Fontenele Freitas, Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos, do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Art. 66, incisos III e VI, da lei orgânica do município de Ibiapina;

RESOLVE

NOMEAR, o Senhor **JOSÉ ARTEIRO MARCOLINO DE QUEIROZ**, portador do RG nº 2008191998 SSP/CE e CPF nº 297.755.233-20, para exercer o cargo comissionado de Inspetor de Manutenção obras, Estradas e Serviços Públicos - Símbolo – Padrão - CCSE – II lotado na Secretaria Municipal de Infra Estrutura e Serviços Públicos, constante no anexo II da Lei Municipal nº 606/2015, de 15/09/2015, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, ao primeiro dia do mês de Outubro do ano de dois mil e quinze.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

RAIMUNDO NONATO FONTENELE FREITAS
Secretário de Infra Estrutura e Serviços Públicos

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:BAA789F3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 08-A/2015 SECRETARIA DE AGRICULTURA

Portaria N° 08-A/2015

O Senhor **ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA,** Secretário de Agricultura do Município de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica do Município de Ibiapina:

RESOLVE

Art. 1º- EXONERAR, o senhor **PAULO ROBERTO SOARES PORTELA,** portador do RG n° 569863, SSP-CE e CPF n° 102.433.803-72, do cargo/função de **Supervisor de Pecuária - Padrão/Nível-CCAD-III**, lotado na Secretaria de Agricultura, constante no anexo II, da Lei Municipal n° 556/2013, de 06/05/2013, com jornada diária de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º- Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se.
Publique-se.
Cumpra-se o presente ato.

Ibiapina, em 30 de setembro de 2015.

ANTÔNIO CLAÚDIO LIMA
Secretário de Agricultura

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:6738ADE4

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 09/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 09/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 09/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **Francisco Francivaldo Romão de Souza**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, o Senhor **FRANCISCO DAS CHAGAS FERREIRA,** portador da cédula de identidade RG N° 1321510 SSP/CE e CPF N°025.354.513-79, para exercer o cargo de **Assistente de Estádios e Ginásios – Padrão/Nível – CCA – II**, constante no anexo II, de acordo com a **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015,** com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:0496015F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 33/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 033/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 033/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **LUANA FONTES MOREIRA**, RG nº 2006028081463 e CPF nº 037.742.993-74, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:39FC0DA2

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 24/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 024/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 024/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **ANTÔNIA MENDES DE VASCONCELOS**, portadora do RG nº 96002749054 SSP/CE e CPF nº 054.069.193-34, do cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR (PROINFÂNCIA), CCPIFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:AA450AFB

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 25/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 025/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 025/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DO SOCORRO CARVALHO CAVALCANTE**, portadora do RG nº 99028063120 SSP/CE e CPF nº 213.576.503-10, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO (PROINFÂNCIA) CCPIFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:19345EC2

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 26/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 026/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 026/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DE LOURDES DE SÁ BATISTA**, RG nº 216620491 SSP/CE e CPF nº 799.323.203-15, do cargo/função DITEROR DE UNIDAD ESCOALR I, CCDIFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:78143BB6

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 27/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 027/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 027/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**,Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **JORGE HENRIQUE BUENO DO CARMO**, RG nº. 2006028009690, CPF nº. 035.865.993-07, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo .

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:234F0474

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 28/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 028/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 028/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA FLÁVIA MOREIRA DA SILVA**, RG nº 2002028111319 SSP/CE e CPF nº 018.105.643-79, do cargo/função de DITEROR DE UNIDADE ESCOLAR II, CCDIFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:AB5CA0F0

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 29/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 029/2015/Gab.Sec.Educ.
Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 029/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **CRISTIANA MARIA FEITOSA DE CARVALHO**, RG nº 283191194 SSP/CE e CPF nº 802.338.643-34, do cargo/função DE DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR – NÍVEL II, símbolo CCDIFUNDEB - II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:A3BB1ED3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 30/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 030/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 030/2015 DE 03/02/2014.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **ELIZELDA RODRIGUES DA SILVA**, RG nº 2002099079540 SSP/CE e CPF nº 692.591.783-04, do cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR – NÍVEL II, CCDIFUNDEB - II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:61627DC5

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 31/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 031/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 031/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **THAIS GOMES PEREIRA SILVA**, RG nº 2001028149067 SSP/CE e CPF nº 025.753.333-85, do cargo/ COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:469A5BBC

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 32/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 032/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 032/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA MICAELA MENDES DE QUEIROZ**, portadora do RG nº 99028034189 SSP/CE e CPF nº 956.337.153-49, para exercer o cargo/função COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:D0E286A8

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 33/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 033/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 033/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **LUANA FONTES MOREIRA**, RG nº 2006028081463 e CPF nº 037.742.993-74, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C4EC7B47

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 34/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 034/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 034/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **SARA OZITA ALVES GOMES**, RG nº 2005028027487 SSP/CE e CPF nº 027.354.433-02, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:19978621

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 35/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 035/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 035/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DE LOURDES CÉSAR CARNEIRO**, portadora do RG nº 101749186 SSP/CE e CPF nº 311.504.703-72, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:9F12BB92

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 36/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 036/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 036/2015 DE 03/02/2014.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DO CARMO COUTINHO PEREIRA**, RG nº. 211868691, CPF nº. 456.548.163-49, do cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR – Nível III, símbolo CCDIFUNDEB-III, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:F68BFEDC

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 37/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 037/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 037/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora MÔNICA CÉLIA RODRIGUES DE ALCÂNTARA, portadora do RG nº 299450595 SSP/CE e CPF nº 949.952.903-97, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:8EA35879

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 38/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 038/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE NOMEAÇÃO Nº. 038/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

NOMEAR, a senhora **MARCELA LINO MARQUES**, RG nº. 99024050473, CPF nº. 926952303-97, do cargo/função DE COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:0908AF21

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 39/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 039/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 039/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **ARIANE ALVES DA SILVA**, RG nº 99024043752 e CPF nº 906.381.583-20, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:0FE148FD

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 40/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 040/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 040/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **ROSECLER ALVES DE MATOS**, RG nº. 1935185-90, CPF nº. 724.329.503-72, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II , junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:114062A3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 41/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 041/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 041/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **SIMONE SOARES DA SILVA**, RG nº 2001028040448 SSP/CE e CPF nº 896.632.253-00, do cargo/função de Coordenador Pedagógico II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:7C2BA4F7

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 42/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 042/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 042/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **STEFÂNIA PEREIRA FERNANDES**, portadora do RG nº 2005028027886 SSP/CE e CPF nº 035.684.833-78, do cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:B01650B3

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 43/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 043/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 043/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DE LOURDES FREIRE CARVALHO**, RG nº 20078359907 SSP/CE e CPF nº 114.577.753-87, do cargo/função de COORDENADOR DE FORMAÇÃO - PNAIC, símbolo CCFFUNDEB - I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:E5F78630

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 44/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 044/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 044/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **BENEDITO PEREIRA DE MELO**, portador do RG nº2000028099797 SSP/CE e CPF nº 002.293.623-89, do cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR I, CCDIFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:6520AB95

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 45/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 045/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 045/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **LÚCIA DE FÁTIMA ANDRADE ARAGÃO**, RG nº 99028062158 SSP/CE e CPF nº 093.454.853-68, do cargo/função de SUPERVISOR DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS, símbolo CCSEJAFUNDEB -I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:EAF0AD00

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 46/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 046/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 046/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhor **JOÃO ALVES DE BARROS JÚNIOR**, RG nº 2002028167810 e CPF nº 568.636.833-34, do cargo/função de CHEFE DE SETOR PNAE E PATRIMÔNIO , Símbolo CCPPFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:ED7843A6

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 47/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 047/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 047/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **RAIMUNDA NONATA PESSOA GOMES**, RG nº. 2000097204286, CPF nº.363.173.573-15, do cargo/função de DIRETOR ESCOLAR NÍVEL III, símbolo CCDIFUNDEB - III , junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo .

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:755451DD

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 48/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 048/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 048/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **EMILIANA NEGREIROS DE ALCÂNTARA**, portadora do RG nº 90003054867 SSP/CE e CPF nº 357.302.263-49, do cargo/função de CHEFE DO SETOR DE RECURSOS HUMANOS, símbolo CCRHFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO.
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:7DEEFB6B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 49/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 049/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 049/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **GABRIEL LIMA SILVA**, portador do RG nº 20075563775 SSP/CE e CPF nº 043.675.223-93, para exercer do cargo/função de CHEFE DE SETOR DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA, CCEIFUNDEB - I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:3C2E239B

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 50/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 050/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 050/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **ANTÔNIO PORCIANO DE ARAUJO**, portador do RG nº 05942074-5 SSP/CE e CPF nº 011.013.487-71, para exercer o cargo/função de CHEFE DE DISTRIBUIÇÃO DO PNAE, símbolo CCDPFUNDEB – I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:0F99524D

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 51/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 051/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 051/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **SHEILA MARIA GOMES CHAVES**, RG nº 96025021960 e CPF nº 080.580.377-70, para exercer o cargo/função de COORDENADOR DOS SISTEMAS ESCOLARES, símbolo CCSEFUNDEB - II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C9F9F278

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 52/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 052/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 052/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **CLÁUDIA MARIA DE SOUZA**, RG nº 98028167415 SSP/CE e CPF nº 868.522.563-91, do cargo/função de DIRETOR DEPARTAMENTO PAIC, símbolo CCADFUNDEB - II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:A23916A8

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 53/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 053/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 053/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **NATÁLIA GOMES DE MATOS**, RG nº. 97028038412, CPF nº.816.440.863-87, para exercer o cargo/função de DIRETOR DE DEPARTAMENTO, símbolo CCADFUNDEB – I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:BE093695

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 54/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 054/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 054/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **SARA OZITA ALVES GOMES**, RG nº 2005028027487 SSP/CE e CPF nº 027.354.433-02, para exercer o cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR – Nível III, símbolo CCDIFUNDEB-III, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:37D36AB0

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 55/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 055/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 055/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA DE FÁTIMA SILVA RIBEIRO**, portador do RG nº98010135473 SSP/CE e CPF nº 210.027.383-34, para exercer o cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR - Nivel IV, CCDIFUNDEB-IV, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:771C3050

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 56/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 056/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 056/2015 DE 30/09/2015

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **ANGELINA LINHARES GOMES**, RG nº. 2005028111666 SSP/CE, CPF nº. 044.503.163-80, para exercer o cargo/função COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:7E33F67D

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 57/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 057/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 057/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **MARIA JOSELENA PEREIRA DA SILVA**, RG nº 2000097204367 SSP/CE e CPF nº 715.512.983-68, para exercer o cargo/função de SUPERVISOR DE FORMAÇÃO - PNAIC, símbolo CCSFFUNDEB - I, junto a Secretaria Municipal de

Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:C78E44E9

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 58/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 058/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 058/2015 DE 30/09/2014.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **VICENTE RONALDO SABINO**, RG nº. 99028092103 SSP/CE, CPF nº. 001.832.683-85, para exercer o cargo/função de CHEFE DO ACOMPANHAMENTO DO TRANSPORTE ESCOLAR, símbolo CCATFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo .

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:9A258D56

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 59/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 059/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 059/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **GERARDO LÚCIO CÉSAR CARNEIRO**, portador do RG nº 1055399 SSP/CE e CPF nº 553.176.007-82, do cargo/função de DIRETOR DE UNIDADE ESCOLAR NÍVEL I, CCDIFUNDEB-I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:666DFA19

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 60/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 060/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 060/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **SAMARA LIMA DA SILVA**, RG nº 2007006391-0 SSP/CE e CPF nº 602.995.483-09, para exercer o cargo/função de COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:6589FC22

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 61/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 061/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 061/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **FRANCISCO ANTONIO DA SILVA LIMA**, RG nº 98028179685 SSP/CE e CPF nº 960.717.703-78, para exercer o cargo/função de AGENTE EDUCACIONAL (ProInfância), símbolo CCPIFUNDEB-III, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:5A38507E

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 62/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 062/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 062/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, o senhor **JOSÉ ROMÁRIO FERNANDES LIMA**, RG nº 2007554238-7 SSP/CE e CPF nº 055.089.583-39, do cargo/função de COORDENADOR FINANCEIRO PARA ESCOLAS COM MAIS DE 400 ALUNOS, símbolo CCFIFUNDEB - I, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará, aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:5DE7B049

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 63/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Portaria 063/2015/Gab.Sec.Educ.

Referência: ATO DE EXONERAÇÃO Nº. 063/2015 DE 30/09/2015.

A Senhora Maria Jucilene Silva Coutinho, **Secretária de Educação de Ibiapina**,Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE

EXONERAR, a senhora **LUCIVANIA VIEIRA DE MELO**, portadora do RG nº 99028013734 SSP/CE e CPF nº 905.071.853-15, do cargo/função COORDENADOR PEDAGÓGICO II, símbolo CCCOFUNDEB-II, junto a Secretaria Municipal de Educação, na forma da Lei Municipal nº 556/2013, de 06/05/2013, com todas as prerrogativas inerentes ao cargo.

Registre-se,
publique-se e
cumpra-se o presente ato.

Secretaria Municipal de Educação de Ibiapina, Estado do Ceará aos trinta dias de setembro de dois mil e quinze.

MARIA JUCILENE SILVA COUTINHO
Secretária de Educação de Ibiapina

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:CE250562

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 10/2015 SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE, TURISMO, COMÉRCIO E INDÚSTRIA

PORTARIA N° 10/2015 de 1° de Outubro de 2015
Referência: ATO DE NOMEAÇÂO N° 10/2015, DE 1° DE OUTUBRO DE 2015.

O Senhor **Francisco Francivaldo Romão de Souza**, Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria da Prefeitura Municipal de Ibiapina, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, de acordo com Lei n° 606/2015 de 15/09/2015.

RESOLVE

Art. 1º - NOMEAR, a Senhorita **JOICE SOUSA LIRA,** portadora da cédula de identidade RG N° 2008192066-5 SSP/CE e CPF N°066.586.383-73, para exercer o cargo de **Assistente de Estádios e Ginásios – Padrão/Nível – CCA – II**, constante no anexo II, de acordo com a **Lei n° 606/2015 de 15/09/2015,** com a jornada de 08 (oito) horas, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais.
Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Registra-se,
Publique-se e
Cumpra-se o presente ato.

FRANCISCO FRANCIVALDO ROMÃO DE SOUZA
Secretário de Cultura, Esporte, Turismo, Comércio e Indústria.

Publicado por:
Narjara Paula Pontes
Código Identificador:1F1B3EF0

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU

GABINETE DO PREFEITO
COMISSÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DISCIPLINAR - PORTARIA Nº: 06/2015 - CPAD

O PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO DISICIPLINAR, designado pela **Portaria Nº: 08/2015 – SAS-IGUATU,** de 30 de setembro de 2015, da Secretaria de Assistência Social, publicada no Diário Oficial dos Municípios no dia 01 de outubro de 2015, no uso de suas atribuições previstas no art. 141, § 1º da Lei Nº. 2.092, de 16 de maio de 2014,

RESOLVE:
Designar a Servidora **KRISHNA TEIXEIRA E SILVA,** ocupante do cargo Agente Administrativo, matrícula Nº: 36762, lotada na Secretaria de Gestão**,** para desempenhar as funções de Secretária da referida Comissão.

Iguatu - Ceará, 01 de outubro de 2015.

JEDIEL LEONARDO BEZERRA DA CUNHA
Presidente

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:B39B596D

SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL
PORTARIA N°: 09/2015 – SAS-IGUATU

A Secretária de Assistência Social**,** no uso da competência que lhe confere o Decreto N°: 40, de 01 de julho de 2015, e tendo em vista o disposto no artigo 139 da Lei Nº: 2.092, de 16 de maio de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - Afastar, preventivamente, sem prejuízo de sua remuneração, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, o servidor **V.V.M.S**, matrícula 37955 do exercício do cargo de Motorista, a fim de evitar influência na apuração relativa ao Processo Administrativo Disciplinar instaurado por meio da **Portaria N°: 08 – 2015 – SAS - IGUATU** de 30 de setembro de 2015, publicada no Diário Oficial dos Municípios em 01 de outubro de 2015.

Art. 2º - Fica proibido o acesso do mencionado servidor às repartições internas deste Órgão, bem como o acesso a sistemas eletrônicos internos, posse de equipamentos e de documentos durante a vigência desta Portaria.

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

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

Iguatu – Ceará, em 01 de outubro de 2015.

IZAURA GOMES DO NASCIMENTO DE OLIVEIRA
Secretária

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:7117DB93

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE: TOMADA DE PREÇO N.º TP-005/2015-SEDUC

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA CONCLUSSÃO DA CONSTRUÇÃO DE CRECHE/PRE – ESCOLA LAGOA PARK, REFERENTE AO TERMO DE COMPROMISSO Nº. PAC 202606/2012 – FNDE, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DESTE MUNICÍPIO, CONFORME PROJETOS, PLANILHA ORÇAMENTÁRIA E CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO.
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL .
REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA.
EMPREITADA: POR PREÇO GLOBAL.
A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE NO **DIA 19 DE OUTUBRO DE 2015, ÀS 09:00 Horas** (HORÁRIO LOCAL), NA SALA DE REUNIÕES DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA À AV. JOSÉ HOLANDA MONTENEGRO, S/Nº. - VENEZA - IGUATU - CEARÁ, ESTARÁ RECEBENDO OS ENVELOPES DE "**HABILITAÇÃO**" E "**PROPOSTA DE PREÇOS**", PARA A REALIZAÇÃO DE SESSÃO PÚBLICA DE LICITAÇÃO COM O OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO ACIMA CITADO. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO TELEFONE (88)3510.1756 DAS 07:30 ÀS 11:30 Horas (HORÁRIO LOCAL).

IGUATU-CE, EM 01 DE OUTUBRO DE 2015.

VALÉRIA DO CARMO MOURA
Presidente da CPL

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:8D216435

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA
AVISO DE LICITAÇÃO. MODALIDADE: CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. CP-010/2015-SEINFRA

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE ENGENHARIA CIVIL PARA CONCLUSÃO DA RECUPERAÇÃO DA ESTRADA VICINAL DE ACESSO AO BALNEÁRIO DA VILA SERROTE – 1º TRECHO, ZONA RURAL DO MUNICIPIO DE IGUATU, REFERENTE AO PT 1005308-45, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA DESTE MUNICÍPIO, CONFORME PROJETOS, PLANILHA ORÇAMENTÁRIA E CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO.
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL.
REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA.
EMPREITADA: POR PREÇO GLOBAL.
A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO COMUNICA AOS INTERESSADOS QUE NO **DIA 03 DE NOVEMBRO DE 2015, ÀS 08:30 Horas** (HORÁRIO LOCAL), NA SALA DE REUNIÕES DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, LOCALIZADA À AV. JOSÉ HOLANDA MONTENEGRO, S/Nº. - VENEZA - IGUATU - CEARÁ, ESTARÁ RECEBENDO OS ENVELOPES DE "**HABILITAÇÃO**" E "**PROPOSTA DE PREÇOS**", PARA A REALIZAÇÃO DE SESSÃO PÚBLICA DE LICITAÇÃO COM O OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO ACIMA CITADO. MAIORES INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO TELEFONE (88)3510.1756 DAS 07:30 ÀS 11:30 Horas (HORÁRIO LOCAL).

IGUATU-CE, EM 01 DE OUTUBRO DE 2015.

VALÉRIA DO CARMO MOURA
Presidente da CPL

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:299225F4

SECRETARIA DE TRÂNSITO E CIDADANIA
PORTARIA Nº 108, DE 01 DE OUTUBRO DE 2015

Designa servidores para compor o núcleo da Guarda Civil Municipal.

O SECRETÁRIO DO TRÂNSITO E CIDADANIA, no uso de suas atribuições conferidas pelo Inciso XIV, art. **37**, da Lei **1.473**, de **22** de dezembro de **2010**, e tendo em vista a necessidade de manter regularidade do bom funcionamento de todos os postos da Guarda Civil Municipal e demais subordinados,

RESOLVE:
Art. 1º - Designar os seguintes servidores para compor o núcleo da Guarda Civil Municipal, com o fim de manter o funcionamento regular de todos os setores de responsabilidade da Guarda Civil Municipal:

I – CICERO **PAULINO** DE ARAUJO. Matricula nº 012141;
II – FRANCISCO **ZILTON** FERREIRA DIAS. Matricula nº 020712;
III – IDVANIO GONÇALVES LAURINDO. Matricula nº 012142;
IV – JOSE RENAN **FEITOSA** FILHO. Matricula nº 011968;
V - GLEIDSON DE **OLIVEIRA.** Matricula nº 012572.

Art. 2º - Os servidores designados apresentarão todas as atribuições previstas no art. 7º da lei municipal nº 772/02, tais como, fiscalizar, sempre que necessário, os postos de serviços, visando um maior controle das atividades desempenhadas.

Art. 3º - Esta Portaria vigorará da data de sua publicação até o dia 31 de outubro de 2015, revogadas as disposições em contrário.

Iguatu/CE, 01 de outubro de 2015.

JOSÉ ADELMO DE MELO JUNIOR
Secretário

Publicado por:
Girlene Cavalcante dos Santos
Código Identificador:2F007F64

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº 1708/GP/2015

EXONERA CARGOS COMISSIONADOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos da **LEI ORGÂNICA DO MUNICIPIO DE MAURITI**, de 30 de março de 1990,
CONSIDERANDO a necessidade de garantir a responsabilidade na gestão fiscal do Município para se garantir o equilíbrio entre areceitae as despesas públicas;
CONSIDERANDO que com a diminuição darеceita, tornou-se urgente a adoção de medidas de equilíbrio das contas públicas, para assegurar a continuidade dos atendimentos à comunidade, porém com o uso racional e eficiente dos recursos públicos em prol da sociedade;

CONSIDERANDO os ditames contidos na Lei de Responsabilidade Fiscal, no tocante aos gastos relativos à Folha de Pagamento;

CONSIDERANDO que, mesmo havendo necessidade contínua de priorização da educação, faz-se necessário a realização de ajustes imediatos para o equilíbrio financeiro da municipalidade.

RESOLVE:

Art. 1º - **EXONERAR OS SERVIDORES COMISSIONADOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, LISTADOS ABAIXO:**

1. ADRIANA FURTADO LEITE Coordenação Pedagógica
2. AEDIA MARIA ALVES DA NOBREGA Coordenação Pedagógica
3. ANA NEDIA RAMALHO DE SANTANA Coordenação Pedagógica
4. ANA PAULA TAVARES DE ARAUJO Coordenação Pedagógica
5. ANELCINA GONÇALVES SOARES Coordenação Pedagógica
6. ANTONIO CICERO PEREIRA LEITE Coordenação Pedagógica
7. ANTONIO HUMBERTO CARVALHO Coordenação Pedagógica
8. AURORA FERNANDES DE LACERDA Coordenação Pedagógica
9. CICERO IRIVAN FRANÇA DOS SANTOS Coordenação Pedagógica
10. DANIELE GOMES DO NASCIMENTO Coordenação Pedagógica
11. EMYLLY SABRINA DE SÁ SANTOS Coordenação Pedagógica
12. EVANINA BARBOSA CARAVLHO Coordenação Pedagógica
13. FELISBELA SOARES DE LUCENA Coordenação Pedagógica
14. FRANCISCA EDILEUSA DE SOUSA Coordenação Pedagógica
15. FRANCISCA RAILDA GOMES L. MONTE Coordenação Pedagógica
16. FRANCISCO OGACIANO MARANHÃO LEITE Coordenação Pedagógica
17. JOSELIA JOAQUINA PITA Coordenação Pedagógica
18. LAUREEM OHNNA MOURA FURTADO Coordenação Pedagógica
19. LIDIANE DE SOUSA MUNIZ Coordenação Pedagógica
20. MARIA ALANE SAMPAIO LACERDA Coordenação Pedagógica
21. MARIA CARMELITA SAMPAIO LUCENA Coordenação Pedagógica
22. MARIA DIONISIA CARTAXO FILHA Coordenação Pedagógica
23. MARIA ERIANE PEREIRA DE LIMA Coordenação Pedagógica
24. MARIA ERIVAN LUCENA FARIAS DE SOUSA Coordenação Pedagógica
25. MARIA JESUS DA SILVA Coordenação Pedagógica
26. MARIA JUCELIA DA SILVA Coordenação Pedagógica
27. MARIA NADILMA IZIDERIO Coordenação Pedagógica
28. MARIA NILMA ALVES DE SOUSA FREITAS Coordenação Pedagógica
29. MARIA PATRICIA DE SOUSA ALVES Coordenação Pedagógica
30. MARIA SOARES OLIVEIRA SILVA Coordenação Pedagógica
31. MARIA SOCORRO GONÇALVES DA SILVA Coordenação Pedagógica
32. NIVEA MARIA VIEIRA MACEDO Coordenação Pedagógica
33. PATRICIA LEITE FELIPE Coordenação Pedagógica
34. RAIMUNDA ERISMAR LEITE CARTAXO Coordenação Pedagógica
35. SARA BEZERRA JANOCA Coordenação Pedagógica
36. SEBASTIÃO ALAN BARBOSA Coordenação Pedagógica
37. VALNEIDE APARECIDA DO NASCIMENTO Coordenação Pedagógica

Art. 2º Os servidores Comissionados que permanecerem nos quadros funcionais da municipalidade terão redução de 20% nos seus proventos.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor nesta data, revogada as disposições em contrário.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, 1º de Outubro de 2015.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:7E5DE269

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº 1705/GP/2015

EXONERA ASSESSORA TÉCNICA EM TÉCNOLOGIA DA INFORMAÇÃO, DO DEPARTAMENTO DE CIDADES DIGITAIS, VINCULADA AO GABINETE DO PREFEITO, DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições constitucionais, nos termos da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE MAURITI**, de 30 de março de 1990;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº 1311 de 1º de abril de 2015.

RESOLVE:

Art. 1º - EXONERAR a Sra. **THAÍS FAUSTINO BEZERRA, CPF: 065.789.143-66** do cargo de **ASSESSORA TÉCNICA EM TÉCNOLOGIA DA INFORMAÇÃO, DO DEPARTAMENTO DE CIDADES DIGITAIS, VINCULADA AO GABINETE DO PREFEITO, DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI.**

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, 1º DE OUTUBRO DE 2015.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:FEBBFD44

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA

PORTARIA Nº 1706/GP/2015

NOMEIA CHEFE DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLE, DA CONTROLADORIA GERAL DO MUNICIPIO, DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI ESTADO DO CEARÁ, e adota outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições constitucionais, nos termos da **LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE MAURITI**, de 30 de março de 1990;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Municipal nº 1325/2015.

RESOLVE:

Art. 1º - **NOMEAR** a Sra. **THAÍS FAUSTINO BEZERRA, CPF: 065.789.143-66** para exercer o cargo de **CHEFE DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLE, DA CONTROLADORIA GERAL DO MUNICIPIO**, da Prefeitura Municipal de Mauriti**.**

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, 1º DE OUTUBRO DE 2015.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:748EF3E5

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO

DECRETO Nº 59/GP/2015

"Determina o distrato de Professores contratados por seleção simplificada lotados na Secretaria Municipal de Educação e dá outras Providências".

O PREFEITO MUNICIPAL DE MAURITI, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais, nos termos da LEI ORGÂNICA DO MUNICIPIO DE MAURITI, de 30 de março de 1990,
CONSIDERANDO a necessidade de garantir a responsabilidade na gestão fiscal do Município para se garantir o equilíbrio entre areceitae as despesas públicas;
CONSIDERANDO que com a diminuição dareceita, tornou-se urgente a adoção de medidas de equilíbrio das contas públicas, para assegurar a continuidade dos atendimentos à comunidade, porém com o uso racional e eficiente dos recursos públicos em prol da sociedade;

CONSIDERANDO os ditames contidos na Lei de Responsabilidade Fiscal, no tocante aos gastos relativos à Folha de Pagamento;

CONSIDERANDO, a redução brusca de repasses do Ministério da Educação para a consecução do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação – Fundeb.

RESOLVE:

Art. 1º - DISTRATAR OS PROFESSORES CONTRATADOS TEMPORARIAMENTE POR PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Art. 2º - Nas unidades escolares que não tenham servidores do quadro efetivo poderá ser mantido os prestadores de serviço após autorização da Secretaria Municipal de Educação.

Art. 3º - A Secretária Municipal de Educação deverá apresentar ao Chefe do Executivo uma nova lotação remanejando todos servidores da SME que estão cedidos aos demais órgãos da municipalidade e dos entes federados para o órgão de origem.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogada as disposições em contrário.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI, 30 de Setembro de 2015.

FRANCISCO EVANILDO SIMÃO DA SILVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Thais Faustino Bezerra
Código Identificador:602D7ABB

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
EXTRATO DO AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE MAURITI – SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA - AVISO DE LICITAÇÃO - TOMADA DE PREÇOS Nº. 2015/008SEINFRA - O Presidente da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Mauriti no uso de suas atribuições legais torna público para conhecimento dos interessados que no próximo dia 22 de Outubro de 2015 às 09h20min, na Sala da Comissão de Licitação, localizada na Rua Otávio Pimenta de Souza, S/N, 2º Andar, Centro, Mauriti/CE, estará realizando licitação na modalidade **TOMADA DE PREÇOS**, cujo Objeto é a ***Seleção da proposta mais vantajosa para Contratação de empresa para executar serviços de Construção e Manutenção de Rede de Eletrificação na Sede e Distritos do município em conformidade com os Projetos Básicos e ainda com os requisitos e condições do Edital e seus Anexos.*** O edital e seus anexos encontram-se disponíveis no endereço acima, no horário de 08h00min as 12h00min.

Mauriti/CE, 01 de Outubro de 2015.

JOÃO NOGUEIRA DE OLIVEIRA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

Publicado por:
José Wellington Barbosa da Silva
Código Identificador:DBA08CE1

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE ADESÃO Á ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ESTADO DO CEARÁ – MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE – EXTRATO DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 003/2015. Contratante: Secretaria de Educação Básica. Contratada: MARCENARIA SULAR LTDA; Valor Global: R$ 5.516,70; Vigência do contrato: 30/09/2015 a 31/12/2015. Objeto: **AQUISIÇÃO DE BRINQUEDOS EM ATENDIMENTO AS CRECHES PROINFÂNCIA DAS REDES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE**. Data da assinatura: 30/09/2015.

Morada Nova/CE, 01 de Outubro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:0F5ED6DC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150496 **ORIGEM:** PREGÃO Nº 2015.07.29.001 **CONTRATANTE:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE **CONTRATADA(O):** VITÓRIA DISTRIBUIDORA COMÉRCIO REP. E SERV. LTDA-ME **OBJETO** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE. **VALOR TOTAL:** R$ 162.244,60 (cento e sessenta e dois mil, duzentos e quarenta e quatro reais e sessenta centavos) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Atividade 0702.103010188.2.010 Gestão e manutenção do Programa Saúde da familia - PSF, Classificação econômica 4.4.90.52.00 Equipamentos e Material Permanente, Subelemento 4.4.90.52.12, no valor de R$ 15.985,00, Subelemento 4.4.90.52.28, no valor de R$ 17.835,00, Subelemento 4.4.90.52.30, no valor de R$ 4.638,75, Subelemento 4.4.90.52.33, no valor de R$ 5.210,48, Subelemento 4.4.90.52.34, no valor de R$ 29.318,00, Subelemento 4.4.90.52.35, no valor de R$ 35.975,00, Subelemento 4.4.90.52.42, no valor de R$ 34.901,00, Exercício 2015 Atividade 0702.103020176.2.015 Gestão e Manutenção do Hospital Regional Francisco Galvão de Oliveira - HRFGO, Classificação econômica 4.4.90.52.00 Equipamentos e Material Permanente, Subelemento 4.4.90.52.35, no valor de R$ 2.225,00, Subelemento 4.4.90.52.42, no valor de R$ 2.990,00, Exercício 2015 Atividade 0702.103010171.2.008 Gestão e manutenção do Centro de Atendim ento psicosocial - CAPS, Classificação econômica 4.4.90.52.00 Equipamentos e Material Permanente, Subelemento 4.4.90.52.33, no valor de R$ 169,52, Subelemento 4.4.90.52.34, no valor de R$ 594,00, Subelemento 4.4.90.52.35, no valor de R$ 2.345,25, Exercício 2015 Atividade 0702.103020176.2.015 Gestão e Manutenção do Hospital Regional Francisco Galvão de Oliveira - HRFGO, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de Consumo, Subelemento 3.3.90.30.20, no valor de R$ 5.812,20, Exercício 2015 Atividade 0702.103010188.2.010 Gestão e manutenção do Programa Saúde da familia - PSF, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de Consumo, Subelemento 3.3.90.30.20, no valor de R$ 4.245,40 **VIGÊNCIA:** 16 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015 **DATA DA ASSINATURA:** 16 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:2F329F00

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE MORADA NOVA-EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº **20150492**-DETENTOR DO REGISTRO DE PREÇO: **SECRETARIA DE SAÚDE**. ÓRGÃOS PARTICIPANTES: SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA **EMPRESAS DETENTORAS DO REGISTRO DE PREÇOS: VITORIA DISTRIBUIDORA COMERCIO REP. E SERV. LTDA – ME** Valor Global **R$ 250.485,00** PRAZO: 12 MESES A PARTIR DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO. PROCESSO DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL **Nº 2015.07.29.001-SRP**. OBJETO: **SELEÇÃO DE EMPRESA VISANDO O REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DESTINADOS AS DIVERSAS UNIDADES GESTORAS DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE.** SIGNATÁRIOS: PAULO DE TARSO DIAS RABELO CPF: 165.359.953-72 REPRESETANTE DA EMPRESA **VITORIA DISTRIBUIDORA COMERCIO REP. E SERV. LTDA – ME**; **ORGAO PARTICIPANTE** SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA, MARIA VIEIRA LIMA COELHO. REPRESENTANTE DO ÓRGÃO DETENTOR DO REGISTRO DE PREÇOS: TEREZA CRISTINA MOTA DE SOUZA ALVES **SECRETARIA DE SAÚDE**. DATA DA ASSINATURA: 10 DE SETEMBRO 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:C5A2E9A8

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150502 **ORIGEM:** ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. 14/2015 PREGÃO Nº. 35/2014 **CONTRATANTE:** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA **CONTRATADA(O):** MARCENARIA SULAR LTDA **OBJETO: AQUISIÇÃO DE BRINQUEDOS EM ATENDIMENTO AS CRECHES PROINFÂNCIA DAS REDES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE VALOR TOTAL.:** R$ 5.516,70 (Cinco Mil Quinhentos e Dezesseis Reais e Setenta Centavos) **PROGRAMA DE TRABALHO:** 0801.12.122.0291.2.017 – GESTÃO E MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO BÁSICA / CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA 4.4.90.52.00 – EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.
VIGÊNCIA: 30 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015
DATA DA ASSINATURA: 30 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:25F484FB

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150501 **ORIGEM:** PREGÃO Nº 2015.07.29.001 **CONTRATANTE:** SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA – SEDUC **CONTRATADA(O):** VITÓRIA DISTRIBUIDORA COMÉRCIO REP. E SERV. LTDA-ME **OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE **VALOR TOTAL:** R$ 6.950,00 (seis mil, novecentos e cinquenta reais) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Atividade 0801.121220291.2.017 Gestão e manutenção da Secretaria de Edu cação Básica, Classificação econômica 4.4.90.52.00 Equipamentos e Material Permanente, Subelemento 4.4.90.52.42, no valor de R$ 6.950,00 **VIGÊNCIA:** 25 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015 **DATA DA ASSINATURA:** 25 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:0F1956B4

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150495 **ORIGEM:** PREGÃO Nº 2015.07.29.001 **CONTRATANTE:** SECRETARIA DA SAÚDE **CONTRATADA(O):** VITÓRIA DISTRIBUIDORA COMÉRCIO REP. E SERV. LTDA-ME **OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE. **VALOR TOTAL:** R$ 17.087,50 (dezessete mil, oitenta e sete reais e cinquenta centavos) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Atividade 0701.103010171.2.007 Gestão e manutenção da Secretaria da Sau de do Municipio, Classificação econômica 4.4.90.52.00 Equipamentos e Material Permanente, Subelemento 4.4.90.52.06, no valor de R$ 1.770,00, Subelemento 4.4.90.52.30, no valor de R$ 618,50, Subelemento 4.4.90.52.35, no valor de R$ 14.699,00 **VIGÊNCIA:** 16 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015 **DATA DA ASSINATURA:** 16 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:123DC617

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150493 **ORIGEM:** PREGÃO Nº 2015.03.02.001 **CONTRATANTE:** FUNDO NAC. DES. DO ENSINO BASICO FUNDEB **CONTRATADA(O):** OTACILIO AUGUSTO DA SILVA FILHO ME **OBJETO:** EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE.**VALOR TOTAL:** R$ 7.750,00 (sete mil, setecentos e cinquenta reais) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Atividade 0804.123680231.2.028 Gestão e manutenção do FUNDEB 40% , Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.41, no valor de R$ 7.750,00 **VIGÊNCIA:** 14 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015 **DATA DA ASSINATURA:** 14 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:20366526

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº20157017 **ORIGEM:** PREGÃO Nº 2015.09.11.001 **CONTRATANTE:** SERVIÇO AUTONOMO DE ÁGUA E ESGOTO **CONTRATADA(O):** FRANCISCO WILLAMY DE MATOS 61462179304 **OBJETO:** Contratação de pessoa física e/ou jurídica para a execução dos serviços de manutenções das máquinas e equipamentos utilizados nas atividades do Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE de Morada Nova/CE. **VALOR TOTAL.:** R$ 30.000,00 (trinta mil reais) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Atividade 1201.041220037.2.079 Gestão e manutenção dos Serviços Adminis trativo -SAAE, Classificação econômica 3.3.90.39.00 Outros Serv. de Terc. Pessoa Jurídica, Subelemento 3.3.90.39.17, no valor de R$ 30.000,00 **VIGÊNCIA:** 29 de Setembro de 2015 a 31 de Dezembro de 2015 **DATA DA ASSINATURA:** 29 de Setembro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:E1848983

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº: 20150504 **ORIGEM:**TOMADA DE PREÇOS Nº 2015.09.01.001 **CONTRATANTE:** SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA – SEDUC **CONTRATADA(O):** ELETRONOR CONSTRUÇÕES LTDA **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE COBERTURA DA QUADRA POLIESPORTIVA DA LOCALIDADE DE LAGOA DAS CARNAÚBAS, NO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA/CE **VALOR TOTAL:**R$ 159.505,69 (cento e cinquenta e nove mil, quinhentos e cinco reais e sessenta e nove centavos) **PROGRAMA DE TRABALHO:** Exercício 2015 Projeto 0804.123680231.1.024 Construção, ampliação e reforma de unidades escolares, Classificação econômica 4.4.90.51.00 Obras e Instalações, Subelemento 4.4.90.51.99, no valor de R$ 159.505,69 **EXECUÇÃO:** 01 de Outubro de 2015 a 01 de Fevereiro de 2016 **VIGÊNCIA:** 01 de Outubro de 2015 a 24 de Junho de 2016 **DATA DA ASSINATURA:** 01 de Outubro de 2015.

Publicado por:
Leydiane Vieira Chagas
Código Identificador:4EFB123A

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 747/2015 – GP

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA, no uso das atribuições que lhe conferem o inciso XV do art. 75, da Lei Orgânica do Município, de 05 de abril de 1990;

RESOLVE:

CONCEDER, a servidora pública municipal **MARIA EDILENE DE OLIVEIRA**, ocupante do cargo efetivo de Professora, matrícula nº 1321374, com lotação na Secretaria da Educação - SEDUC, **Suspensão do Vínculo Funcional**, pelo período de 03 (três) anos, a contar de 01/10/2015, de acordo com o estabelecido no art. 115-A, inciso I, e art. 115-B, alínea c, da Lei Municipal n° 1.126 de 19 de junho de 2000.

PAÇO DA PREFEITURA DE MORADA NOVA, em 28 de setembro de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Registre-se e
Publique-se.

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:35465D7F

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 750/2015 - GP

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA CEARÁ, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela legislação em vigor.

RESOLVE:

CONCEDER, a pedido do secretário**,** a servidora pública **KATTANA DA SILVA DO NASCIMENTO,** ocupante do cargo de provimento em comissão de Assessora Técnica, a **Gratificação Especial,** no valor de R$ 500,00 (quinhentos reais), por execução de atividade técnico-relevante junto ao Fórum da Comarca de Morada Nova, **no período de 01 de setembro de 2015 a 31 de dezembro de 2015**, com amparo na Lei Municipal nº. 1.681/2014, a contar de agosto de 2015:

GABINETE DO PREFEITO DE MORADA NOVA CEARÁ, 30 de setembro de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:53EBBA12

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 027 DE 01 DE SETEMBRO DE 2015

Regulamenta a Lei N° 1.676, de 08 de Dezembro de 2014, estabelecendo normas para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e, orienta os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e vegetal no Município de Morada Nova, na forma que indica.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o art. 75, inciso III, da Lei Orgânica Municipal; e

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação da Lei n° 1.676/2014, conforme preceitua o art. 42 da mencionada Lei;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

Art. 2° – O regulamento de que trata o artigo acima tem por base:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3° – Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os produtos de origem vegetal e seus derivados, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.
Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal e vegetal.

Art. 4° – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos de Morada Nova, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.
§1° – A Secretaria poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Ceará e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).
§2° – Havendo adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamenta o Suasa.
§3° – A fiscalização sanitária em restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares em conformidade ao estabelecido na Lei n° 8.080/1990, refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, assim compreendido a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final, cujo controle será de competência da Vigilância Sanitária, órgão integrante da estrutura da Secretaria de Saúde do Município de Morada Nova.
§4° – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia com outros agentes, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos mesmos serviços.

Art. 5° – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:
I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem vegetal e animal comestíveis ou não e seus derivados;
II – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal;
IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal e vegetal;
V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal;
VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal;
VIII – elaborar e executar programas de combate à fraudes nos produtos de origem animal e vegetal;
IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, vegetais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

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

Art. 7° – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.
§ 1° – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.
§ 2° – Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.
§ 3° – Nos estabelecimentos citados neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.
§ 4º – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos de Morada Nova, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8° – Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:
I – **agroindustrialização**: beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.
II – **análise de controle:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
III – **análise fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
IV – **análise pericial:** análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.
V – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
VI – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
VII – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos de Morada Nova, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos

procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

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

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

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

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

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

XIII – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

XIV – estabelecimento: toda instalação urbana ou rural na qual são recebidos, manipulados, produzidos, elaborados, transformados, preparados, conservados, depositados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou transportados produtos e subprodutos de origem animal e/ou vegetal.

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

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

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

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

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

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

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

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

XVI – 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;

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

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

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

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

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

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

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;

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

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

XXI – legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricosde Morada Nova, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XXII – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XXIII – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal;

XXIV – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos de Morada Nova, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal e vegetal, respeitadas as competências específicas;

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

XXVI – 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;

XXVII – 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;

XXVIII – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXIX – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXX – produto de origem vegetal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies vegetais, podendo ser adicionado

de ingredientes de origem animal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
XXXI - produto hortícola: produto oriundo da olericultura, da fruticultura, da silvicultura, da floricultura e da jardinocultura;
XXXII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricosde Morada Nova;
XXXIII – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal ou vegetal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
XXXIV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal ou vegetal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal ou vegetal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;
XXXV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos de Morada Nova, 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;
XXXVI – 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;
XXXVII – supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
XXXVIII - vegetal in natura: todo alimento de origem vegetal que é consumido em seu estado natural;
XXXIX – vegetal minimamente processado: qualquer fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, ou seja, passado por etapas de transformação física (cortar, ralar, picar, descascar, fatiar, tornear), além de lavagem e sanitização, mas que permaneça no estado fresco.

CAPÍTULO II
DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9° – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos.
§1° – O Título de Registro é o documento emitido pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
§2° – O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídrico ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 10 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:
I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entreposto de Laticínios;
II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos;
III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;
IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados;
V – Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos das Abelhas.
VI – Miniagroindústria de vegetais;
VII - Entreposto de vegetais;
VIII - Fábrica de produtos de origem vegetal;
IX - Indústria de produtos de origem vegetal.
X – Fábrica de doces.

Art. 11 - O registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, conforme Lei Federal N° 8.918, de 14 de julho de 1994.

Art. 12 - Devem ser relacionados os seguintes estabelecimentos:
I - Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;
II – Queijaria;
III – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas;
Parágrafo único – A Queijaria quando ligada à Entreposto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entreposto de Laticínios.

Art. 13 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 14 - Para obter o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá protocolar na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricosrequerimento (ANEXO 1) instruído com os seguintes documentos:
I – memorial econômico sanitário do estabelecimento – ANEXO 2;
II - memorial descritivo da construção - ANEXO 3;
III – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
IV – plantas baixas ou croqui de todas as áreas das respectivas construções, nas escalas previstas neste regulamento acompanhada do "lay-out" dos equipamentos;
V - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
VI – dados do Responsável Técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo Conselho Regional; nos casos de agroindústrias rurais de pequeno porte, estas poderão indicar como responsável técnico:
a) Profissionais voluntários habilitados na área;
b) Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.
VII – licença ambiental prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA N° 385/2006; os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA N° 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
VIII – licença para funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal de Morada Nova;
IX – certidão negativa de tributos e taxas municipais;
XI – comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município (Tabela V da Lei Nº 1.637, de 16 de Outubro de 2013).
§1° Mediante apresentação dos referidos documentos, será realizada a Vistoria Prévia do Terreno.
§2° Para análise do projeto de construção deve ser apresentado o laudo de inspeção do terreno elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.
§3° Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno para elaboração do laudo técnico-sanitário do estabelecimento.

§4° Para análise do projeto de reforma deve ser apresentado o laudo técnico-sanitário do estabelecimento elaborado por servidor do SIM, com parecer favorável.

Art. 15 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:
I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um para cem);
II – planta baixa ou croqui com *layout* dos equipamentos na escala de 1:100 (um para cem);
§1° As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
§2° Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.
§3° – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 16 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 17 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos.

Art. 18 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.
§1° – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.
§2° – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 19 – Para o registro no Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 20 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 21 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 22 – O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção e demais documentos.

Art. 23 – As alterações na estrutura física (ampliação ou remodelação) e nos equipamentos do estabelecimento, bem como, na forma de processamento dos produtos só poderão ser efetuadas mediante prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24 – A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Morada Nova deverá ser solicitada anualmente pelo responsável do estabelecimento de acordo com o calendário da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos.

Art. 25 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 26 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 03 (três) anos.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DAINSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 27 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:
I – para leite e derivados;
II - para carnes e derivados;
III – para pescado e derivados;
IV – para ovos e derivados; e
V – para produtos das abelhas e derivados.

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

Art. 29 – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:
I – Granja Leiteira;
II – Usina de Beneficiamento;
III – Fabrica de Laticínios;
IV – Queijaria;
V – Entreposto de Laticínios.
§1° – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.
§2° – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.
§3° – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.
§4° – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

I – a propriedade rural fornecedora de leite, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
II – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entreposto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.
§5° – Entende-se por Entreposto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.
I – permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 30 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I – estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;
II – estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;
III – fábrica de produtos cárneos.
§1° – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
§2° – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
§3° – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 31 – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 32 – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 33 – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.
§1º – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.
§2° – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

CAPÍTULO IV
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PARA A EXECUÇÃO DAINSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 34 – Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal são classificados em:

I – Miniagroindústria de vegetais;
II - Entreposto de vegetais;
III - Fábrica de produtos de origem vegetal;
IV - Indústria de produtos de origem vegetal;
V – Fábrica de doces.
§ 1º - Entende-se por "Miniagroindústria de vegetais" o estabelecimento localizado na pequena propriedade, equipada com instalações adequadas ao processamento dos vegetais, com mão-de-obra predominantemente familiar, sendo o estabelecimento localizado em propriedade rural, via de regra, em zona rural.
§ 2º - Entende-se por "Entreposto de Vegetais", o estabelecimento que se destina a classificação, manipulação, acondicionamento e distribuição de vegetais minimamente processados.
§ 3º - Entende-se por "Fábrica de Produtos de Origem Vegetal" o estabelecimento que industrialize vegetais e seus derivados adicionados ou não de produtos de origem animal, oriundos de matéria com no mínimo 50% de produção própria.
§ 4º - Entende-se por "Indústria de Produtos de Origem Vegetal", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição de vegetais, adicionados ou não de produtos de origem animal.
§ 5º - Entende-se por "Fábrica de Doces", o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima (frutas e afins) e seus derivados, para classificação, manipulação, transformação, acondicionamento e distribuição, adicionados ou não de produtos de origem animal.

Art. 35 - A classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico é obrigatória em todo o território nacional, nos termos da Lei Federal N° 9.972, de 25 de março de 2000, e está sujeita à organização normativa, à supervisão técnica, à fiscalização e ao controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º - Estão autorizadas a exercer a classificação de que trata o *caput*, mediante credenciamento do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e conforme procedimentos e exigências contidos em regulamento específico:

I – os Estados e o Distrito Federal, diretamente ou por intermédio de órgãos ou empresas especializadas;

II – as cooperativas agrícolas e as empresas ou entidades especializadas na atividade; e

III – as bolsas de mercadorias, as universidades e institutos de pesquisa.

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

Art. 36 – Os vegetais e produtos de origem vegetal referidos no artigo 34 deste regulamento consistem em frutas e hortaliças cruas e processadas, com exceção de conservas, vegetais minimamente processados, cereais e leguminosas, não estando incluídas bebidas.
Parágrafo único – a fiscalização de conservas de frutas e hortaliças fica a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO V
NORMAS SANITÁRIAS COMUNS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS AGRO-INDUSTRIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

Seção I
Instalações e equipamentos

Art. 37 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 05 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.
Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 38 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:
I – dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
II – as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
III – todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais e/ou artificiais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
V – possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
VI – as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;
VII – as paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;
VIII – as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;
IX – o material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
X – as janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
XI – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;
XII – o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;
XIII – quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;
XIV – o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 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 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
XXXIII – a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;
XXXIV – nas seções onde são manipuladas carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
XXXV – possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
XXXVI – os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;
XXXVII – os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 39 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:
I – as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;
II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;
III – os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
IV – estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;
V – o sistema de lavagem de uniformes e outras vestimentas, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 40 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal e/ou vegetal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.
Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 41 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

Seção II
Condições de Higiene

Art. 42 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e vegetal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.
Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 43 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.
§1° – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.
§2° – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 44 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 45 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
§1° O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.
§2° É proibida a permanência de cãs e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 46 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ao ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 47 – A embalagem dos produtos de origem animal e/ou vegetal deverá obedecer à condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo à normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo Único – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 48 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.
Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 49 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido

utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 50 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.
§1° – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".
§2° – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
§3° – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar à atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 51 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, avental, touca descartável e botas.
§1° – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.
§2° – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

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

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

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

CAPÍULO VI
OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 55 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:
I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

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

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

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

Art. 59 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
§1° Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo do Serviço de Inspeção.
§2° – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 60 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.
§1° – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.
§2° – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I
Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e Derivados

Art. 61 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.
§1° – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.
§2° – O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos

produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Subseção I
Da Inspeção Ante Mortem

Art. 62 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.
§1° – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.
§2° – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.
§3° – Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.
I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 63 – Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção:
I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;
II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas;
III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 64 – Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 65 – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 66 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Parágrafo único – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 67 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.
§ 1° – este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.
§2° – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 68 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 69 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:
I – fêmeas em estado de gestação;
II – aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 70 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
Parágrafo único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 71 – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.
Parágrafo único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 72 – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.
Parágrafo único – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 73 – Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 74 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.
Parágrafo único – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 75 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.
Parágrafo único – As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 76 – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§1° – No caso de animais mortos com suspeita de doença infecto-contagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
§2° – Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto--clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.
I – as aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
§3º– Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 77 – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 78 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.
Parágrafo único – Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 79 – A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.
I – na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
II – os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 80 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração,insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 81 – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Subseção III
Do Processo de Abate de Animais

Art. 82 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.
Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 83 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.
Parágrafo único – Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

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

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

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

Art. 87 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.
Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 88 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
§1° – Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

Art. 89 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.
Parágrafo único – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 90 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.
Parágrafo único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 91 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:
I – a seco;
II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou
III – outro processo autorizado pelo SIM.
Parágrafo único – A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 92 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.
§1° – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.
§2° – É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§3° – Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

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

Art. 94 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
§1° – A evisceração não deve ser retardada.
§2° – Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.
§3° – A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 95 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.
§1° – A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.
§2° – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 96 – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.
§1° – O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e

microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

Art. 97 – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.
Parágrafo único – É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

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

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

Subseção III
Da Inspeção Post Mortem

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

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

Art. 102 – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.
§1° – Tal carcaça, parte de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.
§2° – Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.
§3° – As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§4° – Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

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

Art. 104 – O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
§1° – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.
§2° – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 105 – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 106 – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 107 – Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.
Parágrafo único – Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 108 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
I – devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;
II – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
III – devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
IV – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
V – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 109 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.
I – quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
II – quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 110 – Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.
§1° – A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.
§2° – Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.
§3° – Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem

ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 111 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, nfecção ou intoxicação alimentar.

Art. 112 – Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.
§1° – Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.
§2° – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§3° – Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 113 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 114 – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
I – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II – quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
IV – recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
V – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI – todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e
VII – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 115 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 116 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.
§1° – Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
§2° – Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 117 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.
Parágrafo único – São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 118 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.
Parágrafo único – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 119 – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.
Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 120 – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 121 – As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§1° – Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
§2° – Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.
§3° – No caso de aves, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 122 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.
§1° – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§2° – Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 123 – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.
Parágrafo único – Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 124 – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomumsp*, quando houver caquexia.
Parágrafo único – Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 125 – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 126 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciolahepatica, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 127 – Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.
§1° – A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.
§2° – É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 128 – Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 129 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único – Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 130 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.
Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 131 – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.
§1° – Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.
§2° – Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 132 – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
§1° – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
§2° – Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 133 – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.
Parágrafo único – Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infecto-contagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 134 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.
I – no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor; e
II – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 135 – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 136 – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§1° – Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.
§2° – As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§3° – As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
§4° – O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
§5° – É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 137 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 138 – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.
Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 139 – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 140 – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 141 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp.
§1° – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2° – Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 142 – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.
Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 143 – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.
Parágrafo único – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 144 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:
I – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II – for acompanhada de caquexia;
III – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§1° – A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§2° – As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:
I – os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II – os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III – existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§3° – Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput* do presente artigo.
§4° – Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
§5° – Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 145 – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I – pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II – salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
III – pelo calor, por meio de:
a) pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);
c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.
§1° – A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.
§2° – Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.
§3° – Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Subseção V
Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

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

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

Art. 148 – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.
Parágrafo único – Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 149 – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:
I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

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

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

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

Art. 153 – Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Subseção VI
Da Inspeção Post Mortem de Bovídeos

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

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

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

Subseção VII
Da Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 157 – Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 158 – Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

Art. 159 – Anemia infecciosa equina – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.
Parágrafo único – Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 160 – Mormo – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.
I – quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade animal;
II – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
III – todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

Subseção VIII
Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 161 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 162 – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.
Parágrafo único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 163 - Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.
§1° – Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.
§2° – Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.
§3° – A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1(um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 164 – Linfadenitecaseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenitecaseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.
§1° – As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
§2° – As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
§3° – Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção IX
Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 165 – Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 166 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:
I – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II – exame de cabeça, narinas e olhos;
III – exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 167 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
§1° – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
§2° – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.

Art. 168 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
§1° – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
§2° – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 169 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.
§1º – O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.
§2º – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
§3ª – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 170 – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 171 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 172 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 173 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 174 – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 175 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:
I – peixes:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) ânus fechado;
i) odor próprio, característico da espécie.
II – crustáceos:
a) aspecto geral brilhante, úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, proeminentes;
f) odor próprio e suave;
III - moluscos:
a) Bivalves (Mariscos):
1. devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. cheiro agradável e pronunciado;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.
b) Cefalópodes (Polvo, lula):
1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, salientes nas órbitas;
3. carne consistente e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
5. cheiro próprio.
Parágrafo único – As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 176 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 177 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 178 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:
I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
II – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
V – tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
VI – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
VIII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
IV – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.
Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 179 – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 180 – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:
I – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 181 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.
Parágrafo único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 182 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I – congelamento;
II – salga; e
III – calor.

Art. 183 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de - 20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a – 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.
Parágrafo único – Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 184 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Subseção X
Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 185 – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção post mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 186 – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.
Parágrafo único – As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

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

§1° – As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.
§2° – As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 188 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celullosae*.
§1° – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2° – Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§3° – Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:
I – frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II – esterilização pelo calor;
III – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.
§4° – As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
§5° – Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.
§6° – Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
§7° – Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 189 – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.
Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 190 – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.
§1° – Nos casos previstos no *caput* deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.
§2° – Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.
§3° – No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 191 – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.
Parágrafo único – As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 192 – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.
§1° – Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.
§2° – Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.
§3° – Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 193 – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinellaspirallis*.
Parágrafo único – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I – por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
II – por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III – por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 194 – Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Subseção XI
Outros Aspectos Relativos ao Abate

Art.195 – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 196 – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

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

Art. 198 – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.
§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.
§2° – Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 199 – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
Parágrafo único – Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 200 – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.
§1° – Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§2° – Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 201 – Os produtos de triparia destina dos ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 202 – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 203 – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

CAPÍTULO VIII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 204 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.
Parágrafo único – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 205 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 206 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 207 – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.
§1° – Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.
§2° – Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 208 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.
Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 209 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
I – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade
do produto;
III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
V – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
VI – executar os programas de autocontrole; e
VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 210 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 211 – Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 212 – Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:
I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente
à industrialização.

Art. 213 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 214 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
Parágrafo único – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 215 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 216 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 217 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:
I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;
III – podridão vermelha, negra ou branca;
IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
V – cor, odor ou sabor anormais;
VI – sujidades externas por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;
VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;
IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou
X – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 218 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 219 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II – ovos de espécies diferentes.

Art. 220 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

CAPÍTULO IX
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 221 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 222 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§1° – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§2° – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 223 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 224 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 225 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 226 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 227 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 228 – Os diversos setores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 229 – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 230 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§1° – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§2° – O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.
§3° – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 231 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.
Parágrafo único – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 232 – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 233 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 234 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
§1° – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro--tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.
§2° – É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 235 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria--prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 236 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 237 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 238 – Considera-se leite normal o produto que apresente:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX – índice crioscópico entre -0,530oH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550oH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512oC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531oC (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
§1° – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
§2° – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
§3° – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 239 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius);
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 240 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.
Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável ela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 241 – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 242 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:
I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos;
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 243 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 244 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:
I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§1° – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.
§2° – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 245 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 246 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 247 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
§1° – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§2° – O leite termizado deve:
I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3° – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 248 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§1° – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e
II – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2° – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3° – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
I – para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§4° O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).
§5° Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I – pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II – pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);
III – pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).
§6° – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).
§7° – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§8° – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 249 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius)
e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§1° – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§2° – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 250 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 251 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
III – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 252 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi--automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§1° – Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.
§2° O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 253 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

Art. 254 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 255 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 256 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

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

Art. 258 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.
Parágrafo único – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

Seção IV
Da Inspeção industrial e Sanitária de Produtos das Abelhas e Derivados

Art. 260 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 261 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 262 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação,

devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 263 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:
I – características sensoriais anormais;
II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
§1° – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
§2° – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
§3° – Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 264 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:
I – características sensoriais anormais;
II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada
produto das abelhas usado na sua composição;
III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
IV – microrganismos patogênicos.
Parágrafo único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 265 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:
I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II – apresentem aditivos;
III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 266 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:
I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
§1° – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.
§2° – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 267 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 268 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 269 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Seção V
Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal

Art. 270 – A inspeção de produtos de origem vegetal, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – das fases de recebimento, elaboração, preparo, transformação, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte, depósito e expedição de produtos de origem vegetal e suas matérias-primas, adicionados ou não de produtos de origem animal;
II – da classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais, estaduais e/ou fórmulas aprovadas;
III – da coleta de amostras das matérias-primas, produtos e subprodutos para exames microbiológicos, organolépticos, resíduos de agrotóxicos e físico-químicos em laboratório da rede oficial e/ou credenciado, conforme a necessidade;
IV – das matérias-primas nas fontes produtoras e Intermediárias; e
V – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 271 – As análises de produtos de origem vegetal, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

CAPÍTULO VIII
ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 272 – Para fins deste regulamento:
I – no estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.
II - O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.
III - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos;
IV – estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves;
V – entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate;
VI – entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça;
VII – entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações;
VIII – entende-se por recorte a parte ou fração de um corte;

IX – entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido;
X – entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos;
XI – entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos;
XII – entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos;
XIII – entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 273 – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 274 – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 275 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 276 – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.
Parágrafo único – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 277 – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 278 – A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pé, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 279 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

Art. 280 – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 281 – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art. 282 – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 283 – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lantennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 284 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 285 – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 286 – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

Art. 287 – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 288 – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 289 – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.
Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação earmazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 290 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 291 – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 292 – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 293 – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 294 – As etapas de evisceração compreendem:
I – cortes da pele do pescoço e traquéia;
II – extração de cloaca;
III – abertura do abdômen;
IV – eventração (exposição das vísceras);

V – inspeção sanitária;
VI – retirada das vísceras;
VII – extração dos pulmões;
VIII – "toalete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.); e
IX – lavagem final (externa e internamente).

Art. 295 – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post mortem.

Art. 296 – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 297 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).
Parágrafo único – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 298 – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 299 – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 300 – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 301 – Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 302 – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 303 – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 304 – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:
I - a coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados;
II - o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 305 – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:
I- aspersão de água gelada;
II - imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
III - resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
IV - imersão em tanque com água gelada:
V - outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 306 – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 L (um e meio litros) por ave.

Art. 307 – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

Art. 308 – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

Art. 309 – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 a 1,00 ppm.

Art. 310 – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 311 – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 312 – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C, tolerando-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 313 – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 314 – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 315 – O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 316 – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 317 – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.
Parágrafo único – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 318 – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 319 – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 320 – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.
Parágrafo único – Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 321 – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Art. 322 – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 323 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.
Parágrafo único – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 324 – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 325 – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

Art. 326 – A seção de expedição terá as seguintes características:
I – área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
II – totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 327 – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 328 – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.
Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 329 – A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 330 – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 331 – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.
Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso a água não tenha potabilidade comprovada.

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

Art. 332 – O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.
Parágrafo único – O tipo de abate referido no *caput* poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 333 – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 334 - O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.
§1° – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.
§2° – Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 335 – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 336 – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 337 – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 338 – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 339 – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 340 – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 341 – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

Art. 342 – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 343 – As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 344 – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 345 – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 346 – O trilho, quando necessário na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 347 – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 348 – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 349 – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 350 – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 351 – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.
Parágrafo único – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 352 – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 353 – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 354 – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 355 – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 356 – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.
Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

CAPÍTULO X
FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 357 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 358 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 359 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 360 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 361 – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 362 – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 363 – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).
§1° – As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.
§2° – Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.
§3° Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 364 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 365 – O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 366 – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.
§ 1° – O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.
§ 2° – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.
§ 3° A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 367 – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.
Parágrafo único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 368 – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.
Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento,

sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 369 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.
§ 1° – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
§ 2° – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.
§ 3° – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 370 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 371 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 372 – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.
Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 373 – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 374 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 375 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 376 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 377 – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.
§ 1° – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.
§ 2° – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 378 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 379 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 380 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

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

Art. 382 – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 383 – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).
Parágrafo único – O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 384 – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 385 – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 386 – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.
Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

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

Art. 388 – A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 389 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

CAPÍTULO XI
ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 390 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.
Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 391 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 392 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 393 – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 394 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 395 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

CAPÍTULO XII
UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 396 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. 397 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 398 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 399 – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 400 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 401 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.
§ 1° – Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.
§ 2° – As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.
§ 3° – Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 402 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porem será aceito pé--direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 403 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 404 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 405 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 406 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 407 – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico especifico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação especifica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO XIII
ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 408 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:
I – Granja Leiteira:
a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;
f) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.
II – Usina de Beneficiamento:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
III – Fábrica de Laticínios:
a) dependência para recepção de matéria-prima;
b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
1. Pistola para álcool alizarol;
2. AcidímetroDornic;
3. Termo lacto densímetro;
4. Termômetro
h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
IV – Queijarias:
a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
b) dependência para fabricação de queijo;
c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
d) para as queijarias não relacionadas à Entrepostos:
1. dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
2. câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
1. AcidímetroDornic;
2. Termômetro
h) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.
V – Entreposto de Laticínios:
a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semi-acabados;
b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.
§1° – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entreposto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§2° – Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entreposto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.
§3° – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.
§4° A Queijaria pode ser vinculada a um Entreposto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.
§5° – A Queijaria não relacionada a um Entreposto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 409 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leitelho e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.
§1° – Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.
§2° – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 410 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 411 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
§1° – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§2° – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 412 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 413 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 414 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 415 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 416 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I – regime de criação;
II – manejo nutricional;
III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização
de instalações, equipamentos e utensílios;
VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII – manejo e higiene da ordenha;
VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 417 – O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 418 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§1° – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§2° – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 419 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 420 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.
Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 421 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 422 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 423 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:
I – contagem de células somáticas (CCS);
II – contagem bacteriana total (CBT);
III – composição centesimal;
IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.
Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 424 – Considera-se leite normal o produto que apresente:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;
VIII – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
IX – índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e – 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.
§1° – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.
§2° – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
§3° – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 425 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:
I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II – temperatura;
III – teste do álcool/alizarol;
IV – acidez titulável;
V – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
VI – teor de gordura;
VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII – índice crioscópico;
IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 426 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.
Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 427 – O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 428 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento
o leite cru quando:
I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos;
II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
IV – revele presença de colostro; ou
V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 429 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:
I – não atenda aos padrões para leite normal;
II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 430 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:
I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§1° – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.
§2° – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 431 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 432 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.

Art. 433 – Entende-se por termização (pré aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.
§1° – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§2° – O leite termizado deve:
I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
II – manter as reações enzimáticas do leite cru.
§3° – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 434 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§1° – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
II – pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.
§2° – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§3° – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
I – para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§4° – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).
§5° – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
II - Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);
III - Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).
§6° – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).
§7° – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§8° – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 435 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§1° – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§2° – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 436 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 437 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
III – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 438 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§1° Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.
§2° O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 439 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 440 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 441 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 442 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 443 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 444 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 445 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 446 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:
I – leite cru refrigerado;
II – leite cru pré-beneficiado;
III – leite fluido a granel de uso industrial;
IV – leite pasteurizado;
V – leite UAT ou UHT;
VI – leite esterilizado; e
VII – leite reconstituído.
Parágrafo único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 447 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:
I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.
§1° – É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.
§2° – A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.
§3° – É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 448 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.
§1° – Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.
§2° – Deve atender às normas complementares.

Art. 449 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 450 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 451 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.
Parágrafo único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 452 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 453 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 454 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 455 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.
§1° – A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.
§2° – Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 456 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.
Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 457 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:
I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.
Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 458 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:
I – apresente características sensoriais anormais;
II – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
III – esteja fraudado; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.
Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 459 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:
I – for adicionado de água;
II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.
Parágrafo único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 460 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 461 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 462 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)".

Art. 463 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
Parágrafo único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 464 – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.
§1° – Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.
§2° – Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 465 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 466 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.
Parágrafo único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 467 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:
I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
V – apresentem estufamento;
VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
VIII – não apresentem identificação de origem.
§1° – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).
§2° – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 468 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.
Parágrafo único – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 469 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 470 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.
Parágrafo único - A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 471 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.
§ 1° – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
§ 2° – dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;
§ 3° – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.
§ 4° – a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 472 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou

combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/ caseína não exceda a do leite.
§1° – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§2° – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.
§3° – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.
§4° – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.
§5° – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.
§6º – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.
§7º - Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;
§8º - Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
§9º - No que se refere às enterotoxinas dos Staphylococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
§10 - estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
I - Queijo Minas Artesanal do Serro
II - Queijo Minas Artesanal da Canastra
III - Queijo Minas Artesanal de Araxá
IV - Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
V - Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
VI - Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
VII - Requeijão Artesanal do Nordeste
VIII - Queijo Serrano
IX - Queijo Colonial
X - Queijo Caipira Goiano
XI - Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
XII - Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical
§11 – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.
§12– Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
§13 - Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.
§14 – Deve atender às normas complementares.

Art. 473 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:
I – quanto ao teor de umidade:
a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).
II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:
a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 474 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 475 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes
características sensoriais:
I – consistência semi-dura e elástica;
II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
III – cor branca amarelada uniforme;
IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
V – odor ligeiramente ácido; e
VI – crosta fina e uniforme.
Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 476 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência macia, tendendo à untuosidade;
II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
III – cor amarelo-palha;
IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
VI – crosta fina, sem trinca.

Art. 477 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência branda e macia;
II – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
III – cor esbranquiçada;
IV – sabor suave ou levemente ácido;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina ou ausente.

Art. 478 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e

maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
II – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
III – cor branca-creme e homogênea;
IV – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
V – odor suave e característico; e
VI – crosta fina e amarelada.

Art. 479 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
II – consistência mole, não pastosa e friável;
III – textura grumosa;
IV – cor branca ou branca-creme; e
V – odor e sabor próprios.
§1° – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2° – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 480 – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
II – consistência dura;
III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
IV – cor creme pardo, homogênea; e
V – odor e sabor próprios, meio picantes.
§1° – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2° – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 481 – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a semimole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.
Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 482 – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência dura;
II – textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
III – cor ligeiramente amarelada;
IV – sabor salgado, ligeiramente picante;
V – odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
VI – crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 483 – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência pastosa, branda ou mole;
II – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
III – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 484 – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura e elástica;
II – textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
III – cor amarelada ou amarelo-palha;
IV – sabor próprio, suave e não picante;
V – odor próprio e suave; e
VI – crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 485 – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a semimole;
II – textura fibrosa, elástica e fechada;
III – cor branca a amarelada, uniforme;
IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
V – odor lácteo, pouco perceptível; e
VI – crosta ausente.
§1° – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2° – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.
§3° – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 486 – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características 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; e
VI – crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.
§1° – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.
§2° – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 487 – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 488 – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro- fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência semidura a dura;
II – textura fechada, quebradiça e granulosa;
III – cor branco-amarelada;
IV – sabor ligeiramente picante;
V – odor característico; e
VI – crosta irregular.

Art. 489 – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicilliumroqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 490 – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicilliumroqueforti.

Art. 491 – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 492 – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 493 – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

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

Art. 495 – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 496 – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 497 – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius sspthermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 498 – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 499 – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art. 500 – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, Lactobacillus kefir, espécies dos gêneros Leuconostoc, Lactococcus e Acetobacter com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.
Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (Kluyveromycesmarxianus) e leveduras não fermentadoras de lactose (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae e Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp e Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.

Art. 501 – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus e Kluyveromyces marxianus.

Art. 502 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.
§1° – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.
§2° – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 503 – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 504 – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 505 – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 506 – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 507 – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico e deve atender às seguintes especificações:
I – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
II – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
III – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
IV – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.
Parágrafo único – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

Art. 508 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:
I – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
II – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).
Parágrafo único – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 509 – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 510 – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 511 – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a

subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 512 – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 513 – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou "butteroil", separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:
I – consistência untável ou fatiável;
II – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
III – formato variável;
IV – cor e odor característicos; e
V – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.
Parágrafo único – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 514 – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.
Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 515 – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.
Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 516 – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 517 – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 518 – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.
I – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
II – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 519 – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.
Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 520 – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 521 – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.
Parágrafo único – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 522 – Gordura anidra de leite ou "Butteroil" é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 523 – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 524 – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 525 – Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 526 – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 527 – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 528 – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 529 – Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 530 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.
§1° – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.
§2° – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM...% DE LEITE.

Art. 531 – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 532 – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

CAPÍTULO XIV
ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 533 – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.
§2º - Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. 534 – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:
I – origem das matérias-primas;
II – análises sensoriais;
III – indicadores de frescor;
IV – histamina, nas espécies formadoras;
V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
VIII – parasitos;
IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae,
Molidae e Canthigasteridae; e
X – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettuspretiosus
eLepdocybiumflavobrunneum.

Art. 535 – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:
I – produtos frescos;
II – produtos resfriados;
III – produtos congelados;
IV – produtos descongelados;
V – carne mecanicamente separada de pescado;
VI – surimi;
VII – produtos a base de surimi;
VIII – produtos de pescado empanados;
IX – produtos de pescado em conserva;
X – produtos de pescado em semiconserva;
XI – patê ou pasta de pescado;
XII – caldo de pescado;
XIII – produtos de pescado embutidos;
XIV – produtos de pescado secos e curados;
XV – produtos de pescado liofilizados;
XVI – concentrado protéico de pescado;
XVII – extrato de pescado;
XVIII – gelatina de pescado; e
XIX – geléia de pescado.
Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 536 – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.
Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 537– Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.
§1° – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.
§2° – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 538 – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de –0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a –5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.
§1° – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar –18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§2° – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a –18°C (dezoito graus Celsius negativos).
§3° – É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 539 – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.
§1º – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.
§2º – O rótulo dos produtos previstos no parágrafo anterior deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 540 – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.
§1° – A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.
§2° – O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.
I – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.
II – pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.
§3° – Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.
§4° – Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 541 – Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 542 – Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 543 – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 544 – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 545 – As conservas de pescado compreendem, entre outras:
I – conserva ao próprio suco com outro meio de cobertura;
II – conserva em azeite ou em óleos comestíveis;
III – conserva em escabeche;
IV – conserva em vinho branco; e
V – conserva em molho.
§1° – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§2° – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

I – o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
II – permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e
III – a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.
§3° – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.
§4° – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.
§5° – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.
I – na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.
§6° – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 546 – Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 547 – As semi-conservas de pescado compreendem, entre outras:
I – pescado anchovado; e
II – pescado em escabeche.
§1° – A semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microorganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.
§2° – A semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 548 – Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.
Parágrafo único – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 549 – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 550 – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 551 – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.
Parágrafo único – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 552 – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:
I – Pescado Salgado;
II – Pescado Salgado-Seco;
III – Pescado Prensado; e
IV – Pescado Defumado.
§1° – O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.
§2º– O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.
§3° – O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.
§4° – O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.
§5° – O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 553 – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:
I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.
§1° – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.
§2° – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.
I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.
a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 554 – Concentrado protéico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 555 – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 556 – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 557 – Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 558 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:
I – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
II – alterações em suas características sensoriais;
III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
IV – tratamento tecnológico inadequado;
V – cistos, larvas e parasitos;
VI – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
VII – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.
Parágrafo único – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 559 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:
I – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
II – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
III – sinais de deterioração;
IV – coloração ou manchas impróprias;
V – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;

VI – odor e sabor estranhos;
VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
VIII – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.
Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 560 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:
I – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
II – contenham substâncias estranhas à sua composição;
III – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
V – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
VI – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
VII – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 561 – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 562 – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.
Parágrafo único – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 563 – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.
§1° – A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos.
§2° – A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 564 – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 565 – Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.
Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 566 – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.
Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 567 – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 568 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.
§1° – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
§2° – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 569 – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 570 – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.
Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 571 – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.
Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 572 – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem degelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
Parágrafo único – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 573 – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 574 – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:
I - as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
II - as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
III - possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
IV - possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 575 – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
Parágrafo único – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 576 – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C.

Art. 577 – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a –25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C à -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1° – Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.
§2° – Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§ 3° – Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:
I - o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
II - os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 578 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).
§1° – Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.
§2° – Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.
§3° – Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 579 – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.
§1° – Esta sala possuirá as seguintes características:
I - pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros);
II - sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
III - o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
IV - ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;
V - possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
§2° – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 580 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 581 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 582 – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 583 – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 584 – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 585 – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 586 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Art. 587 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 588 – A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-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 para este.
Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 589 – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 590 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 591 – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 592 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 593 – A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

CAPÍTULO XV
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 594 – Os estabelecimentos processadores de hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados devem especificar critérios técnicos para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, insumos, aditivos e embalagens, objetivando produtos inócuos.

Art. 595 - As matérias-primas, insumos, aditivos e embalagens devem ser submetidas à inspeção e aprovados, com respectivos registros, conforme critérios estabelecidos pelo estabelecimento processador.

Art. 596 - A matéria-prima deve ser transportada sob condições que assegurem a integridade e a qualidade sanitária.
Parágrafo único - Os veículos de transporte devem estar limpos, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais

contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima.

Art. 597 - A processadora deve efetuar a recepção da matéria-prima em local limpo dotado de piso lavável, sem acúmulo de água, arejado, protegido contra raios solares e chuva.

Art. 598 - Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação da matéria-prima, insumos e embalagens, por agentes químicos, físicos ou microbiológicos.

Art. 599 - Devem ser registrados os dados que permitam a identificação da origem e rastreabilidade, nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação e validade se for o caso.

Art. 600 - A recepção da matéria-prima e o descarte de resíduos devem ser efetuados em locais ou horários distintos.

Art. 601 - A matéria-prima não deve ser recebida e armazenada em equipamentos e recipientes que possam constituir risco à saúde pública.
§1° – As matérias-primas devem ser acondicionadas em contentores limpos e de material sanitário.
§2° – A matéria-prima deve ser armazenada segregada de materiais de outra natureza, tais como: embalagens, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima.

Art. 602 – Os vegetais devem ser conduzidos rapidamente da plataforma de recepção para o processamento ou para o local de estocagem, evitando exposição desnecessária a fontes de contaminação e/ou deterioração.

Art. 603 – Nos casos em que há necessidade de estocar a matéria-prima antes de processá-las deve-se estocar em ambiente refrigerado, em temperatura de 3 a 5°C, limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminação e proliferação microbiana.

Art. 604 - Caso os produtos hortifrutícolas sejam processados imediatamente, podem permanecer em temperatura ambiente somente o tempo mínimo necessário para a preparação, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e as características originais dos produtos hortifrutícolas.

Art. 605 - Matérias-primas que apresentam tempo de vida de prateleira prolongada em temperatura ambiente tais como tubérculos, cebolas e raízes poderão permanecer estocados sem refrigeração.

Art. 606 - Durante o armazenamento, a matéria-prima deve estar adequadamente acondicionada e identificada, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
Parágrafo único - Para matéria prima dispensada da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada da mesma e/ou grau de maturação.

Art. 607 - As hortaliças, frutas, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis, tanto na estocagem refrigerada quanto em temperatura ambiente.

Art. 608 - Os produtos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados refrigerados.

Art. 609 - Não se devem processar produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade.

Art. 610 - As operações de toalete, de remoção de exsudato por meio de enxágue e de limpeza para remoção de sujidades e material aderido, devem ser realizadas antes da etapa de sanitização.

Art. 611 – As lâminas dos instrumentos e equipamentos utilizados para o descascamento e corte devem ser mantidas afiadas, limpas e sanitizadas, para reduzir danos físicos ao tecido vegetal e possíveis contaminações.

Art. 612 – A etapa de lavagem deve ser controlada e registrada levando-se em consideração a qualidade da água usada, a quantidade de água usada, a temperatura da água e o tempo de lavagem.
Parágrafo único – A água utilizada na lavagem deve ser fria, para reduzir e manter a temperatura do vegetal.

Art. 613 - Toda a água utilizada nas operações de processamento e limpeza deve apresentar os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente e trocada periodicamente para a remoção de sujidades.
Parágrafo único - No caso de utilizar gelo, deve ser fabricado a partir de água potável de acordo com a legislação vigente e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

Art. 614 - A etapa de desinfecção deve ser controlada e registrada levando-se em consideração aspectos como a concentração do princípio ativo, tempo de contato dos alimentos com o sanitizante e periodicidade de reposição do sanitizante quando necessário.

Art. 615 - Quando aplicável embalagens primárias dos insumos, incluindo talheres descartáveis e saches de molhos que entrarão em contato com o alimento, devem ser submetidos à adequada higienização, minimizando o risco de contaminação do alimento.

Art. 616 - Devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) referentes à higienização das hortifrutícolas constando, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura.
Parágrafo único - Os PPHO devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

Art. 617 – Após a lavagem e desinfecção, deve ser removido o excesso de água da superfície do produto, de maneira a evitar o desenvolvimento microbiano.

Art. 618 - Na secagem por centrifugação deve ser observada a rotação e o tempo de centrifugação para evitar o murchamento, enrugamento ou outros danos à matéria-prima.

Art. 619 – Na secagem com utilização de ar, este deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo.
§1° - O suprimento de ar deve ser protegido por filtro que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos.
§2° - A frequência de troca do filtro deve ser conforme especificação do fabricante.

Art. 620 - Quando do uso de aditivos ou coadjuvantes para preservar a qualidade microbiológica, físico-química e sensorial - estes devem estar aprovados para uso e possuir registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente e declarados na rotulagem.
Parágrafo único - Os aditivos químicos podem ser incorporados nas quantidades adequadas/permitidas para retardar o desenvolvimento superficial de leveduras, bolores e bactérias, bem como para manter as características sensoriais de cor, sabor, aroma e textura.

Art. 621 - Produtos utilizados para higienização de produtos minimamente processados devem possuir registro no Ministério da Saúde.

Art. 622 - Os resíduos vegetais oriundos do processamento, destinados a fins agropecuários, devem ser mantidos em local separado da área de processamento, da matéria-prima e de outros resíduos.

Art. 623 - Os resíduos vegetais das diversas fases do processo devem ser colocados em contentores, não vazados, podendo ser com ou sem tampa, específicos para este fim, de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente.

Art. 624 - Para outros resíduos do processamento, como embalagens, luvas, toucas etc., devem ser utilizados recipientes tampados, dotados de sacos de lixo descartáveis, com acionamento não manual.

Art. 625 - Deve haver área adequada para estocagem dos resíduos, fora da área de produção/manipulação, em local de fácil limpeza, provido de ponto de água, de ralo, protegido da chuva, sol, moscas, roedores e outros animais de forma a evitar focos de contaminação.

Art. 626 - É necessária a lavagem e desinfecção dos equipamentos ao final do turno de operação e desinfecção do equipamento no início da operação.

Art. 627 - No caso de utilização de equipamentos com hortifrutícolas diferentes em que o primeiro produto possa deixar resíduos e comprometer o subsequente, há necessidade de realizar limpeza para remover os resíduos.

Art. 628 - A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas da preparação dos alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

Art. 629 - O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos (não pertinentes ao processo em si).

Art 630 - A circulação e acesso do pessoal deverá ser feito de forma a evitar possíveis contaminações.

Art. 631 - Após a sanitização o produto deve ser mantido refrigerado, não devendo permanecer mais que trinta minutos em temperatura ambiente ou mais que duas horas em ambiente climatizado.

Art. 632 – Após o processamento, os produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos de polietileno de alta ou baixa densidade, polipropileno ou PVC, de acordo com o tipo de matéria-prima a ser embalada.

Art. 633 – Após embalados os produtos devem ser armazenados sob refrigeração.

Art. 634 – Os produtos prontos devem ser distribuídos, para sua comercialização o mais rápido possível, em caixas isotérmicas previamente higienizadas.
§1° - Os produtos podem ser acondicionados e transportados em caixas plásticas retornáveis, desde que mantidas limpas e desinfetadas sempre que retornem para a empresa.
§2° - Podem ser adicionadas camadas de gelo em escama ao recipiente de transporte dos produtos para auxiliar na manutenção da baixa temperatura.
§3° - Em casos de produção em maior escala e distribuição mais demorada, devem ser utilizados veículos refrigerados.

Art. 635 - As informações de rotulagem devem estar em conformidade com a legislação vigente e adicionalmente devem ser seguidos os seguintes critérios:
I - Os produtos hortifrutícolas comercializados embalados devem trazer na rotulagem, de forma precisa, a informação sobre a condição de higienização no painel frontal.
II - São necessárias, no mínimo, as seguintes informações sobre a condição de higienização, uso e consumo, destacadas no painel principal: "IMPORTANTE: Higienizar antes de consumir" para produtos não lavados, produtos pré-lavados, apenas lavados e frescos cortados. O corpo da letra da expressão deve ser de no mínimo 4mm. "Pronto para o consumo ou para preparo culinário" para os produtos minimamente processados.
III – Na denominação de venda para produtos hortifrutícolas minimante processados deve constar no painel frontal uma das expressões, conforme o caso:
"Hortaliça in natura higienizada" para produto contendo apenas uma variedade de hortaliça; ou
"Hortaliças in natura higienizadas" para produto contendo duas ou mais variedades de hortaliças; ou
"Fruta in natura higienizada" para produto contendo apenas uma variedade/tipo de fruta; ou
"Frutas in natura higienizadas" para produtos contendo duas ou mais variedades/tipo de frutas.
IV - Na denominação de venda de produtos frescos cortados deve constar no painel frontal uma das expressões, conforme o caso:
"Hortaliça in natura" para produto contendo apenas uma variedade de hortaliça; ou
"Hortaliças in natura" para produto contendo duas ou mais variedades de hortaliças; ou
"Fruta in natura" para produto contendo apenas uma variedade/tipo de fruta; ou
"Frutas in natura" para produtos contendo duas ou mais variedades/tipo de frutas.
V - Orientação ao consumidor: para produtos embalados a vácuo, deverá ser acrescentada a seguinte frase: "produto embalado a vácuo: não consumir na falta de vácuo".
VI - Além da declaração do prazo de validade, deve ser incluído o limite do prazo de validade após a abertura da embalagem, exemplo: "Melhor consumir em.... horas após a abertura da embalagem", "Após aberto, consumir em .... dia(s)", "Após abertura, consumir todo o conteúdo da embalagem".

Art. 636 - O transporte de produtos minimamente processados e produtos frescos cortados deve ser realizado em ambiente refrigerado de forma a evitar danos e contaminação, permitindo a circulação de ar frio entre as embalagens unitárias.

Art. 637 - Os veículos que transportam os produtos acabados devem estar limpos, dotados de cortinas para isolamento térmico e estrados de material sanitário.

Art. 638 - As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração do produto.

CAPÍTULO XV
DA EMBALAGEM

Art. 639 – Os produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas normas ou que venham a ser aprovados pelo serviço de inspeção municipal.

Art. 640 – Envoltórios anteriormente usados não podem ser reutilizados, em hipótese alguma.

CAPÍTULO XVI
DA ROTULAGEM

Seção I
Do Registro de Rótulo

Art. 641 – Os estabelecimentos só podem utilizar rótulo em produtos de origem animal e/ou vegetal quando devidamente aprovado e registrado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Morada Nova.

Art. 642 – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 643 – Cada produto deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 644 – Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem de alimento.

Art. 645 – Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:
I – denominação (nome) de venda do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;
II – lista de ingredientes: deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade. Na declaração de aditivos deve constar :

a) a função principal do aditivo;
b) seu nome completo ou seu número de INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos;
III – nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
IV – CNPJ e Inscrição Estadual/Municipal;
V – carimbo oficial da inspeção municipal;
VI – categoria do estabelecimento de acordo com a classificação oficial prevista neste regulamento;
VII – instruções de conservação adequada do produto;
VIII – marca comercial do produto;
IX – identificação do lote;
X – data de fabricação;
XI – prazo de validade;
XII – indicação da expressão: "Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob № ___"
XIII – peso da embalagem;
XIV – conteúdo líquido no painel principal da embalagem;
XV – informação nutricional quando obrigatória por legislações específicas.
Parágrafo único – A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório poderá ser impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 646 – Na composição da marca é permitido o emprego de desenhos a ela alusivos.
Parágrafo único – É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 647 – No caso de cancelamento de registro, ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica o produtor responsável a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal ou apresentar laudo de inutilização.

Art. 648 – As etiquetas utilizadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro lado o carimbo da inspeção municipal.

Art. 649 – O uso de corante artificiais nos produtos deve ser autorizado e obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente".

Art. 650 – Deverão ser observadas, no tocante a embalagens e rotulagem as legislações específicas.

Art. 651 – A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:
I – formulário para registro do rótulo e memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens (ANEXO 4);
II - exemplares dos rótulos a registrar em seus diferentes tamanhos.
Parágrafo único – Quando o peso, data de fabricação e data de validade só possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve constar essa ocorrência.

Art. 652 – Registrado o rótulo, o Serviço de Inspeção Municipal comunicará ao estabelecimento interessado sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

Art. 653 – Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM seguido do número respectivo.

Art. 654 – Os rótulos só devem ser utilizados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos podem ser alterados sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 655 – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

Art. 656 – Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento deve reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo regulamento do Serviço de Inspeção Municipal, sob pena de responsabilidade.

Art. 657 – Os produtos deverão atender as características organolépticas e os padrões microbiológicos estabelecidos de acordo com legislação específica.

Seção II
Do Carimbo da Inspeção e Seu Uso

Art. 658 – Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial utilizada exclusivamente nos estabelecimentos registrados no SIM, e a garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 659 – O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra "INSPECIONADO" tendo na parte superior os dizeres "Morada Nova - CE", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal".

Art. 660 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o ANEXO 05 deste decreto:
I - Modelo 1:
a) forma: circular;
b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "MORADA NOVA - CE" que acompanha a curva superior do círculo, logo abaixo do número as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior do círculo;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.
II - Modelo 2:
a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) dizeres: idênticos e na mesma ordem do modelo anterior e disposto no sentido horizontal;
c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.
III- Modelo 3:
a) forma elíptica, no sentido vertical;
b) dizeres: número de registro de estabelecimento, isolado e acima das iniciais "S.I.M" e colocado horizontalmente e abaixo da palavra "MORADA NOVA - CE", que acompanha a curva superior da elipse. A palavra "CONDENADO" acompanha a curva inferior da elipse;
c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.
IV - Modelo 4:
a) forma: circular;
b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e acima das iniciais "S.I.M", colocado horizontalmente e abaixo da palavra "MORADA NOVA - CE", que acompanha a curva superior do círculo. A palavra "REINSPECIONADO" acompanha a curva inferior do círculo;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 661 - As matérias primas de origem animal, que derem entrada em agroindústrias artesanais ou no comércio, deverão proceder de

estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão Federal, Estadual ou Municipal, devidamente carimbados, rotulados.

CAPÍTULO XVI
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 662 – Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 663 – A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades de acordo com o Decreto Federal no 5.741/2006.

Art. 664- O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.
§1° – O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Morada Nova no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.
§2° – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 665 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados e de produtos de origem vegetal, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal e/ou Vegetal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 666 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por ato do secretário de Agricultura, Pecuária e Recursos Hídricos nos uso de suas atribuições legais.

Art. 667 - Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 668 – Revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA DE MORADA NOVA, em 01 de setembro de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:9318177B

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 028, DE 14 DE SETEMBRO DE 2015

Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, o imóvel que indica, localizado no Município de Morada Nova, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 75, incisos III e XIII, da Lei Orgânica Municipal; e,

CONSIDERANDO as disposições normativas do Decreto-Lei nº 3.365/199 e dos art. 15, item 6; e art. 157, inciso II, da Lei Orgânica Municipal;

DECRETA:

Art.1º. Fica declarada de utilidade pública, para fins de desapropriação, o imóvel situado no Distrito de São João do Aruaru, deste Município, com área de 300m², a seguir discriminada:

"Terreno urbano particular, de domínio pleno, Protocolo 2-A, nº 18.906, registrado sob o nº 17.038, Livro B-90, Cartório Chagas Filho de Morada Nova, de forma retangular, e com as seguintes confrontações: ao NORTE – Rua Raimundo de Freitas, medindo 10mts; ao SUL – Rua Raimundo dos Anjos, medindo 10mts; ao LESTE – com o imóvel de Raimundo Chagas Silva, medindo 30mts; ao OESTE – com o imóvel de Zenilda Fernandes dos Santos, medindo 30mts - área total de 300m².

Art. 2º. A área descrita no artigo 1º, conforme o Anexo Único deste Decreto, destinar-se-á a construção de uma caixa d'água no bairro Planalto do distrito de São João do Aruaru, para captação de água do Eixão das Águas e abastecimento popular.

Art. 3º. Caberá à Procuradoria-Geral e à Secretaria de Planejamento e Finanças do Município, por via administrativa ou judicial, procederem a desapropriação, com observância do inciso XXIV do art. 5º da Constituição Federal.

Art. 4º. As despesas para a execução da expropriação correrão à conta das dotações orçamentárias próprias do município.

Art. 5º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º. Revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 14 de setembro de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:38E835C7

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 712 / 2015 – GP

O PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município de Morada Nova.

RESOLVE:

CONVALIDAR, a partir de 01 de Novembro de 2013, a Cessão do Servidor público municipal **JORGE LUIZ PIMENTEL BARBOSA**, matrícula nº 10.152, ocupante do cargo de Agente Administrativo, lotado na Secretaria de Planejamento e Finanças, conforme Convênio de Cooperação celebrado entre os Municípios de Morada Nova e Quixadá, em conformidade com o artigo 92 e 93 da Lei 1.126/2000.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MORADA NOVA, em 24 de Agosto de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Registre-se e
publique-se.

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:35215DAE

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 734/2015 – GP

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MORADA NOVA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 75, inciso V e XV, da Lei Orgânica do Município, e;

CONSIDERANDO as disposições da Lei nº 1.329, de 06 de Outubro de 2006, que institui a Junta Administrativa de Recursos de Infrações – JARI, de Morada Nova, combinado com o Decreto Municipal n° 008, de 09 de Março de 2010 que dispõe sobre o regimento interno da JARI.

RESOLVE:

Art. 1° NOMEAR, nos termos do Decreto nº 008/2010, para compor a Junta Administrativa de Recursos de Infrações – JARI, do Município de Morada Nova, os seguintes membros titulares abaixo nominados, que cumprirão mandato na forma dos artigos 17 e 18 do Decreto acima citado, a contar de 01 de Outubro de 2015.

I – Presidente
- Titular: TALVANE ROBSON MOTA DE MOURA

II – Representante da Autarquia Municipal de Trânsito - AMT:
- Titular: Jorge Eneas de Brito Neto - RG n°200503332007843 SSP CE e CPF n° 852.880.713-49
- Suplente: Elevony Kennedy Andrade Pontes - RG n°9600500931 SSP CE e CPF n° 650.575.383-49

III – Representante da Entidade Representativa dos Condutores de Veículos de Morada Nova:
- Titular: José Odelio Cavalcante – RG n° 2001032043251 SSP CE e CPF n° 247.578.613-20
- Suplente: Francisco Djanir da Silva – RG n° 20078056637 SSP CE e CPF n° 820.032.033-20

Art. 2° Ficam revogadas as disposições em contrário em especial a Portaria 545/2015 GP.

GABINETE DO PREFEITO DE MORADA NOVA, em 10 de Setembro de 2015.

GLAUBER BARBOSA CASTRO
Prefeito Municipal

Registra-se e
publique-se.

Publicado por:
Ana Karina Cavalcante de Lima Rocha
Código Identificador:A79A4A4E

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA Nº 191, DE 1º DE OUTUBRO DE 2015

DISPÕE SOBRE A DESIGNAÇÃO DO CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO PARA RESPONDER INTERINAMENTE PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E CONTROLADORIA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS/CE, Sr. Gonçalo Souto Diogo, no uso de suas atribuições legais, especialmente as conferidas pelo art. 64, inciso II da Lei Orgânica Municipal;

CONSIDERANDO a vacância do Cargo de Provimento Comissionado de Secretário Municipal de Administração, Finanças e Controladoria;

CONSIDERANDO que as políticas públicas no município, em virtude da grande importância para o atendimento das necessidades da população não devem sofrer entraves burocráticos, que alongam o perfil dos gastos, e impedem a celeridade processual e a utilização racional dos recursos orçamentários;

R E S O L V E:

Art. 1º. **DESIGNAR** o Sr. **FRANCISCO JOSÉ DE SOUSA DIOGO**, portador do CPF nº 660.152.783-15 e RG nº 99002221992, ocupante do cargo de provimento comissionado de **CHEFE DE GABINETE DO PREFEITO**, para responder interinamente pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E CONTROLADORIA,** durante a vacância do cargo.

Parágrafo Único. A designação expressa nesta Portaria, compreende a competência de ordenação para empenhamento, liquidação e autorização para pagamento da despesa, nos processos de interesse da respectiva pasta, e proceder todos os demais atos necessários à realização das despesas; realização de licitações, nas modalidades previstas nas Leis nº 8.666/93 e 10.520, e suas alterações posteriores, procedendo a homologação dos processos licitatórios, adjudicando o respectivo objeto, na forma regulamentar, bem como anular ou revogá-los quando for o caso, nos termos da legislação em vigor, observadas as responsabilidades jurídica, contábil, administrativa, civil e penal do ordenador da despesa nos atos que praticar no exercício de suas atribuições.

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

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS, Estado do Ceará, 1º de outubro de 2015.

GONÇALO SOUTO DIOGO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:2AAAB3C5

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE Nº189 DE 30 DE SETEMBRO DE 2015

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDOR OCUPANTE D CARGO COMISSIONADO QUE INDICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS/CE, Sr. Gonçalo Souto Diogo, no uso de suas atribuições legais, especialmente as conferidas pelo art. 64, inciso II da Lei Orgânica Municipal;

R E S O L V E:

Art. 1º. **EXONERAR** o Sr. **FRANCISCO LUZARDO DE SOUSA MADEIRO,** portador do CPF nº 294.520.903-91 e RG nº 98061985, ocupante do cargo comissionado de **SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E CONTROLADORIA,** previsto na Lei Municipal nº 741, de 09 de dezembro de 2009 e suas alterações posteriores.

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

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS, Estado do Ceará, 30 de setembro de 2015.

GONÇALO SOUTO DIOGO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:3D937049

GABINETE DO PREFEITO
PORTARIA DE Nº190 DE 30 DE SETEMBRO DE 2015

DISPÕE SOBRE A EXONERAÇÃO DE SERVIDOR AO CARGO COMISSIONADO QUE INDICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS/CE, Sr. Gonçalo Souto Diogo, no uso de suas atribuições legais, especialmente as conferidas pelo art. 64, inciso II da Lei Orgânica Municipal;

R E S O L V E:

Art. 1º. **EXONERAR** o Sr. **JAILTON PEREIRA SANTOS**, portador do CPF nº **488.577.505-15** e RG nº 429400608**,** ao comissionado de **DIRETOR GERAL DO HMJGR, vinculado a SECRETÁRIA DE SAÚDE, através da portaria n° 126/2014,**previsto na Lei Municipal nº 741, de 09 de junho de 2009 e suas alterações posteriores.

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

Art. 3°. Revogam–se as disposições em contrário.

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

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS, Estado do Ceará, 30 de setembro de 2015.

GONÇALO SOUTO DIOGO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Lucas Carvalho Lima
Código Identificador:00783C19

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
AVISO DE LICITAÇÃO N° 045/2015-PP

Estado do Ceará – Prefeitura Municipal de Pacoti – Aviso de Licitação – Pregão N° 045/2015-PP. A Pregoeira da CPL da Prefeitura Municipal de PACOTI/CE, torna público para conhecimento dos interessados, que às **09:30 horas do dia 16 de Outubro de 2015**, na sala da Comissão de Pregão, localizada na Av. Cel. José Cícero Sampaio, nº 663, Centro, nesta Cidade, estará realizando licitação na modalidade Pregão Presencial, critério de julgamento menor preço, tombado sob o **N° 045/2015-PP**, com fins a **LOCAÇÃO COM MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE CONCENTRADORES DE OXIGÊNIO DE 05 LITROS, DESTINADOS A ATENDER AOS USUÁRIOS DO SISTEMA LOCAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES EM ANEXO DO EDITAL**, o qual encontra-se à disposição dos interessados na sala da Comissão de Pregão no endereço já citado, no horário de 08:00 às 12:00 horas. Maiores informações pelo telefone (85) 3325-1410.

FRANCILENE MARIA LOPES NOBRE PIMENTA
A Pregoeira.

Publicado por:
Adriano Vieira Pontes
Código Identificador:D4693178

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
PORTARIA Nº. 001.01.10/2015

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALHANO, tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar N°. 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, artigo 12, inciso II, e artigo 72, e inciso IV da Lei Orgânica do Município, e em virtude de sagrar-se vencedora do processo eletivo para o cargo de conselheiro tutelar para o período de 03 de maio de 2013 a 09 de janeiro de 2016, RESOLVE nomear a Sra. **MARIA ALAIZALBA DA SILVA** no cargo em comissão de **MEMBRO DO CONSELHO TUTELAR**, em suplência ao conselheiro titular em Férias, pelo prazo de 30 dias, cargo da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social Órgão da Administração Direta, criado a partir da Lei 488/2013, de 11 de março de 2013. Esta Portaria deverá surtir seus efeitos a partir da data de publicação, e pelo prazo determinado acima.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, ao 1º dia do mês de outubro de 2015.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Helena Francisca da Fonseca Roiz
Código Identificador:61D15C25

SECRETARIA DE GOVERNO E ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL
TERMO DE COMPROMISSO E POSSE QUE PRESTA MARIA ALAIZALBA DA SILVA, NOMEADO PARA O CARGO DE MEMBRO DO CONSELHO TUTELAR, DE PROVIMENTO EM COMISSÃO, INTEGRANTE DO QUADRO DE PESSOAL DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

Ao primeiro dia (01) dias do mês de outubro do ano de dois mil e quinze (2015), na sede da Prefeitura Municipal de Palhano, nesta Cidade, perante Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, compareceu **MARIA ALAIZALBA DA SILVA,** nomeada por Ato do Chefe do Poder Executivo Municipa**l,** Senhor **FRANCISCO NILSON FREITAS,** conforme Portaria **001.01.10/2015,** para exercer o cargo em comissão de **MEMBRO DO CONSELHO TUTELAR,** em suplência ao conselheiro titular em Férias, pelo prazo de 30 dias, posse em cargo criado pela Lei nº 488/2013, de 11 de março de 2013. Tendo satisfeito todas as condições legais necessárias para o exercício do cargo em referência (participou e ficando em 1ª Suplência do processo eletivo para ocupar o cargo de Conselheiro Tutelar) e prestado compromisso de desempenhar bem e fielmente atribuições do cargo para o qual nomeada e empossada, tudo em conformidade com o disposto no inciso II, artigo 12, Capítulo III, e art. 14 da Lei Complementar Municipal nº 001/92, de 05 de fevereiro de 1992, (Regime Jurídico do Único), pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal. E para constar, eu Helena Francisca da Fonseca Roiz, lavrei o Termo que vai assinado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, pela Compromissada e por mim.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHANO, ao 01 dia do mês de outubro de 2015.

FRANCISCO NILSON FREITAS
Prefeito Municipal

MARIA ALAIZALBA DA SILVA
Empossada

HELENA FRANCISCA DA FONSECA ROIZ
Secretária da Administração

Publicado por:
Helena Francisca da Fonseca Roiz
Código Identificador:A0BA50D6

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.21**- RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS GABINETE DO PREFEITO E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

CRISTIANO DO NASCIMENTO ALVES
Chefe de Gabinete

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:D9CA6D58

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ADITIVO DA SECRETARIA DE TURISMO E JUVENTUDE

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.25-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE TURISMO E JUVENTUDE DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE TURISMO E JUVENTUDE E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

MARIA ADRIANA SILVA ALBINO
Secretária de Turismo e Juventude

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:390EAD56

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE CONTRATO - SECRETARIA DE TURISMO E JUVENTUDE

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: R DE LIMA ROCHA ME
MILTON GOMES DE OLIVEIRA FILHO-ME
SUPRIMAX COMERCIAL LTDA EPP
Objeto: Aquisição de material de expediente, material permanente e material de consumo para atender as necessidades da Secretaria de Turismo e Juventude do Município de Pindoretama:
Valor: 1- R$ 7.866,56
2- R$ 903,07
3- R$ 8.447,20
Vigência: 31.12.2015.
Data de Assinatura: 10/09/2015
Assinam: Pelo Município de Pindoretama: Maria Adriana Silva Albino- Secretária de Turismo e Juventude. Pela ; R DE LIMA ROCHA ME, Jose Alexandre De Lima Gomes, procurador; MILTON GOMES DE OLIVEIRA FILHO-ME proprietário SUPRIMAX COMERCIAL LTDA EPP, Lucas Arruda Martins – Proprietário,

Pindoretama - CE, 10 de Setembro de 2015.

MARIA ADRIANA SILVA ALBINO
Secretária de Turismo e Juventude

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:FDEB03DA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.18-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

JOSÉ RUBENS PIRES FEITOSA
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:7F3DF5DF

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: _1– SERAP - SERVIÇO DE ACOMPANHAMENTO E ASSESSORIA PÚBLICA E PRIVADA LTDA
Objeto: *Contratação de serviços técnicos de planejamento, acompanhamento e organização dos processos administrativos financeiros de pagamentos junto as Secretarias de Administração e Finanças, Educação, Cultura e Desporto, Saúde e Secretaria do Trabalho e Ação Social do Município de Pindoretama.*
VALOR: LOTE 01
1-Administração -R$19.000,00
2-Educação – R$19.500,00
3-Saúde - R$19.300,00
4-Ação Social- R$19.200,00
Vigência: 31.12.2014.
Data de Assinatura: 03/03/2014

Assinam: Pelo Município de Pindoretama: **Marcos Antônio Batista Limeira** Secretário de Administração e Finanças; **Silvia Helena Cezário Araújo** Secretária de Educação, Cultura e Desporto; **Sharliane Monteiro da Rocha** Secretária de Saúde ; **Joana Alves de Aguiar Rodrigues** Secretária do Trabalho e Assistência Social**..** Pela Empresa : **SERAP - SERVIÇO DE ACOMPANHAMENTO E ASSESSORIA PÚBLICA E PRIVADA LTDA - Érico Fábio Pereira Joca**

Pindoretama - CE, 03 de Março de 2014.

MARCOS ANTÔNIO BATISTA LIMEIRA
Secretário de Administração e Finanças

SHARLIANE MONTEIRO DA ROCHA
Secretária de Saúde

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

JOANA ALVES DE AGUIAR RODRIGUES
Secretária do Trabalho e Assistência Social

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:C3A57DDE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: _1– ALTERNATIVA SOLUÇÕES ASSESSORIAS TÉCNICA MUNICIPAL E EMPRESARIAL LTDA ME
Objeto: *Contratação de serviços técnicos especializados em elaboração de projetos de captação de recursos, análise de documentos, elaboração de prestação de contas e acompanhamento de convênios de interesse da prefeitura de Pindoretama, junto a Secretaria de Administração e Finanças.*
VALOR: LOTE 02
1-Administração -R$ 67.000,00
Vigência: 31.12.2014.
Data de Assinatura: 04/03/2014
Assinam: Pelo Município de Pindoretama: **Marcos Antônio Batista Limeira** Secretário de Administração e Finanças e Pela Empresa : ALTERNATIVA SOLUÇÕES ASSESSORIAS TÉCNICA MUNICIPAL E EMPRESARIAL LTDA ME,seu representante legal,. **Francisco Jaguaribe Filho**

Pindoretama - CE, 04de Marçode 2014.

MARCOS ANTÔNIO BATISTA LIMEIRA
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:82437395

SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.23-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

JOSIMAR NETO FRAZÃO
Secretário de Administração e Finanças

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:BF46E1FE

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.19-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:6473BBD4

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: FRANCISCA FREITAS DOS REIS-ME
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios destinados para capacitações e formações continuadas junto à Secretaria de Educação, Cultura e Desporto do Município de Pindoretama.
Valor global R$ 221.597,52
Vigência: 31.12.2014.
Data de Assinatura: 19/02/2014
Assinam: Pelo Município de Pindoretama: **Silvia Helena Cezário Araújo** Secretária de Educação, Cultura e Desporto; Pela: FRANCISCA FREITAS DOS REIS-ME, **José Cesar de Lima.**

Pindoretama - CE, 19 de Fevereiro de 2014.

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:6246536B

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: _1.ALAP – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E AGROPECUARISTAS DE PINDORETAMA
Objeto: Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, que serão destinados ao fornecimento de alimentação nas Instituições Educacionais de Educação, Cultura e Desporto Básica da Rede Pública de Ensino do Município, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
Valor: _1. R$ 67.228,50 (Sessenta e sete mil duzentos e vinte e oito reais e cinqüenta centavos)
Vigência: 31.12.2014.
Data de Assinatura: 27/02/2014
Assinam: Pelo Município de Pindoretama: **Silvia Helena Cezário Araújo** Secretária de Educação, Cultura e Desporto; Pela ALAP – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E AGROPECUARISTAS DE PINDORETAMA: Francisco Dalmo Inácio Rocha – Presidente

Pindoretama - CE, 27 de Fevereiro de 2014.

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:8F414C45

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
AVISO DE CHAMADA PÚBLICA

A Prefeitura Municipal de Pindoretama/CE, no uso das prerrogativas legais, vem realizar Chamada Pública sob o Nº 20150924.01-CH para Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, que serão destinados ao fornecimento de alimentação nas Instituições de Educação Básica da Rede Pública de Ensino do Município, por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O recebimento da documentação de habilitação e do Projeto de Venda ocorrerá no dia 26 de Outubro, às 09:00 horas, na Sala da Comissão de Licitação da PMP, localizada à Rua Juvenal Gondim, 221, Bairro Centro. A cópia completa do Edital poderá ser adquirida junto à Comissão de Licitação no endereço mencionado anteriormente no horário entre 08:00hs e 12:00hs.

Pindoretama/CE, 30/09/2015

SILVIA HELENA CEZÁRIO ARAÚJO
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:4967A8BB

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.22-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

ALEXANDRE LEITE DA ROCHA
Secretário de Infraestrutura e Desenv. Econômico

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:8ED9D804

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE **PINDORETAMA** – EXTRATO DA **1ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL** – Tipo: **PRORROGAÇÃO DE PRAZO** – Espécie: **CONVENIÊNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO** – A Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** torna público o extrato de alteração do instrumento contratual nº **20140806.01**, resultante do **PREGÃO PRESENCIAL N° 20140718.01-PP** – Contratante: Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** através da Secretaria de **Infraestrutura e Desenvolvimento Econômico** – Contratada: **RG CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA-ME** inscrita no CNPJ sob o nº 19.726.289/0001-59– Objeto: **Serviços de Assessoria na Área de Engenharia Civil, na Elaboração de Projetos junto à Secretaria de Infra Estrutura e Desenvolvimento Econômico do Município de Pindoretama** – Data da Assinatura do Termo de Alteração Contratual: **30/12/2014** – Fundamentação Legal: **Inciso II, Art. 57, Lei no 8.666/93.**

Pindoretama- CE, 30 de Dezembro de 2014

ALEXANDRE LEITE DA ROCHA
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Econômico

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:7C637651

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO
EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE **PINDORETAMA** – EXTRATO DA **2ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL** – Tipo: **PRORROGAÇÃO DE PRAZO** – Espécie: **CONVENIÊNCIA PARA A ADMINISTRAÇÃO** – A Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** torna público o extrato de alteração do instrumento contratual nº **20140806.01**, resultante do **PREGÃO PRESENCIAL N° 20140718.01-PP** – Contratante: Prefeitura Municipal de **PINDORETAMA** através da Secretaria de **Infraestrutura e Desenvolvimento Econômico** – Contratada: **RG CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA-ME** inscrita no CNPJ sob o nº 19.726.289/0001-59– Objeto: **Serviços de Assessoria na Área de Engenharia Civil, na Elaboração de Projetos junto à Secretaria de Infra Estrutura e Desenvolvimento Econômico do Município de Pindoretama** – Data da Assinatura do Termo de Alteração Contratual: **26/05/2015** – Fundamentação Legal: **Inciso II, Art. 57, Lei no 8.666/93.**

Pindoretama- CE, 26 de Maio de 2015

ALEXANDRE LEITE DA ROCHA
Secretário de Infraestrutura e Desenvolvimento Econômico

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:D0058BF8

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.20-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SAÚDE E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

SHARLIANE MONTEIRO DA ROCHA
Secretária de Saúde

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:1BDC62F6

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO

Contratante: MUNICÍPIO DE PINDORETAMA
Contratadas: _1. SELLENE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA
Objeto: Aquisição de Leites e Massas destinados a beneficiar vários pacientes do Município perante determinação Judicial
Valor: _1. R$ 90.757,50
Vigência: 31.12.2014.
Data de Assinatura: 10/03/2014
Assinam: Pelo Município de Pindoretama: **Sharliane Monteiro da Rocha,** Secretária de Saúde, Pela SELLENE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA Raimundo Batista da Costa – Representante.

Pindoretama - CE, 10 de Março de 2014.

SHARLIANE MONTEIRO DA ROCHA
Secretária de Saúde

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:72B05805

SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.24-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20151208.02-TP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE PINDORETAMA.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

JOANA ALVES AGUIAR RODRIGUES
Secretário do Trabalho e Assistência Social

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:91497BC4

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO
EXTRATO DE ADITIVO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA – EXTRATO DE TERMO ADITIVO – ESPÉCIE: **1º ADITIVO** AO CONTRATO Nº **20150102.17-** RESULTADO DA TOMADA DE PREÇO Nº **20141208.03-PP** – O CONTRATO FOI ASSINADO NO DIA **02/01/2015**, COM VIGÊNCIA ATÉ O DIA 31/12/2015, REFERENTE AO OBJETO**: AQUISIÇÃO DE COMBUSTÍVEIS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DO SAAE - SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO.** PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA ATRAVÉS SAAE - SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO E **RAIMUNDO NONATO FURTADO PEREIRA SOUSA,** – OBJETIVO: **ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE** – DATA DA ASSINATURA: **09/01/2015** – FUNDAMENTO LEGAL: O ADITIVO DE ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E ALTERAÇÃO DE SOCIEDADE EM QUESTÃO ENCONTRA AMPARO LEGAL NO DISPOSTO NO ART. 57, INCISO II, DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

Pindoretama – CE, 09 de Janeiro de 2015.

JUCIANO BENÍCIO FREIRES
Diretor Administrativo
Serviço Autônomo de Água e Esgoto

Publicado por:
Pedro Evilson da Silva Junior
Código Identificador:F8EBDD22

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITERIANÓPOLIS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DE CONTRATO

ESTADO DO CEARÁ-PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITERIANÓPOLIS – EXTRATO DE CONTRATO Nº 035/2015-01. O Município de Quiterianópolis torna Público o Extrato de Contrato acima oriundos do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 035/2015** cujo objeto é: Contratação de pessoa jurídica para a realização da festa alusiva ao dia das crianças no Município de Quiterianópolis - CE. **CONTRATADA:** FRANCISCO VIEIRA MESQUITA - ME **CNPJ:** 04.950.941/0001-47. **VALOR TOTAL:** Sec. de Cultura: R$ 27.080,00 (Vinte e sete mil e oitenta reais). **DATA DE ASSINATURA**: 28/09/2015, **PRAZO VIGÊNCIA**: 31/12/2015. Assinado pelo **CONTRATANTE**: Antonio Rodrigues de Souza - Ordenador de Despesas. **CONTRATADO**: Francisco Vieira Mesquita, CPF: 230.465.203-44.

Quiterianópolis – CE, 01 de outubro de 2015.

Publicado por:
José Ítalo Alves Costa
Código Identificador:E81D0B14

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 35/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 5º § 1º, inciso III letra A, da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional Nº 20/98, leis complementares nº 01/93 artigo 196 de 15/08/2013 e artigo 31, aposentadoria a senhora**MARIA ZULEIDE SOARES LOIOLA,**ocupante do cargo/função**PROFESSORA**, nível II, lotada na**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**com proventos mensais, no valor de**R$ 958,89**assim discriminados:

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 200 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação adicional progressão horizontal, anuênio, quinquênio, etc., Lei nº 01/93, artigo 68 (**O adicional por tempo de serviço é devido à razão 1% por ano de serviço público, ao vencimento de que trata o artigo 47 da mesma lei**) de acordo com a denominação da gratificação (percentual e lei de concessão) Lei municipal Nº 001/1993 Artigo 68 (anuênio) **R$ 26% = R$ 243,00.**

3.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão)..... R$

4.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

SALÁRIO BASE = R$ 958,89.

MAIS ANUÊNIO DE 26% = 243,31.

5.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 1.202,20.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/10/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:ABF84DB8

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 38/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 5º § 1º, inciso III letra A, da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional Nº 20/98, leis complementares nº 01/93 artigo 196 de 15/08/2013 e artigo 31, aposentadoria a senhora **MARIA DO CARMO SOARES MELO,** ocupante do cargo/função **PROFESSORA**, nível II, lotada na **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** com proventos mensais, no valor de **R$ 788,00** assim discriminados:

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 200 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação adicional progressão horizontal, anuênio, quinquênio, etc., Lei nº 01/93, artigo 68 (**O adicional por tempo de serviço é devido à razão 1% por ano de serviço público, ao vencimento de que trata o artigo 47 da mesma lei**) de acordo com a denominação da gratificação (percentual e lei de concessão) Lei municipal Nº 001/1993 Artigo 68 (anuênio) **R$ 28% = R$ 220,64.**

3.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão)..... R$

4.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

SALÁRIO BASE = R$ 788,00.

MAIS ANUÊNIO DE 26% = 220,64.

5.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 1.008,64.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/09/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:7A2EA0EF

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 72/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 5º § 1º, inciso III letra A, da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional Nº 20/98, leis complementares nº 01/93 artigo 196 de 15/08/2013 e artigo 31, aposentadoria a senhora **URSULA MARQUES DE ARAÚJO**, ocupante do cargo/função **PROFESSORA**, nível II, lotada na **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** com proventos mensais, no valor de**R$ 958,89**assim discriminados:

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 31 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação adicional progressão horizontal, anuênio, quinquênio, etc., Lei nº 01/93, artigo 68 (**O adicional por tempo de serviço é devido à razão 1% por ano de serviço público, ao vencimento de que trata o artigo 47 da mesma lei**) de acordo com a denominação da gratificação (percentual e lei de concessão) Lei municipal Nº 001/1993 Artigo 68 (anuênio) **R$ 36% = R$ 345,20.**

3.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão)..... R$

4.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

SALÁRIO BASE = R$ 958,89.

MAIS ANUÊNIO DE 26% = 345,20.

5.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 1.304,09.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/10/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:D213570F

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 88/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 5º § 1º, inciso III letra A, da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional Nº 20/98, leis complementares nº 01/93 artigo 196 de 15/08/2013 e artigo 31, aposentadoria a senhora **LUCIMEIRE MARIA LOIOLA COUTINHO**, ocupante do cargo/função **PROFESSORA**, nível II, lotada na **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** com proventos mensais, no valor de **R$ 2.320,52** assim discriminados:

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 31 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação adicional progressão horizontal, anuênio, quinquênio, etc., Lei nº 01/93, artigo 68 (**O adicional por tempo de serviço é devido à razão 1% por ano de serviço público, ao vencimento de que trata o artigo 47 da mesma lei**) de acordo com a denominação da gratificação (percentual e lei de concessão) Lei municipal Nº 001/1993 Artigo 68 (anuênio) **R$ 25% = R$ 197,00.**

3.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão)..... R$

4.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

SALÁRIO BASE = R$ 2.320,52.

MAIS ANUÊNIO DE 25% = 197,00.

5.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 2.517,52.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/10/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:A1924FD2

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 89/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 1º, inciso III, letra B da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/98 e artigo 201 § 2º da Constituição Federal, Leis Complementares nº 01/93, artigo 196 de 15/08/2013, artigo 30, Lei nº 10788/2014, aposentadoria a senhora **TEREZEINHA VIEIRA MAIA,** ocupante do cargo/função de **ZELADORA**, lotada na **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** com proventos mensais, no valor de **R$ 788,00** assim discriminados:

MÉDIA SALARIAL = R$ 184,50
PROPORCIONAL = 148,78
COMPLEMENTO DE SALÁRIO PELO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL (RPPS) = R$ 639,22.

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 28 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão) ...R$

3.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

MÉDIA = R$ 184,50.
PROPORCIONAL = R$ 148,78.
COMPLEMENTO PELO RPPS = R$ 632,22

4.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 788,00.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/10/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:AB0B3529

GABINETE DO PREFEITO
ATO DE APOSENTADORIA Nº 89/2015

O Prefeito do Município de Quiterianópolis**, José Barreto Couto Neto**, no uso das atribuições que lhe confere o artigo Nº 30, da Lei Orgânica do Município e tendo em vista o que consta do processo S/N.

Resolve conceder, nos termos do artigo 40, § 1º, inciso III, letra B da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/98 e artigo 201 § 2º da Constituição Federal, Leis Complementares nº 01/93, artigo 196 de 15/08/2013, artigo 30, Lei nº 10788/2014, artigo 1º, aposentadoria a senhora **MARIA ERIDAM GOMES DE MELO,** ocupante do cargo/função de **AGENTE ADMINISTRATIVO**, lotada na **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** com proventos mensais, no valor de **R$ 788,00** assim discriminados:

MÉDIA SALARIAL = R$ 189,00
PROPORCIONAL = 74,12
COMPLEMENTO DE SALÁRIO PELO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL (RPPS) = R$ 713,88.

1.Vencimento do cargo ou função – Lei Municipal Nº 015, de 13/8/2013 Artigo 30 (última lei de reajuste). R$____

2.Gratificação de nível universitário especial, pó de giz etc. (percentual e lei de concessão) ...R$

3.Vantagem pessoal incorporada referente a representação que foi incorporada, ou seja: de diretor, chefe, etc, (lei de amparo do benefício)

MÉDIA = R$ 189,00.
PROPORCIONAL = R$ 74,12.
COMPLEMENTO PELO RPPS = R$ 713,88.

4.TOTAL DOS PROVENTOS.....R$ 788,00.

Observação: Na aposentadoria compulsória, o ato deverá ser decretado a partir da data em que o servidor completou 70 anos de idade. Já na aposentadoria por invalidez a partir da data do laudo médico em que o servidor foi considerado inválido.

Paço da Prefeitura Municipal de Quiterianópolis/CE, em 01/10/2015

MANOEL VIEIRA DE CARVALHO FILHO
Presidente do Fundo Previdenciário

JOSÉ BARRETO COUTO NETO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Cícero Lacerda de Deus
Código Identificador:69D452EB

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
EXTRATO DOS CONTRATOS

A Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social do município de Quixeré torna público o extrato do Instrumento Contratual resultante do Chamamento Público N.º 0403.02/2015:
ÓRGÃO LICITANTE: SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
FUNCIONAMENTO DDOS SERVIÇOS DE CONVICÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS - SCFV	1201.08.244.0802.2.071

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.36.00
OBJETO: O Credenciamento de pessoas físicas para a prestação de serviços para atender aos programas coordenados pela Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.
VIGÊNCIA DO CONTRATO: até 31 de dezembro de 2014.
ASSINA PELO (A) CONTRATANTE: MARIA EDVANIA DE BRITO MARTINS

Nº	CONTRATADOS	FUNÇÃO	VALOR MENSAL (R$)	VALOR GLOBAL (R$)
01	SHEILLA DE SOUZA QUEIROZ	FACILITADOR SOICAL DE ESPORTE E LAZER 25H	700,00	2.800

Quixeré-CE, 01 de setembro de 2015.

JOSÉ FLÁUDIO DE SOUSA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Jose Eucimar de Lima
Código Identificador:E05D23CD

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 002.03.09.2015

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são proferidas, etc.

RESOLVE:

Art. 1º. – Determinar ao Setor competente a pagar ao (a) Sr.(a), Wilton Martins Alves, ocupante do cargo de Motorista, 40%, 02 (duas) diária(s), no valor de R$ 40,00 (quarenta reais), perfazendo um total de R$ 80,00 (oitenta reais), para fazer face a suas despesas com o seu deslocamento para Cidade de Limoeiro do Norte-CE, no(s) dia(s), 08 e 09/09/2015, com a finalidade de, levar as duas turmas da E.E.B. Francisca Laura de Jesus,para uma visita ao Assentamento do Projeto Irrigado, nestas datas citadas, ficando desde já, a Tesouraria autorizada a fazer a referida liberação, devendo as despesas correr por conta de dotação própria do vigente Orçamento.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE, em 03 de setembro de 2015.

JOSÉ ROBERTO RIBEIRO LIMA
Secretário de Educação

Publicado por:
Aline de Freitas Sabino
Código Identificador:0A6E179B

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 004.02.09.2015

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), Alexandre Márcio de Brito, 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 Aracatí-Ce, no(s) dia(s), 03/09/2015, com a finalidade de, transportar Funcionária para participar de curso de Radiologia, 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 03 de setembro de 2015.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Aline de Freitas Sabino
Código Identificador:88B19B38

SECRETARIA DE SAÚDE
PORTARIA DE DIÁRIAS Nº 003.03.09.2015

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 Sérgio Ferreira 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), 03/09/2015, com a finalidade de, transportar paciente acamado para Unidade Especializada, Instituto do Câncer, 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 03 de setembro de 2015.

JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA
Secretário de Saúde

Publicado por:
Aline de Freitas Sabino
Código Identificador:0591528B

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO

GABINETE DO PREFEITO
LEI N° 908/2014, EM 03 DE DEZEMBRO DE 2014.
(REPUBLICAÇÃO)

"Institui o Programa de Recuperação Fiscal – REFIS - relativo aos débitos de qualquer natureza (tributários/ fiscais e não tributários) de pessoas física e jurídica com o fisco municipal, e dá outras providências.".

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO BENEDITO/CE APROVOU E EU GADYEL GONÇALVES DE AGUIAR PAULA, PREFEITO MUNICIPAL EM EXERCÍCIO, NA FORMA DA LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO, SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º - Fica instituído o **PROGRAMA DE RECUPERAÇÃO FISCAL – REFIS** – no âmbito do Município de São Benedito, destinado a promover a regularização dos créditos da Fazenda Pública Municipal, decorrentes de débitos de qualquer natureza, tributários e fiscais, relativos aos Impostos Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, Impostos Predial Territorial e Urbano - IPTU, sobre a Taxa de Licença de Localização e Funcionamento bem como os créditos não tributários de pessoas física e jurídica, inscritos ou não em dívida ativa mediante adesão expressa de adesão.

Art. 2º - O REFIS abrange os créditos tributários e fiscais, e os créditos não tributários da Fazenda Pública Municipal, constituídos até 31 de outubro de 2014, inscritos ou não em dívida ativa, que se encontrem em fase de cobrança administrativa ou judicial, com exigibilidade suspensa ou não, inclusive aqueles que se encontram com parcelamento ativo, atrasados ou não, que poderão ser renegociados nos termos desta lei pelo restante que falta para pagamento.

Art. 3º - Os contribuintes com débitos já parcelados administrativamente ou no bojo de execuções fiscais municipais, poderão aderir ao REFIS no que tange ao saldo remanescente, apurado de acordo com a porcentagem paga do valor devido, mediante pagamento à vista ou novo parcelamento.

Art. 4º - Os débitos de qualquer natureza tributários e não tributários de pessoas física e jurídica, regularizados através do REFIS poderão ser pagos no prazo máximo de até 60 (sessenta) parcelas mensais, iguais e sucessivas;
§ 1º – O REFIS beneficiará o contribuinte através da dispensa integral ou parcial dos encargos, juros, multas e correções monetárias acrescidos aos débitos tributários, que variará conforme a forma de pagamento, da seguinte forma:
I – Para quitação à vista, em parcela única, em até 120 (cento e vinte) dias a partir da publicação desta lei, o contribuinte será beneficiado com desconto de 100% (cem por cento) dos encargos de multas, juros e correções monetárias;
II – Para quitação em até 12 (doze) parcelas mensais, iguais e sucessivas, o contribuinte será beneficiado com desconto de 100% (cem por cento) sobre juros e multa e de 70% (setenta por cento) sobre a correção monetária;
III – Para quitação em até 60 (sessenta) parcelas mensais, iguais e sucessivas, o contribuinte terá 100% (cem por cento) de desconto sobre multa e juros e de 50% (cinquenta por cento) sobre a correção monetária.
§ 2º - O valor mínimo das parcelas será o seguinte:
I – R$ 200,00 (duzentos reais) para Pessoa Física;
II – R$ 400,00 (quatrocentos reais) para Pessoa Jurídica;

Art. 5º - O ingresso no REFIS dar-se-á por opção do contribuinte em débito com o fisco municipal, seja pessoa física ou jurídica, que a partir da formalização da opção fará jus ao regime especial de consolidação e parcelamento descrito no artigo anterior.
§ único – O contribuinte terá o prazo de 12 (doze) meses, após a publicação da Lei, para aderir ao REFIS municipal, podendo ser prorrogado na forma do art. 11, inc. I, desta Lei. **alterado pela Lei Municipal Nº. 950/2015*
Art. 6º - A opção pelo REFIS municipal, implica ao contribuinte assumir as seguintes obrigações:
I – Confissão irrevogável e irretratável da totalidade dos débitos fiscais abrangidos pelo programa;
II – Aceitação plena e irretratável de todas as condições estabelecidas nesta Lei;
III – Cumprimento regular das parcelas do débito consolidado;
§ 1º - Nos casos de crédito com exigibilidade suspensa por força de decisões judiciais, a renegociação dos referidos débitos pelo REFIS implicará na dispensa dos juros de mora até a data da opção, além dos benefícios descritos no art. 3º, desde que o contribuinte promova o encerramento do feito por desistência expressa e irretratável da respectiva ação judicial (execução fiscal), bem como, renuncie expressamente aos direitos, sobre os mesmos débitos, sobre o qual se funda a ação, bem como promova o pagamento das custas processuais e dos honorários de seu advogado.
§ 2º - A opção pelo REFIS relativa àqueles débitos objetos de execuções fiscais da Fazenda Pública Municipal, implicará automaticamente na suspensão daqueles processos até o pagamento final do débito renegociado, mantidos todos os gravames decorrentes, bem como, as garantias prestadas nas respectivas execuções fiscais.
§ 3º - A opção pelo REFIS exclui qualquer outra forma de parcelamento antes efetuado pelo contribuinte, seja administrativo ou judicial, de acordo com o montante faltante para pagamento, ressalvadas as parcelas já pagas.

Art. 7º - Efetuada a negociação de débitos fiscais através do REFIS, o contribuinte beneficiado fica impedido de celebrar novo parcelamento administrativo até a total quitação das parcelas assumidas pelo programa.

Art. 8º - Em caso de débito parcelado pelo REFIS, o atraso no pagamento de três parcelas sucessivas ou quatro alternadas implicará no cancelamento automático do parcelamento, e na perda dos benefícios fiscais dispostos no art. 4º, § único, desta Lei, restabelecendo os valores e condições anteriores ao parcelamento, deduzindo-se os valores pagos até a data do cancelamento.
§ 1º - O cancelamento do parcelamento por culpa do contribuinte implicará na execução judicial do crédito remanescente, ou no prosseguimento da ação judicial em caso de execuções já ajuizadas, ou ainda, na inscrição em dívida ativa, caso ainda não tenha sido feito.
§ 2º - O atraso no pagamento de qualquer parcela provoca o acréscimo de multa no percentual de 0,1% (um centésimo por cento) por dia de atraso no valor da parcela, limitada ao percentual máximo de 3% (três por cento) ao mês, além de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 9º - O gozo dos benefícios instituídos por esta Lei não confere direito à restituição ou compensação de importância já paga , seja a que título for, sendo que seus efeitos não retroagirão em hipótese alguma.

Art. 10 - Os débitos fiscais consolidados pelo REFIS serão recolhidos ao tesouro municipal através de boleto bancário para cobrança, emitido pelo Núcleo de Tributação Municipal, após a assinatura do Termos de Adesão ao Programa do REFIS, previamente disponibilizado pelo Setor de Arrecadação e Tributos do município.

Art. 11 - O Poder Executivo poderá editar normas regulamentares necessárias à execução do Programa REFIS, especialmente:
I – Prorrogação do prazo limite para adesão ao REFIS, caso o prazo estipulado no art. 5º não seja suficiente para atender a demanda dos

contribuintes interessados, sendo que, tal prorrogação fica limitada a 90 (noventa) dias. **alterado pela Lei Municipal Nº. 950/2015*
Art. 12 - As despesas decorrentes da execução do Programa REFIS serão suportadas por dotações orçamentárias próprias do Município.

Art. 13 - Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de São Benedito, em 30 de Setembro de 2015.

GADYEL GONÇALVES DE AGUIAR PAULA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Emmanuela Araujo Brito
Código Identificador:F69DFF6E

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA
EXTRATO ADITIVO DE CONTRATO

CONTRATANTE: Município de São Benedito – SECRETARIA DE **EDUCAÇÃO**. *CONTRATADO:* **LPM SERVIÇOS EIRELI-ME** *OBJETO:* **CONTRATAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE ESCOLAR (TRANSPORTE DE ALUNOS E PROFESSORES) JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BENEDITO/CE**. *MODALIDADE DE LICITAÇÃO:* Pregão Presencial tombado sob o **04.005/2015-PP**. *FUNDAMENTO LEGAL: Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações posteriores.* O Presente Termo Aditivo altera as Cláusula segunda e terceira do Contrato Originário de nº **20150401001**, decorrente do aumento no percentual de **1,70% (um vírgula setenta por cento) devido a alterações nas rotas contratadas,** passando a partir deste aditivo o valor de **R$ 3.400.730,00 (três milhões quatrocentos mil e setecentos e trinta reais) para R$ 3.458.715,75 (três milhões quatrocentos e cinqüenta e oito mil e setecentos e quinze reais e setenta e cinco centavos), valor aditivado em R$ 57.985,75(cinqüenta e sete mil e novecentos e oitenta e cinco reais e setenta e cinco centavos)***: DATA DA ASSINATURA: 01/09/2015. SIGNATÁRIOS: Sra*. ELISANGELA ANDRADE LIMA – ORDENADORA DE DESPESAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO *e o Sr*. **Lucas Pereira Mendes**

Publicado por:
Emmanuela Araujo Brito
Código Identificador:4AF94E06

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO Nº 15.04.04/2015

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, torna público o extrato do Instrumento Contratual n º 15.04.04/2015, resultante do PREGÃO PRESENCIAL nº 16.03.01/2015:
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA TRABALHO E AÇÃO SOCIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E CONSUMO, MATERIAL DE COPA, COZINHA E BANHEIRO DESTINADOS AO FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE, UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA FAMILIA, NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE NA FAMILIA E CASA DE APOIO, SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE-CE**.**
DOTAÇÃOES ORÇAMENTÁRIAS E ELEMENTO DE DESPESAS
CASA DE APOIO - 0801.10.122.0016.2.025 – R$ 1.815,21
ENDEMIAS - 0801.10.304.0018.2.031 – R$ 298,60
ATENÇÃO BÁSICA - 0801.10.301.0016.2.027 – R$ 1.987**,**40
VIGÊNCIA DO CONTRATO: DA data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015
VALOR DO CONTRATO: R$ 4.101,21 (quatro mil, cento e hum reais e vinte e um centavos)
ASSINA PELA CONTRATADA: VANIA MARIA GADELHA CHAVES DE FREITAS
ASSINA PELA CONTRATANTE: IRIZANDRO FERNANDES VIANA

Tabuleiro do Norte-CE, 15 de abril de 2015.

FRANCISCA ANTONIA INÁCIA FERNANDES BORGES
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:A71E5FDF

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO Nº 25.06.01/2015

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, torna público o extrato do Instrumento Contratual resultante do PREGÃO PRESENCIAL nº 16.03.01/2015:
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA TRABALHO E AÇÃO SOCIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E CONSUMO, MATERIAL DE COPA, COZINHA E BANHEIRO DESTINADOS AO FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE, UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA FAMILIA, NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE NA FAMILIA E CASA DE APOIO, SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE-CE**.**
DOTAÇÃOES ORÇAMENTÁRIAS E ELEMENTO DE DESPESAS
ENDEMIAS - 0801.10.304.0018.2.031
SEC. DE SAUDE - 0801.10.122.0016.2.025
ATENÇÃO BÁSICA - 0801.10.301.0016.2.027
CASA DE APOIO - 0801.10.122.0016.2.025
VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015
VALOR DO CONTRATO: R$ 4.801,98 (quatro mil, oitocentos e um e noventa e oito centavos)
ASSINA PELA CONTRATADA: VANIA MARIA GADELHA CHAVES DE FREITAS
ASSINA PELA CONTRATANTE: IRIZANDRO FERNANDES VIANA

Tabuleiro do Norte-CE, 25 de Junho de 2015.

Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:94A75034

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO Nº 17.07.03/2015

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, torna público o extrato do Instrumento Contratual nº 17.07.03/2015, resultante do PREGÃO PRESENCIAL nº 16.03.01/2015:
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA TRABALHO E AÇÃO SOCIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E CONSUMO, MATERIAL DE COPA, COZINHA E BANHEIRO DESTINADOS AO FUNCIONAMENTO

DA SECRETARIA DE SAÚDE, UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA FAMILIA, NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE NA FAMILIA E CASA DE APOIO, SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE-CE**.**
DOTAÇÃOES ORÇAMENTÁRIAS E ELEMENTO DE DESPESAS
VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015
VALOR DO CONTRATO: **R$ 4.365,38 (quatro mil, trezenos e sessenta e cinco reais e trinta e oito centavos**
ASSINA PELA CONTRATADA: VANIA MARIA GADELHA CHAVES DE FREITAS
ASSINA PELA CONTRATANTE: IRIZANDRO FERNANDES VIANA

Tabuleiro do Norte-CE, 17 de Julho de 2015.

JOSÉ FRASIANO SANTIAGO OLIVEIRA
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:0035FFD9

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO Nº 24.08.01/2015

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, torna público o extrato do Instrumento Contratual resultante do PREGÃO PRESENCIAL nº 16.03.01/2015:
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E CONSUMO, MATERIAL DE COPA, COZINHA E BANHEIRO DESTINADOS AO FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE, UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA FAMILIA, NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE NA FAMILIA E CASA DE APOIO, SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE-CE**.**
DOTAÇÃOES ORÇAMENTÁRIAS E ELEMENTO DE DESPESAS
VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015
VALOR DO CONTRATO: **R$ 4.533,61 (quatro mil, quinhentos e trinta e três reais e sessenta e um centavos)**
ASSINA PELA CONTRATADA: VANIA MARIA GADELHA CHAVES DE FREITAS
ASSINA PELA CONTRATANTE: IRIZANDRO FERNANDES VIANA

Tabuleiro do Norte-CE, 24 de agosto de 2015.

FRANCISCA ANTONIA INÁCIA FERNANDES BORGES
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:310B5F9A

SECRETARIA DE SAÚDE
EXTRATO DE CONTRATO Nº 14.09.01/2015

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE, torna público o extrato do Instrumento Contratual resultante do PREGÃO PRESENCIAL nº 16.03.01/2015:
UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE SAUDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR LOTE, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, MATERIAL DE LIMPEZA E CONSUMO, MATERIAL DE COPA, COZINHA E BANHEIRO DESTINADOS AO FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE, UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA FAMILIA, NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE NA FAMILIA E CASA DE APOIO, SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE-CE**.**
DOTAÇÃOES ORÇAMENTÁRIAS E ELEMENTO DE DESPESAS
Atenção Básica

	0801.10.301.0016.2.027	**R$ 1.895,05**
Casa de Apoio	**0801.10.122.0016.2.025**	**R$ 1.578,51**
Endemias	**0801.10.304.0018.2.031**	**R$ 318,30**
Secretaria	**0801.10.122.0016.2.025**	**R$ 415,00**

VIGÊNCIA DO CONTRATO: da data da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015
VALOR DO CONTRATO: **R$ 4.206.86 (QUATRO MIL, DUZENTOS E SEIS REAIS E OITENTA E SEIS CENTAVOS)**
ASSINA PELA CONTRATADA: VANIA MARIA GADELHA CHAVES DE FREITAS
ASSINA PELA CONTRATANTE: IRIZANDRO FERNANDES VIANA

Tabuleiro do Norte-CE, 14 de setembro de 2015.

FRANCISCA ANTONIA INÁCIA FERNANDES BORGES
Presidente da Comissão de Licitação

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:0B7C42D3

SECRETARIA DO TRABALHO E AÇÃO SOCIAL
EXTRATOS DE CONTRATOS

EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL
O(A) SECRETARIO(A) DE TRABALHO E AÇÃO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE TABULEIRO DO NORTE, TORNA PÚBLICO O(S) EXTRATO(S) DO(S) INSTRUMENTO(S) CONTRATUAL(IS) RESULTANTE(S) DO CHAMAMENTO PUBLICO N.º 07.04.01/2015
UNIDADE ADMINISTRATIVA: Secretaria de Trabalho e Ação Social;
DOTAÇÃÕES ORÇAMENTÁRIA:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
CREAS	**1001.08.244.0028.2.052**
IGD PBF	**1001.08.244.0029.2.054**
ACESSUAS - STAS	**1001.08.244.0004.2.049**
SCFV	**1001.08.243.0022.2.047**
CRAS	**1001.08.244.0028.2.051**

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.36.00
OBJETO: CREDENCIAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA ATENDER AOS PROGRAMAS COORDENADOS PELA SECRETARIA DE TRABALHO E AÇÃO SOCIAL DO MUNICIPIO DE TABULEIRO DO NORTE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I, PARTE INTEGRANTE DESTE PROCESSO
VIGÊNCIA DO CONTRATO: até 31 de dezembro de 2015

CONTRATADO	VALOR GLOBAL
FRANCISCO MICHAEL BARRETO DA SILVA	7.092,00
LINEU CARLOS ALVES	9.900,00
ANTONIO CLEANO DE OLIVEIRA	7.092,00
JOSÉ LEANDRO LIMA	7.092,00
FRANCISCO LAIRTON LIMA	9.900,00
ANA KEILA FERREIRA DOS SANTOS	7.092,00
SEBASTIÃO HERMES FREIRE DE QUEIRÓZ	9.900,00
EDNA MAIA DE LIMA	7.092,00
FRANCISDALVA GONDIM DE FREITAS	7.092,00
BENIGNO FILHO DE SOUZA OLIVEIRA	7.092,00
MARIA ADS GRAÇAS COSTA	7.092,00
JOSÉ VANDECI MAIA	7.092,00
DYANE GUIMARÃES MIRANDA	18.000,00
ANTONIO PAULO LIMA SILVA	9.900,00
ANTONIO IRANÍZIO RIBEIRO DOS SANTOS	7.092,00
FRANCISCA JOSELENA BRAUNA	7.092,00
LOUANE RODRIGUES MAIA	7.304,76

GUILERME FREITAS MAURICIO	9.000,00
DEIRIVANIA MAURICIO DE LIMA	7.304,76
	159.221,52

ASSINA PELO CONTRATANTE: Elizabete de Freitas Maia

Tabuleiro do Norte - CE, 17 DE abril de 2015

FRANCISCI ANTONIA INÁCIA FERNANDES BORGES
Presidente da CPL

Publicado por:
Gentil Faheina Filho
Código Identificador:93A88364

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONTRATO Nº 113/2015 - SME

CONTRATO TEMPORÁRIO DE TRABALHO POR TEMPO DETERMINADO QUE ENTRE SI FAZEM A PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA, E O SR. EXPEDITO SABINO DA SILVA JÚNIOR PARA O FIM NELE INDICADO.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE URUOCA**, através de **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**, pessoa jurídica de direito publico, inscrita no CNPJ n° 07.667.926/0001-84, com sede à Rua João Rodrigues, 139, representada por sua Secretaria Municipal, a Sra. **MARIA SHEILA SOUSA DE ANDRADE**, a seguir denominada apenas **CONTRATANTE**, e o Sr. **EXPEDITO SABINO DA SILVA JÚNIOR**, RG 20071910799, CPF 058.463.093-05 com endereço à Rua Assunção 101, URUOCA - CE, a seguir denominado apenas CONTRATADO resolvem firmar presente contrato, mediante as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA 1ª – Este contrato é fundamentado pela Lei Complementar de nº 001/2013 de 08/05/2013, publicada do diário oficial do município de Uruoca no dia 21 de Maio de 2013.

CLÁUSULA 2ª – O contratado se obriga a prestar com zelo, eficiência, pontualidade, assiduidade e lealdade ao empregador a cujos Rendimentos, Regulamentados se subordinará a execução do presente contrato de serviços profissionais, no cargo de **PROFESSORA POLIVALENTE** durante o período de 03 (Três) meses.

CLÁUSULA 3ª – O empregador, pagará ao Contratado como contra partida de prestação de serviços, o salário mensal de R$ 975,00 (Novecentos e Setenta e Cinco Reais).

CLÁUSULA 4ª – A Carga horária será de 04 (Quatro) horas diárias perfazendo o total de 20 (Vinte) horas semanais.

CLÁUSULA 5ª – Sempre que julgar necessário o Empregador poderá transferir o contratado para qualquer outra localidade dentro do município.

CLÁUSULA 6ª – O contratado é passível de demissão, sem direitos a indenização ou outra vantagem, se incorrer em acumulação ilícita do cargo.

CLÁUSULA 7ª – O Empregador se reserva o direito de descontar do salário do servidor o valor dos danos por ele causado como dolo, negligencia imperícia e os descontos previdenciários e por falta.

CLÁUSULA 8ª – O Presente contrato vigorará a partir da data da sua assinatura e terá o prazo de 03(Três) meses passível de rescisão no caso de infração de quaisquer das suas clausulas ou inadimplência das demais obrigações impostas ao contratado (a) ela legislação em vigor ou ainda a pedido da servidora.
E por haverem assim contratados, firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas que também assinaram. Depois de lido e julgado.

Uruoca-CE, 01 de Outubro de 2015.

MARIA SHEILA SOUSA DE ANDRADE
Secretária da Educação

EXPEDITO SABINO DA SILVA JÚNIOR
Contratado

TESTEMUNHAS:

1ª _____

2ª _____

Publicado por:
Ivone Araújo Silveira
Código Identificador:466BCD13

