SIGPUB - Sistema Gerenciador de Publicações Legais
Ano 01 - 2009
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO NORTE
FEMURN
FEDERAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO RN

Rio Grande do Norte , 30 de Abril de 2010 • Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte • ANO I | Nº 0137

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ACARI

SECRETARIA MUNICIPAL DE DES. ECON. TUR. DESP E LAZ
EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 004/2010 – PROCESSO Nº 031/2010

Contratante: Prefeitura Municipal de Acari – RN, CNPJ 08.097.008/0001-20 – Contratado: Clésio Araújo de Souza ME - CNPJ 06.267.680/0001-90, para contratação de Shows Musicais para o XIII Festival do Pescado do Seridó no Povoado Gargalheiras no Município de Acari/RN, nos dias 30/04, 01 e 02/05/2010, em Praça Pública. Base Legal: no Artigo Art. 25, inciso III, da Lei Federal n.º 8.666/93, de 21/06/93. Valor Contratado: R$ 17.500,00 (Dezessete Mil e Quinentos Reais). Dotação Orçamentária: Unidade 08, Função 15, Sub-função 695, Proj/Ativ 2041- Despesa 339039. Recursos Financeiros: FPM, ICMS e/ou Receita Própria.

Acari/RN, 29 de abril de 2010.

ANTONIO CARLOS FERNANDES DE MEDEIROS
Prefeito Municipal

CLÉSIO ARAÚJO DE SOUZA
Contratado

Publicado por:
Breno Henrique Azevedo Bezerra de Sousa
Código Identificador:19212B45

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE APODI

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
RESULTADO DA SEGUNDA CHAMADA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/10

O pregoeiro da PMA/RN torna público o resultado da segunda chamada do Pregão Presencial nº 024/2010, dos itens Desertos.

Expediente:
Federação dos Municípios do Rio Grande do Norte - FEMURN

Diretoria 2009/2011

Presidente:	**Luiz Benes Leocadio de Araujo** – Lajes
1° Vice - Presidente:	Jaime Calado Pereira Dos Santos - São Gonçalo Do Amarante
2° Vice - Presidente:	Maria De Fatima Rosado Nogueira - Mossoró
3° Vice - Presidente:	José Galeno Diorgenes Torquato - São Miguel
4° Vice - Presidente:	Flavio Azevedo Rodrigues De Aquino - Nova Cruz
5° Vice - Presidente:	Ivan Lopes Junior - Assú
1° Secretário:	Pedro Augusto Lisboa - Passa e Fica
2° Secretário:	Salomão Gurgel Pinheiro - Janduís
1° Tesoureiro:	Antonio Marcos De Abreu Peixoto - Ceará Mirim
2° Tesoureiro:	Expedito Salviano - Venha Ver

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

Considerando que os itens de nº.s 01- 02- 03- 04- 05- 06- 07- 08 -09 - 10- 11- 12- 13- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 44- 45- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78....passados a horas, não houve comparecimento de interessados, portanto, denominados DESERTOS.

Apodi/RN, 29 de abril de 2010.

FRANCISCO GILBERTO DA COSTA.
Pregoeiro da CPL/PMA/RN.

Publicado por:
Lazaro Bandeira e Sousa
Código Identificador:524C0687

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL 036/2010 – SEGUNDA CHAMADA

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Apodi/RN torna público o Pregão Presencial 036/10, referente à aquisição de Material Permanente para atender as diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Apodi-RN, restaram deserto remarco, com fulcro no artigo 48, §3º da Lei nº 8.666/93, para o dia 13/05/2010 às 11:00 hs(horário e local) uma Nova Sessão para a aquisição do **item(47)** constante do Edital. O edital contendo maiores informações encontra-se à disposição dos interessados na Praça Francisco Pinto, 56, Centro. CEP 59.700-000, ou pelo Telefax (84) 3333-2123 e a solicitação atráves do E-mail cpl.apodi@yahoo.com de segunda a sexta-feira das 08h00min às 12h00min., até 2 (dois) dias úteis antes da abertura do referido pregão.

Apodi/RN, 29 de abril de 2010.

FRANCISCO GILBERTO DA COSTA.
Pregoeiro da CPL/PMA/RN.

Publicado por:
Lazaro Bandeira e Sousa
Código Identificador:6CE23E9C

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
AVISO DE LICITAÇÃO - EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 041/2010

O Pregoeiro da PMA/RN torna público o Pregão Presencial nº. 041/2010, objetivando a Contratação de Empresa Especializada para Aquisição de Material Permanente de Informática destinado as Secretarias da Prefeitura Municipal de Apodi/RN, a ser realizado no dia 14/05/2010, às 08h30min. O Edital contendo maiores informações encontra-se à disposição dos interessados na Praça Francisco Pinto, 56, Centro. CEP 59.700-000, pelo Telefax (84) 3333-3609 ou solicitar atraves de E-mail cpl.apodi@yahoo.com, de segunda a sexta-feira, no horário das 08:00h às 12:00h. Até 2(dois) dias úteis antes da abertura da sessão.

Apodi/RN, 29 de abril de 2010.

FRANCISCO GILBERTO DA COSTA.
Pregoeiro da CPL/PMA/RN.

Publicado por:
Lazaro Bandeira e Sousa
Código Identificador:D3922D79

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO CORA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2010-PMCC

Promitente Contratante: Prefeitura Municipal de Cerro Corá – RN. Objeto: Registro de Preços para possível Aquisição de Material de Estrutura para Construção, conforme o Edital. O resultado apresentado das empresas vencedoras está em conformidade com a pesquisa de mercado e de acordo com as exigências do documento editalício. Consoante julgamento efetuado pelo Pregoeiro e equipe de apoio. Foram adjudicadas as empresas: Empresa (1): V. D. da Silva Comercio / CNPJ: 011.113.597/0001-05 - os itens: 0006, 0007, 0008, 0009, 0010, 0025, 0034 e 0034; Empresa (2): Jair da Costa Silva Varejista - ME / CNPJ: 04.947.579/0001-55 - os itens: 0001, 0004, 0020, 0021, 0022, 0023, 0028, 0031, 0033, 0038, 0039,0040, 0041 e 0045; e Empresa (3): Francisco da Silva Minimercado - ME / CNPJ: 09.645.138/0001-67 - os itens: 0002, 0003, 0005, 0011, 0012, 0013, 0014, 0015, 0016, 0018, 0019, 0024, 0026, 0027, 0029, 0030, 0032, 0035, 0037, 0042, 0043 e 0044. O item 0017 foi considerado deserto. Isto posto homologo o resultado proferido pelo Pregoeiro, ao tempo em que Convoco a empresa acima citada, para, comparecer a esta Prefeitura visando a Assinatura da ATA de REGISTRO de PREÇOS, sob pena de decair do direito a contratação, nos termos do edital. Remeta-se a Secretaria Municipal de Administração e Gabinete para as devidas providências inclusive a devida publicidade.

Cerro Corá / RN, 05 de abril de 2010.

RAIMUNDO MARCELINO BORGES
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Luiz Suetonio de Oliveira
Código Identificador:7162064C

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA - PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2010-PMCC

Promitente Contratante: Prefeitura Municipal de Cerro Corá – RN. Objeto: Registro de Preços para possível Aquisição de Frutas, verduras e outros, conforme o Edital. O resultado apresentado das empresas vencedoras está em conformidade com a pesquisa de mercado e de acordo com as exigências do documento editalício. Consoante julgamento efetuado pelo Pregoeiro e equipe de apoio. Foram adjudicadas as empresas: Empresa (1): Jair da Costa Silva Varejista - ME / CNPJ: 04.947.579/0001-55, com os itens: 0030, 0033 e 0035; Empresa (2): Geomagno Santos Bezerra – ME /CNPJ: 06.184.332/0001-50, com os itens: 0001, 0002, 0003, 0004, 0005, 0006, 0007, 0008, 0009, 0010, 0012, 0013, 0014, 0015, 0016, 0017, 0018, 0019, 0020, 0021, 0022, 0023, 0026, 0028 e 0029; Empresa (3): Francisco da Silva Minimercado - ME / CNPJ: 09.645.138/0001-67, com os itens: 011, 0031, 0032, 0036 e 0037; e a Empresa (4): E. P. Alves Hortifrutigranjeiros - ME. / CNPJ: 07.379.016/0001-04, com os itens: 0024, 0025, 0027 e 0034. Isto posto homologo o resultado proferido pelo Pregoeiro, ao tempo em que Convoco a empresa acima citada, para, comparecer a esta Prefeitura visando a Assinatura da ATA de REGISTRO de PREÇOS, sob pena de decair do direito a contratação, nos termos do edital. Remeta-se a Secretaria Municipal de Administração e Gabinete para as devidas providências inclusive a devida publicidade.

Cerro Corá / RN, 29 de março de 2010.

RAIMUNDO MARCELINO BORGES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Luiz Suetonio de Oliveira
Código Identificador:73FAD256

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA - PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2010-PMCC

Promitente Contratante: Prefeitura Municipal de Cerro Corá – RN. Objeto: Registro de Preços para possível Aquisição de Gêneros Alimentícios não perecíveis, conforme o Edital. O resultado apresentado das empresas vencedoras está em conformidade com a pesquisa de mercado e de acordo com as exigências do documento editalício. Consoante julgamento efetuado pelo Pregoeiro e equipe de apoio. Foram adjudicadas as empresas: Empresa (1): E. P. Alves Hortifrutigranjeiros - ME. / CNPJ: 07.379.016/0001-04, com o item: 0037; Empresa (2): Jair da Costa Silva Varejista - ME / CNPJ: 04.947.579/0001-55, com os itens: 001, 002, 003, 004, 009, 0010, 0012, 0016, 0017, 0022, 0023, 0026, 0028, 0035, 0036, 0038, 0042, 0043, 0045, 00501, 0051, 0052, 0055, 056, 0063 e 0065; Empresa (3): Francisco da Silva Minimercado - ME / CNPJ: 09.645.138/0001-67, com os itens: 0005, 0006, 0007, 0008, 0011, 0013, 0014, 0015, 0018, 0019, 0020, 0021, 0024, 0025, 0027, 0029, 0030, 0031, 0032, 0033, 0034, 0039, 0040, 0041, 0044, 0046, 0047, 0048, 0049, 0053, 0054, 0057, 0058, 0059, 0060, 0061, 0062, 0064 e 0066. Isto posto homologo o resultado proferido pelo Pregoeiro, ao tempo em que Convoco a empresa acima citada, para, comparecer a esta Prefeitura visando a Assinatura da ATA de REGISTRO de PREÇOS, sob pena de decair do direito a contratação, nos termos do edital. Remeta-se a Secretaria Municipal de Administração e Gabinete para as devidas providências inclusive a devida publicidade.

Cerro Corá / RN, 29 de março de 2010.

RAIMUNDO MARCELINO BORGES
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Luiz Suetonio de Oliveira
Código Identificador:39B440BA

GABINETE DO PREFEITO
EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2010-PMCC.

Promitente Contratante: Prefeitura Municipal de Cerro Corá – RN. Objeto: Registro de Preços para possível Aquisição de Aquisição de Gás GLP, Água Mineral e Vasilhames, conforme o Edital. O resultado apresentado das empresas vencedoras está em conformidade com a pesquisa de mercado e de acordo com as exigências do documento editalício. Consoante julgamento efetuado pelo Pregoeiro e equipe de apoio. Foram adjudicadas

as empresas: Empresa (1): Inamar Indústria e Comercio Ltda - ME. / CNPJ: 05.413.415/0001-00 - os itens: 0002 e 0003; Empresa (2): Ivo Nilson Lopes de Medeiros - ME / CNPJ: 08.700.130/0001-30 – O item: 000. Isto posto homologo o resultado proferido pelo Pregoeiro, ao tempo em que Convoco a empresa acima citada, para, comparecer a esta Prefeitura visando a Assinatura da ATA de REGISTRO de PREÇOS, sob pena de decair do direito a contratação, nos termos do edital. Remeta-se a Secretaria Municipal de Administração e Gabinete para as devidas providências inclusive a devida publicidade.

Cerro Corá / RN, 29 de março de 2010.

RAIMUNDO MARCELINO BORGES
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Luiz Suetonio de Oliveira
Código Identificador:EDBD9891

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAU

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚ
EXTRATO DE CONTRATO Nº 461/2010

CONTRATANTE; Prefeitura Municipal de Itaú-RN - CNPJ: 08.148.553/0001-06: CONTRATADO: MARIA LUCICLEIDE MAIA RÉGIS – ME. CNPJ: 40.802.050/0001-07, com o valor global de R$ 9.539,40 (nove mil e quinhentos e trinta e nove reais e quarenta centavos). Vigência: 09 (meses) meses. Objeto: aquisição de Material de Limpeza e Higiene para manutenção das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itaú-RN. Fundamento Legal: Pregão Presencial nº 009/2010. Data da assinatura 28/04/2010. Signatários: Antonio Edson de Melo - Contratante e Maria Lucicleide Maia Régis, CPF: 943.015.224-68 - Titular - Contratado.

Publicado por:
Marcos Antonio Moreira de Morais
Código Identificador:7B1D4CE1

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚ
HOMOLOGAÇÃO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2010

A Prefeitura Municipal de Itaú/RN, através do Excelentíssimo Sr. Prefeito, torna público a homologação do Pregão Presencial nº 009/2010, tipo menor preço por item, com abertura no dia 20 de abril de 2010 às 09:00 hs. Objeto: aquisição de Material de Limpeza e Higiene para manutenção das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itaú-RN, em atendimento a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e Lei nº 10.520/02, que teve as empresas vencedoras: MARIA LUCICLEIDE MAIA RÉGIS – ME. CNPJ: 40.802.050/0001-07, com o valor global de R$ 9.539,40 (nove mil e quinhentos e trinta e nove reais e quarenta centavos), e F A NUNES GONDIM - ME, CNPJ: 12.995.411/0001-43, com o valor global de R$ 28.843,64 (vinte e oito mil e oitocentos e quarenta e três reais e sessenta e quatro centavos)**.** Vigência 09 (nove) meses.

Itaú/RN, 27 de abril de 2010

ANTONIO EDSON DE MELO
Prefeito

Publicado por:
Marcos Antonio Moreira de Morais
Código Identificador:AE1478D5

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚ
EXTRATO DE CONTRATO Nº 462./2010

CONTRATANTE; Prefeitura Municipal de Itaú-RN - CNPJ: 08.148.553/0001-06: CONTRATADO: F A NUNES GONDIM - ME, CNPJ: 12.995.411/0001-43, com o valor global de R$ 28.843,64 (vinte e oito mil e oitocentos e quarenta e três reais e sessenta e quatro centavos). Vigência: 09 (meses) meses. Objeto: aquisição de Material de Limpeza e Higiene para manutenção das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itaú-RN. Fundamento Legal: Pregão Presencial nº 009/2010. Data da assinatura 28/04/2010. Signatários: Antonio Edson de Melo - Contratante e Fernando Antonio Nunes Gondim, CPF: 378.187.83715 – Titular - Contratado.

Publicado por:
Marcos Antonio Moreira de Morais
Código Identificador:41792D22

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUCURUTU

SECRETARIA MUNICIPAL DE GABINETE CILVIL
EXTRATO – TERMO DE ACORDO E COMPROMISSO N.° 168 /2010

O Prefeito Municipal de Jucurutu/RN, nos termos disposto na Cláusula Décima Primeira do presente Termo, torna público o Termo de Acordo e Compromisso que entre si fazem a CHB – Companhia Hipotecária Brasileira e o Município de Jucurutu/RN. Objeto: Viabilizar no Município de Jucurutu/RN, ações para a implementação do Programa Minha Casa Minha Vida – PMCMV. Dos Recursos Financeiros – Os recursos financeiros a serem utilizados na construção de 30 (trinta) unidades habitacionais, são provenientes de: subvenção do Orçamento Geral da União, no valor de R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) - Contrapartida, no valor de R$ 90.000,00 (noventa mil reais). Da vigência do Termo – 18 (dezoito) meses contados da assinatura – assinado em de 8 de Abril de 2010, por Álvaro Alberto Souto Figueira Barreto – Diretor Presidente da CHB, Tereza Josefina Souto Barreto Rezende – Diretora Vice-Presidente da CHB e Nelson Queiroz Filho – Prefeito de Jucurutu/RN.

Publicado por:
Joelma de Fátima Lopes de Medeiros
Código Identificador:E3455E4E

SECRETARIA MUNICIPAL DE GABINETE CILVIL
LEI MUNICIPAL Nº 668

Adota o Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, instituído e administrado pela FEMURN, como meio oficial de comunicação dos atos normativos e administrativos do Município de Jucurutu Rn.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUCURUTU ESTADO DO RIO GRNADE DO NORTE, no uso de suas atribuições legais.

FaZ saber que a Câmara de Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1° O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, instituído e administrado pela Federação dos Municípios do Rio Grande do Norte (FEMURN), por meio da Resolução nº 001/2009-GP, é o meio oficial de comunicação, publicidade e divulgação dos atos normativos e administrativos do Município de Jucurutu Rn, bem como dos órgãos da administração indireta, suas autarquias e fundações.

Art. 2° A edição do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte será realizada em meio eletrônico e atenderá aos requisitos de autenticidade, integridade, validade jurídica e interoperabilidade da Infra-Estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP Brasil, instituída pela Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Art. 3° A edição eletrônica do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte será disponibilizada na rede mundial de computadores, no endereço eletrônico www.diariomunicipal.com.br/femurn, podendo ser consultado sem custos e independentemente de cadastramento.

Art. 4° As publicações no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte substituirão quaisquer outras formas de publicação utilizada pelo Município, exceto quando a legislação federal ou estadual exigir outro meio de publicidade e divulgação dos atos administrativos.

Art. 5° Os direitos autorais dos atos municipais publicados no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte são reservados ao Município de Jucurutu Rn.
§1º O Município poderá disponibilizar cópia da versão impressa do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, mediante solicitação e o pagamento do valor correspondente à sua reprodução.
§2° O Município manterá no quadro de avisos da Prefeitura, cópia da versão impressa da última edição que constar publicação de atos municipais.

Art. 6º A responsabilidade pelo conteúdo da publicação é do órgão que o produziu.

Art. 7º O Município fica autorizado a contribuir para a FEMURN, de acordo com o valor fixado pela assembléia geral.

Art. 8º As despesas com a execução da presente Lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE JUCURUTU/RN, 6 DE ABRIL DE 2010.

NELSON QUEIROZ FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Joelma de Fátima Lopes de Medeiros
Código Identificador:1F9CCB7B

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DA CRUZ

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHO DA CRUZ
RESUMO RELATÓRIO ANUAL 2009

Obedecendo aos limites da Legislação vigente com referência a Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF e a Lei Federal 4.320/64, que disciplina com detalhes a distribuição da Receita e Despesa por elementos e fontes de recursos, como abaixo demonstramos:

Receitas Correntes	**R$ 6.616.419,91**
Receitas de Capital	**R$ 87.000,00**
Déficit	**R$ 912.728,63**
TOTAL DAS RECEITAS ARRECADADAS	**R$ 7.616.148,54**

Despesas Correntes	**R$ 6.240.468,43**
Despesas de Capital	**R$ 1.375.680,11**
TOTAL DAS DESPESAS REALIZADAS	**R$ 7.616.148,54**

Riacho da Cruz/RN, 29 de abril de 2010.

MARCOS AURÉLIO DE PAIVA RÊGO
Prefeito Municipal

DJALMA DA SILVA PEREIRA
Contador

Publicado por:
Fábio Maximiliano Diogenes Souza
Código Identificador:D7B63B4E

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DE SÃO BENTO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PEDIDO DE LICENÇA SIMPLIFICADA

A Prefeitura Municipal de Serra de São Bento**,** CNPJ:08. 146.680/0001-68**,** torna público que está requerendo ao Instituto de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente do Rio Grande do Norte – IDEMA a *Licença Simplificada* para a Construção de Três Passagens Molhadas nas Comunidades Mela Bode, Panelas e Olho d água/Cambiteiro no município de Serra de São Bento.

FRANCISCO ERASMO DE MORAIS
Prefeito Municipal

Publicado por:
Manoel Batista de Oliveira
Código Identificador:412DC11B

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMBAUBA DOS BATISTAS

CÂMARA MUNICIPAL
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL - RGF

CAMARA MUNICIPAL DE TIMBAÚBA DOS BATISTA	
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL - RGF	
Orçamento Fiscal da Seguridade Social Demostrativo dos Limites	
	Bimestre de Referencia
LRF Art. 54 - Anexo XXII	06_2009

COMPARATIVOS	Valor % sobre a RCL	
Receita Corrente Líquida (Base de Calculo)	5.689.417,41	-
DESPESAS COM PESSOAL		
Total as Despesa Liquida com Pessoal nos ultimos 12 meses	210.134,64	3,69
Limite Legal (incisos I, II e III Art. 20 da LRF)	341.365,04	6,00
Limite Prudencia (§ único, Art. 22 da LRF)	324.296,79	5,70
Total da DLP nos ult 12 meses deduzido aumento (inciso X, Art 37 da CF)	210.134,64	-
Limite Permitido (art 71 da LRF)	3,69	6,00
SERVIÇOS DE TERCEIROS		
Total da Despesas com Serviços de Terceiros	62.806,86	-
Limite calc. Com base no exerc de 1999, da Despesa (art. 72 da LRF)	-	-

Timbaúba dos Batista (RN), 02 de Junho de 2009.

PEDRO CLÉSIO SANTOS
Presidente

SALMO BATISTA DE ARAÚJO
Contabilista CRC-RN 6.677/O

Publicado por:
Laudo Esdra Pereira Batistas
Código Identificador:2E42D1F7

CÂMARA MUNICIPAL
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

CAMARA MUNICIPAL DE TIMBAÚBA DOS BATISTA		
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL - RGF		
Orçamento Fiscal da Seguridade Social Demostrativo dos Limites		
	Bimestre de Referencia	
LRF Art. 54 - Anexo XXII	03_2009	
COMPARATIVOS	Valor % sobre a RCL	
Receita Corrente Líquida (Base de Calculo)	5.746.201,93	-
DESPESAS COM PESSOAL		
Total as Despesa Liquida com Pessoal nos ultimos 12 meses	105.020,00	1,83
Limite Legal (incisos I, II e III Art. 20 da LRF)	344.772,12	6,00
Limite Prudencia (§ único, Art. 22 da LRF)	327.533,51	5,70
Total da DLP nos ult 12 meses deduzido aumento (inciso X, Art 37 da CF)	105.020,00	-
Limite Permitido (art 71 da LRF)	1,83	6,00
SERVIÇOS DE TERCEIROS		
Total da Despesas com Serviços de Terceiros	36.118,51	-
Limite calc. Com base no exerc de 1999, da Despesa (art. 72 da LRF)	-	-

Timbaúba dos Batista (RN), 02 de Junho de 2009.

PEDRO CLÉSIO SANTOS
Presidente

SALMO BATISTA DE ARAÚJO
Contabilista CRC-RN 6.677/O

Publicado por:
Laudo Esdra Pereira Batistas
Código Identificador:6CF9F48F

GABINETE DO PREFEITO
DECLARAÇÃO DE APLICAÇÃO AO LIMITE CONSTITUCIONAL - SAÚDE E EDUCAÇÃO

(ANEXO III – Declaração de Atendimento ao Limite Constitucional de Aplicação de Educação e Saúde)

Declaramos, sob as penas da Lei, que o Município de Timbauba dos Batistas-RN, no exercício de do ano de **2009**:

1 – **atendeu** ao disposto no artigo 212 da Constituição Federal, com aplicação em **Educação** de no mínimo **25% do total das receitas** provenientes de impostos, inclusive de transferências;

2 – **atendeu** ao disposto no inciso III e § 1.º do artigo 77 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, com aplicação em **Saúde** de percentual mínimo 15% obrigatório do **total de receitas** provenientes de impostos, inclusive de transferências;

Timbauba dos Batistas-RN, 26 de Abril de 2010.

IVANILDO ARAUJO DE ALBUQUERQUE FILHO
Prefeito Municipal

Publicado por:
Geneviana Dantas Ferreira
Código Identificador:32EFAF7D

GABINETE DO PREFEITO
DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS LIMITES DEFINIDOS NA LRF E PUBLICAÇÃO DO RGF

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS LIMITES DEFINIDOS NA LRF E PUBLICAÇÃO DO RGF

Declaramos, sob as penas da Lei, que o Relatório de Gestão Fiscal de todos os poderes, do Município de **Timbaúba dos Batistas/RN**, relativo ao Segundo semestre do ano de 2009:

1 - demonstra o atendimento aos limites definidos na LRF, relativamente:
· a Dívidas Consolidada e Mobiliária, de Operações de Crédito, inclusive por antecipação de receita, à Despesa Total com Pessoa, para o Poder Executivo;
· à Despesa Total com Pessoal, para o Poder Legislativo

2 – foram publicados contendo os elementos dispostos no art. 55 da Lei Complementar nº 101;

3 – solicitamos ao Tribunal de Contas de jurisdição deste Município à comprovação do atendimento acima declarado e

que, até a presente data, a referida Corte de Contas não nos forneceu o documento de comprovação.

4 – Os referidos Relatórios foram publicados com afixação no mural da Prefeitura, no período de 30/01/2010 a 30/05/2010.

Timbaúba dos Batistas (RN), 11 de fevereiro de 2010.

SALMO BATISTA DE ARAÚJO
Contador
CRC/RN 6677/O-2

IVANILDO ARAÚJO DE ALBUQUERQUE FILHO
Prefeito Municipal
CPF:. 969.366.064-15

Publicado por:
Geneviana Dantas Ferreira
Código Identificador:8EF4FB47

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE UPANEMA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TERMO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 003/2010 – PROCESSO Nº 061/2010

A Prefeita Municipal de Upanema/RN, no uso de suas atribuições legais, torna pública a INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, com fundamento no art. 25, inciso I, da Lei Federal 8.666/93, para contratação da Empresa: DIABETES EXPRESS COMERCIO DE PRODUTOS DIABETICOS E APARELHOS ODONTOLOGICOS LTDA. ME – CNPJ Nº 04.267.668/0001-50, com endereço na Rua Paula Gomes nº 408, São Francisco – Curitiba/RN, CEP 80.510-070, no valor de R$ 8.820,00 (oito mil oitocentos e vinte reais), para Aquisição de Consultório Odontológico Portátil Elétrico, para atendimentos na zona rural deste Município, pela Equipe de Saúde Bucal do PSF – Programa de Saúde da Família.

Upanema/RN, em 29 de abril de 2010.

MARIA STELLA FREIRE DA COSTA
CPF Nº 322.959.444-49
Prefeita Municipal de Upanema/RN.

Publicado por:
Manoel Geraldo da Costa Neto
Código Identificador:6B341FC4

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE VENHA VER

GABINETE DO PREFEITO
LEI N°. 229/10, DE 23 DE ABRIL DE 2010.

Dispõe sobre o Código Sanitário Municipal e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VENHA-VER – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso das prerrogativas legais, **FAÇO SABER** que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Este Código estabelece as normas técnicas de produção à saúde da população de Venha Ver , bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes à Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.
Parágrafo Único - As normas técnicas e a regulamentação deste Código Sanitário serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art. 2º - Para efeito desta e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários decorrentes da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal de Saúde:
a) Exercer o poder de polícia sanitária do município;
b) Promover, orientar e coordenar estudos, bem como, executar as ações de interesse da saúde pública.

Art. 4º - Ficam o Secretário Municipal de Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e Municipais visando dar cumprimento a esta lei.

Art. 5º - As ações da vigilância sanitária serão executadas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que comporão um Quadro Permanente da Administração da Prefeitura Municipal de Venha Ver, a ser criado no prazo máximo de 60 dias da promulgação desta lei.

Art. 6º - Ficam submetidos às disposições deste Código e seu regulamento, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.
Parágrafo Único – Ficam ainda sujeitos à fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, todos os produtos de interesse à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicação possam prejudicar a saúde individual ou coletiva da população.

Art. 7º – Os Fiscais da Vigilância Sanitária, no âmbito de suas atribuições, terão livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída, no Município.
Parágrafo Único – Para cumprir as determinações do disposto neste artigo, a autoridade sanitária solicitará proteção policial, sempre que se fizer necessária.

Art. 8º - A regulamentação desta lei estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas, relativas às infrações e seus dispositivos.

Art. 9º - As taxas e multas que a regulamentação da presente lei vier a estabelecer serão fixadas em base na UF (Unidade Fiscal) vigente neste Município.

PARTE II
DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 10 – O Poder de Polícia Sanitária do Município de Venha ver tem como finalidade o controle da Inspeção e Fiscalização Sanitária:
I- da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
II- dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
III- das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
IV- dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
V- das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
VI- das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
VII- das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
VIII- das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
IX- das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para o uso público;
X- da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
XI- das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
XII- das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privadas;
XIII- das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
XIV- das condições sanitárias decorrentes as coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
XV- das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;
XVI- do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais;
XVII- do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
XVIII- das agências funerárias e velórios;
XIX- das zoonoses;
§1º- Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Registro de Autorização Sanitária renovável anualmente junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretária Municipal de Saúde.
§2º- A aplicação do inciso XIX caberá ao Departamento de Controle da Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

PARTE III
SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E PRIVADO E POLUIÇÃO DO AR
CAPÍTULO I

Art. 11- A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para a solução dos problemas de saneamento.

Art. 12- Faz-se obrigatório a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.
§1º - Os estabelecimentos comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispões este artigo.
§2º - Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.
§3º - Constitui obrigação do proprietário a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel, zelar pela necessária conservação e funcionamento das instalações hidráulicas.

Art. 13- As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à saúde, não lhes sendo permitidos, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

Art. 14- Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 15- Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.
§1º- Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.
§2º- Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15(quinze) metros de focos de contaminação.
§3º- Todo poço escavado deverá possuir:
a) Paredes impermeabilizadas até 3(três) metros de profundidade, no mínimo;
b) Tampa de concreto;
c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.
§4º- Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

CAPÍTULO II
DOS ANIMAIS

Art. 16 – Não será permitida na zona urbana de Venha ver a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade à população.
§1º- Não se enquadram neste artigo, entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.
§2º- Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.
§3º- Nos pontos considerados turísticos como cachoeiras e açudes pólos de lazer só será permitida a criação de animais, se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos, que não venham a causar nenhum desconforto ou insalubridade à população nativa ou turística.

CAPÍTULO III
DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 17 – Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.
§1º Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo.

§2º Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre, excetuando-se quando queimados no aterro sanitário.
§3º Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.
§4º É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, roedores, outros e animais daninhos.
§5º O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.
§6º Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.
§7º Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

PARTE IV
DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
CAPÍTULO I

Art. 18 - Ficam adotadas nesta lei e sua respectiva regulamentação as definições constantes da legislação Federal e Estadual quanto a alimento da fantasia, alimento "IN NATURA", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentícios, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 19 - A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.
Parágrafo Único – A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da Saúde Pública.

Art. 20 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 21 – Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.
§1°- Os produtos, substâncias, insumos e outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso
§2°- Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza adequados.

Art. 22 – O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizado pela autoridade sanitária.

Art. 23 – A inutilização do Alimento não será efetuado quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo, impróprio para consumo imediato.
§1° - O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuídas a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas, previamente cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde.
§2° – O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 24 – Os Estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e, só poderão funcionar mediante expedição de Registro Sanitário de autorização.
Parágrafo Único – O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável, anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção de deverá ser conservado em lugar visível.

Art. 25 – Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se de destinam, quer em localização, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.
Parágrafo Único – É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e/ou que possam determinar, ajudar a tornar impróprio os produtos para o consumo, acarretando prejuízos a saúde.

Art. 26 – Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III
DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 27 – A Vigilância Sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consumam alimentos.

Art. 28 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados nos armazenamentos, transporte, exposição e comércio.
§1°- No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados, papéis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.
§2°- Os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização não puderam ser completamente protegidos por invólucros, devem ser obrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros

dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.
§3°- A Embalagem utilizada no acondicionamento da matéria-prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe do alcance de insetos e roedores, não sendo permitido ficar em contato direto com o chão.

Art.29 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Art. 30 – Os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 31 - É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados, em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

Art. 32 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 33 - É proibido:
I - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.
II - A comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, os que haja sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito da fabricação ou conseqüência de outros agentes.
III - A comercialização de alimentos corrompidos, adulterados, ou falsificados, ou seja:
a) Aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
b) Os que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui;
c) Que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.
IV - utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimentos, com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidades exigidos.
V – A comercialização, ainda que em estoque, de produtos e alimentos que estejam com a validade vencida, devendo pois ser mantido um rigoroso controle por parte da autoridade sanitária.

Art. 34 - Os sucos de frutas naturais, denominadas "vitaminas", obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:
I - serão elaborados no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene;
II - serão usados em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;
III - quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento de produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública.

PARTE V
DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I

Art. 35 – Todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:
I - Registro Sanitário;
II - Água corrente potável;
III - Piso lavável, com inclinação para escoamento da água de lavagem;
IV - Ventilação e iluminação adequadas;
VI - Recipientes com tampa, adequado para lixo;
VII - Câmara, balcões, frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação;
VIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
Parágrafo Único- O Registro Sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.

Art. 36 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:
I - manter em deposito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
II - fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;
III - varrer a seco;
IV - manter no local produtos, utensílios ou maquinarias alheios as atividades;
V - uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;
VI - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

Art. 37 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 38 - As paredes dos estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, deverão se rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura;

Art. 39 - As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas:
I - piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem:

II - paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura de 1,50m;
III - teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
IV - aberturas com telas à prova de insetos;
V - pia com água corrente;
VI - mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;
VII - é proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo dos alimentos;

Art. 40 - Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

CAPÍTULO II
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 41 - Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão possuir instalações sanitárias que obedeçam as seguintes normas:
I-piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
II- paredes revestidas até 1,50m de altura, com material, liso, duro e lavável;
III- teto liso de material adequado;
IV- não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação dos alimentos;
V- vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatório a água corrente para a descarga
§1°- Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários deverão ter instalações separadas por sexo, podendo estas ser de uso comum ao público
§2°- As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se referem este artigo, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III
DEPÓSITOS E ARMAZENAMENTOS DE ALIMENTOS

Art. 42- Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos, deverão possuir:
I-piso de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento das água de lavagem;
II- estrados para colocação da sacaria;
III- paredes em perfeitas condições de higiene;
IV- teto liso e pintado;
V- os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

CAPÍTULO IV
DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDORES DE AVES E CONGÊNERES

Art. 43 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer às seguintes normas:
I- possuir, no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
II- utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
III- possuir balcões frigoríficos ou geladeiras a evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder ao resfriamento;
IV- manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas especificas, para limpeza desses estabelecimentos;
V- manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que entrarem em contato com as carnes.

Art. 44 - Não é permitido o abate de aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

CAPÍTULO V
DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 45 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão substituir as toalhas de mesa e guardanapos, por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 46 - As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos.

Art. 47 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO VI
DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 48 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:
I - a copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
II - teto liso e pintado na cor clara;
III - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art.41 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;
V - as toalhas das mesas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

Art. 49 - Além das disposições contidas no art. 36 deste regulamento, é proibido servir as mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 50 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais moveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 51 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 150m de altura (no mínimo) revestidas de material resistente e impermeabilizante, e dispor de:
I - Local para lavagem e secagem de roupas;
II - Depósito de roupas servidas;
III - Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 52- Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimento apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO VII
DAS PADARIAS, BOMBONIERES E CONGÊNERES

Art.53 - Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:
I - Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
II - Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou inox, para a guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;
III - Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;
IV - Bandejas inox, ou materiais similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 54 – Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vegente.

Art. 55 - As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

Art. 56 - O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.

Art. 57 - Os compartimentos destinados à consumição, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

CAPÍTULO VIII
DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 58 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:
I - Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
II - Local adequado e limpo para a criação das aves, devendo ser observado um número de aves não excessivo para cada ambiente.

Art. 59 - Além das disposições contidas no art: 27 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:
I - O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoantes com as normas específicas;
II - Aves doentes;
III - A comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
IV - a comercialização de produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
V - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO IX
SORVETERIAS E CONGÊNERES

Art. 60- Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:
I - Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em principio às seguintes etapas:
a) remoção dos detritos;
b) lavagem com água morna ou sabão detergente;
c) secagem;
II - Os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;
III - Os gelados domésticos, elaborados com produtos de laticínio serão pasteurizados;
IV- A água utilizada na confecção dos gelados comestíveis deve ser de fonte aprovada, filtrada ou fervidas;
V - No caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5ºC (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelado, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
VI - Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser de no máximo -5°C (cinco graus Celsius negativos).

Art. 61 - Além das disposições contidas no art. 36 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X
DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 62- Além das demais disposições constantes desta lei principalmente os capítulos que dispõem sobre açougues, padarias, quitandas, sorveterias, os seus respectivos estabelecimentos deverão possuir:
I - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
II - Câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XI
DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

Art. 63 - Os trailers, comércios ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 64 - No comercio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitários, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:
I - Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar , milho verde, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal:
II - Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 65- A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de

lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:
I - o comportamento do condutor (motorista), quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do veiculo somo dormitório;
III - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigidas, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufas;
IV - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

CAPÍTULO XII
DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO

Art. 66- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 67- Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 68- Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:
I - devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
II - a comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instaladas e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados dispor de água corrente;
IV - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;
V - é proibido o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos, sem a observância do disposto no parágrafo II do Art. 16 desta lei;
VI - o lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XIII
DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE E SIMILARES

Art. 69- Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo.

Art. 70- As principais são classificadas em:
I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;
II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
III - Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta ou indireta de órgãos governamentais;
Parágrafo Único - As piscinas tidas como particulares ficam excluídas das exigências desta lei, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

Art. 71 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 72 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 73 - Nestes estabelecimentos, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:
I - vasos sanitários e lavados na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;
II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;
III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;
IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene.
Parágrafo Único- É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

Art. 74 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, observando-se que o número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m de superfície líquida, sendo obrigatório o banho no chuveiro a todo o frequentador antes de entrar na piscina.

Art. 75- As piscinas estarão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade e partir de sua emissão.

Art. 76- O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 77- Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independente para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) frequentemente, em compartimentos separados.
§1°- Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido o emprego de madeira ou de outro material, devendo o piso e paredes ser revestido de material liso e lavável;
§2° - Faz-se obrigatória a remoção e/ou isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 78 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitas à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

CAPÍTULO XIV
DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES

Art. 79 - Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:
I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes a critério da autoridade sanitária competente;
II - toalhas e golas de uso individual, devem substituídas e higienizadas após a sua utilização;
III - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa:
IV - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 80- As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a toda as exigências contidas neste regulamento.

Art. 81- As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.
Parágrafo Único- As lavanderias devem possuir locais destinados a:
a) depósito de roupas sujas;
b) operações de lavagem;
c) secagem e passagem de roupa, desde que disponham de equipamentos apropriado para este fim;
d) depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XV
DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 82 - Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender ás exigências mencionadas a seguir.

Art. 83 - As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo observando-se as exigências deste regulamento.

Art. 84 - Deverão também existir instalações sanitárias para professores, devidamente separadas por sexo.

Art. 85 - É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

Art. 86 - As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitos para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO XVI
DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 87- Alem das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação,os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m com material, liso, resistente e lavável.

Art. 88- É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo
I - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicos ou corrosivos para qualquer uso, que se prestam à confusão com bebidas.
II –venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII
DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 89 - Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 90 - Nos depósitos de alimentos as paredes (até 2,00m) e o piso serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

Art. 91 - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:
I - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicos ou corrosivos para qualquer uso que se prestam à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
II - o acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipiente, disposto diretamente em contato com o chão.

PARTE VI
CAPÍTULO I
DO PESSOAL

Art. 92 - Para exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatório a apresentação de atestado emitido por médico credenciado à Secretária Municipal de Saúde:
I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
II - hotelaria e similares;
III - salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;
IV - em todos os estabelecimentos que lidam direta ou indiretamente com gêneros alimentícios;
V - outras atividades que tenha contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 93 - O atestado médico terá validade 1(um) ano, devendo ser renovado nesse prazo:
§1° - as empresas que possuem serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico dos seus próprios empregados;
§2° - esta obrigação é extensiva aos proprietários dos estabelecimentos, desde que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 94 - As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos a saúde dos consumidores.

Art. 95 - Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo que portadores de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após autorização médica por escrito, sob pena de multa.

Art.96 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não põem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:
I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
II - quando o recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
III - quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do inicio das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do sanitário;
V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;
VI - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes de acidente durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
VII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-los em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
VIII - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento, exceto no vaso sanitário;
IX - é vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lava cuidadosamente as mãos.

Art.97- É proibido a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, funcionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.
Parágrafo Único- Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada e saída de mercadorias, consertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VII
CAPÍTULO I
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA

Art. 98- O órgão competente da Vigilância Sanitária Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização sobre:
a) drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
b) cosmético, produtos de higiene, perfume e outros;
c) saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
d) outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.
Parágrafo Único - Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

Art. 99 - A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas dos produtos referidos no Art. 98.

Art. 100 - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem, armazenem e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no Art. 98, podendo colher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem às exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inquidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também, poderá interditar e inutilizar àqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar danos à saúde da população.

Art. 101 - Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da realização da análise fiscal.

Art. 102- Os agentes a serviço da vigilância sanitária são competentes para:
I – Colher as amostras necessárias à analise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância do Estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
II – Proceder às inspeções e visitas de rotinas, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;

III – Verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;
IV – Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;
V – Interditar, lavrando o respectivo termo parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolveram atividades de indústria e comercio dos produtos que se referem ao Art. 98, seja por inobservância da legislação federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;
VI – Proceder à interdição do restante do lote para análise fiscal;
VII – Lavrar auto de infração para o inicio do processo administrativo.
Parágrafo Único - O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá o rito estabelecido na Legislação Federal respectiva.

Art. 103 - O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá, inclusive, repartições públicas, entidades autárquicas, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTO DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES

Art. 104 - Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de Venha Ver , sem a prévia licença do órgão de vigilância municipal competente.

Art. 105 - As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário pré-estabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

Art. 106 - Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas, e estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo órgão Federal competente.

Art. 107 - Será obrigatório a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

Art. 108 - É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoal ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros desde que observada a Legislação Federal especifica.
Parágrafo Único- Para os fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

Art. 109 - As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.
§1°- Os estabelecimentos a que se refere este artigo, somente poderão funcionar após obterem a devida licença do órgão Sanitário competente, no caso, a vigilância sanitária municipal, e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado.
§2°- É proibido às ervanárias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de fetichismo e curandeirismo.
§3°- Os estabelecimentos a que se refere este artigo deverão possuir instalações e equipamentos adequados para a finalidade a que se propõem.

Art. 110 – Diante de qualquer irregularidade não prevista nesta lei, será utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

PARTE VIII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES
CAPÍTULO I

Art. 111 - Considera-se infração, para fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 112 - Responde pela infração quem, por ação ou comissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou;
§1°- Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica, respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios;
§2°- Os funcionários dos estabelecimentos, mesmo tendo dado causa à infração, não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade jurídica.

Art. 113 - As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:
I - advertência;
II - multa;
III - apreensão de produtos;
IV - inutilização de produtos;
V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
VI - propor cancelamento de registro de produtos;
VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
IX - cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do estabelecimento.

PARTE IX
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO I

Art. 114 - Poderá ser lavrada a Guia de Intimação, a critério da autoridade sanitário competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.
Parágrafo Único - O prazo fixado na Guia de Intimação será no máximo de 30(trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à diretoria do Departamento de Fiscalização Sanitária, após informação do Agente atuante.

Art. 115 - A Guia de Intimação será lavrada em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª(primeira) via ao processo, a 2ª(segunda) via ao intimado, a 3ª(terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:
I - o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado (razão social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do C.G.C., ou C.P.F;
II - a disposição legal ou regulamento infringido;
III - a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, indicação do serviço a ser realizado;
IV - prazo para sua execução;
V - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo
VI - a assinatura do intimado, ou na sua ausência, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
Parágrafo Único- Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura da Guia de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

CAPÍTULO II
AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 116 - As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas prevista, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.
Parágrafo Único - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 117 - O auto de infração será lavrado em 3(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª(primeira) via à instrução do processo, a 2ª(segunda) via ao autuado, a 3ª(terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificando o seu ramo de atividade e endereço completo;
II - o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;
IV - prazo de 10(dez) dias para impugnação do Auto de Infração por parte do autuado;
V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo;
VI - a assinatura do autuado ou seu representante legal, em caso de recuas, a consignação desta circunstancia pela autoridade e assinatura de duas testemunhas, quando possível.
Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com A.R(aviso de recebimento), por edital publicado oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10(dez) dias após a sua publicação.

CAPÍTULO III
AUTO DE APREENSÃO

Art. 118 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedem as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso;

Art. 119 - O Auto de Apreensão será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª(primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª(segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª(terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:
I - nome da pessoa física ou razão social do responsável pelos produtos e o endereço completo;
II - dispositivo legal utilizado;
III - descrição da qualidade, nome e marca dos produtos apreendidos;
IV - nome e cargos legíveis do autuante e sua assinatura mediante carimbo;
V - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, sendo que em caso de recusa, a consignação de circunstância e assinatura de duas testemunhas quando possível.

Art. 120 - Lavrar-se-á de Apreensão culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:
I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;
II - os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos, impróprios para o consumo, através de analise laboratorial;
III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não a tenderem às disposições deste regulamento;
IV - o estado de conservação e a guarda de utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária;
V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta lei;
VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde de Venha Ver ;

Art. 121 - Os produtos citados no artigo anterior, assim como os utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão;
I - ser encaminhadas, para fins de inutilização, o local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
II - ser inutilizado no próprio estabelecimento;
III - a critério da autoridade sanitária, pode ser devolvida ao seu proprietário ao representante legal, impondo-lhe a multa;
IV - no caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;
V - poderão ser doadas a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 122 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:
I - serem tais entidades cadastradas no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Venha Ver ;
II - apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidades publica;
III - apresentarem recibo, em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
IV - o recibo, a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.
Parágrafo Único - Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento;

Art. 123 - As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO IV
TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 124 - O termo interdição será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao Agente Fiscalizador, e conterá:
I - nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento atuado-razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo, com C.G.C.(pessoa jurídica) ou C.P.F.(pessoa física);
II - os dispositivos legais infringidos;
III - a medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
IV - nome e função, ou cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com carimbo;
V - nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;
VI - a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 125 - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, composta por representantes ficais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde e da Assessoria Jurídica, atendendo pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

PARTE X
CAPÍTULO I
PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSOS

Art. 126 - Transcorrido o prazo fixado no art. 109, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providencias cabíveis.
Parágrafo Único - O não recolhimento das multas estabelecidas neste regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Art. 127 - Havendo interposições da defesa, o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Julgamentos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providencias legais cabíveis.

Art. 128 - O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Infração, ao Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de 10(dez) dias, contados da ciência do mesmo;
Parágrafo Único - O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 129 - Em sendo indeferida a impugnação ou defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72(setenta e duas) horas.

Art. 130 - As defesas serão decididas depois de ouvido o agente autuante, que, em seu parecer, opinará pelo deferimento total ou parcial dos Autos citados nos artigo 116 e 122.

Art. 131 - Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a Junta de Julgamentos Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providencias cabíveis.

CAPÍTULO II
DAS MULTAS

Art. 132 - As multas originarias de infrações cometidas contra as disposições deste regulamento, serão calculadas com base no valor de referencias vigente ou Unidade Fiscal do Município de Venha Ver (UFMVV) determinada por ato do Poder Executivo Municipal.
Parágrafo Único - Os valores das multas deverão variar de 2(duas) a 10(dez) Unidades Fiscais.

Art. 133 - Para efeito de calculo das multas, observar-se-á o seguinte:
I - verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será mínimo estabelecida nesta lei, conforme o caso;
II - no caso de reincidências do infrator em relação a mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;
III - poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuante.

PARTE XI
DO CONTROLE DAS ZOONOSES
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 134 - Cabe ao Departamento de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de Venha Ver controle de zoonoses em todo o território do município.
Parágrafo Único - Para todos os efeitos deste regulamento, entende-se por zoonoses, as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 135 - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.
Parágrafo Único - A proibição prevista neste artigo, refere-se inclusive, aos animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II
DA CAPTURA

Art. 136 - para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:
I - pequenos animais:caninos, felinos, aves;
II - médios animais: suínos, caprinos, ovinos;
III - grandes animais: bovinos, equinos, etc.

Art. 137 - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no Parágrafo Único do artigo 136 será apreendido e recolhido ao Departamento de Zoonoses.
§1° - O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legitimo dono de identificação e pagamento da respectiva taxa;
§2° - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função;
§3° - Os prazos, contados do dia subsequente ao dia apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:
I - 02(dois) dias, nos casos de pequenos animais;
II - 05(cinco) dias, nos casos de médios e grandes animais.
§4° - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto ao Departamento de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:
a) Doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal de Saúde de Venha-Ver/RN;
b) Sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico-veterinário e os de origem desconhecida

Art. 138 - O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10(dez) dias, no mínimo.

Art. 139 - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses, será cremado os destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO III
DAS TAXAS

Art. 140- Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Venha Ver, o valor correspondente a:
I - Pequenos Animais:
a) Apreensão.....1 UFMVV

b) Diária p/animal.....1/2 UFMVV
c) Reincidência.....2 UFMVV
II - Médios Animais:
a) Apreensão.....2 UFMVV
b) Diária p/animal.....1 UFMVV
c) Reincidência.....4 UFMVV
III - Grandes Animais:
a) Apreensão.....4 UFMVV
b) Diária p/animal.....2 UFMVV
c) Reincidência.....8 UFMVV

PARTE XII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 141 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5(cinco) anos.

Art. 142 - Os prazos mencionados no presente regulamento contarão ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

Art. 143 - Quando o autuante dor analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

Art. 144 - As autoridades sanitárias terão livre acesso, em qualquer doa e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.
Parágrafo Único - No caso de oposição ou dificuldade à diligencia, a autoridade sanitária, poderá pedir auxilio à Polícia Militar ou Civil, afim de poder executar a devida fiscalização àquele estabelecimento.

Art.145 - As normas técnicas especificas de que trata o artigo 1º deste regulamento, serão baixadas por ato do secretario municipal de Venha Ver.

Art.146 - Ficam sujeitas a alvará de Registro Sanitário para funcionamento junto à Secretaria Municipal de saúde ,todos os estabelecimentos que ,pela natureza das atividade desenvolvidas , possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública ,individual ou coletivo

Art. 147 - O Registro Sanitário terá validade por 12(doze) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 148 - O estabelecimento que possuir o Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.
§1° - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Registro Sanitário do estabelecimento vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome de quem esteja o Registro Sanitário.
§2° - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 149 - Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal, entraram em vigor após a publicação no órgão competente. Ficam revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENHA-VER , 23 DE ABRIL DE 2010.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito

Publicado por:
Antonio Marcos de Freitas
Código Identificador:A85F1133

GABINETE DO PREFEITO
LEI N°. 228/10, DE 23 DE ABRIL DE 2010

ADOTA O DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, INSTITUÍDO E ADMINISTRADO PELA FEMURN, COMO MEIO OFICIAL DE COMUNICAÇÃO E PUBLICAÇÃO DOS ATOS NORMATIVOS E ADMINISTRATIVOS DO MUNICÍPIO DE VENHA-VER/RN E ADOTA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VENHA-VER – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso das prerrogativas legais, **FAÇO SABER** que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1°. O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, instituído e administrado pela Federação dos Municípos do Rio Grande do Norte (FEMURN), por meio da Resolução n° 01/2009-GP, é o meio oficial de comunicação, publicidade e divulgação dos atos normativos e administrativos do Município de VENHA-VER/RN, bem como dos órgãos da administração indireta, suas autarquias e fundações.

Art. 2°. A edição do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte será realizada em meio eletrônico e atenderá aos requisitos de autenticidade, integridade, validade jurídica e interoperabilidade da Infra-Estrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil, instituíada pela Medida Provisória n° 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Art. 3°. A edição eletrônica do Diário Oficial dos Municípiuos do Estado do Riuo Grande do Norte será disponibilizada na rede mundial de coomputadores, no endereço eletrônico www.diariomunicipal.com.br/femurn, podendo ser consultado sem custos e independentemente de cadastramento.

Art. 4°. As publicações no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte substituirão quaisquer outras formas de publicação utilizada pelo Município, exceto quando a legislação federal ou estadual exigir outro meio de publicidade e divulgação dos atos administrativos.

Art. 5°. Os direitos autorais dos atos municipais publicados no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte serão reservados ao Município de VENHA-VER/RN.
§ 1°. O Município poderá disponibilizar cópia da versão impressa do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte, mediante solicitação e o pagamento do valor correspondente à sua reprodução.

§ 2°. O Município manterá no quadro de avisos da Prefeitura, cópia da versão impressa da última edição que constar publicação de atos municipais.

Art. 6°. A responsabilidade pelo conteúdo da publicação é do órgão que o produziu.

Art. 7°. O Município fica autorizado a contribuir com a FEMURN, de acordo com o valor fixado pela Assembléia Geral.

Art. 8°. As despesas com a execução da presente Lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 9°. O Poder Executivo regulamentarpa a presente Lei no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 10. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a primeiro de janeiro do corrente ano revogando-se as disposições em contrário.

PREFITURA MUNICIPAL DO VENHA-VER/RN, 23 de ABRIL de 2010.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito Municipal.

Publicado por:
Antonio Marcos de Freitas
Código Identificador:D2877AE1

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº. 227/10 DE 23 DE ABRIL DE 2010

Dispõe sobre a criação de cargos, funções e quantidades e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VENHA VER – ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE – no uso de suas prerrogativas legais, **FAZ SABER** que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei.

Art. 1º - Face a necessidade de reformulação administrativa do poder Executivo Municipal e conseqüente realização de concurso público, ficam criados os cargos e respectivos quantitativos de vagas constantes, do **ANEXO I**, parte integrante desta Lei;

Art. 2º - Os cargos e vagas constantes do **ANEXO I** desta Lei passam a integrar o QUADRO PERMANENTE do Serviço Público Municipal;

Art. 3º - O **Executivo Municipal** disporá de 30 (trinta) dias a contar da data da publicação da presente Lei, para regulamentar os referidos cargos;

Art. 4º - Os salários bases obedecerão ao Plano de Cargos e Salários e o Regime Jurídico Estatutário dos Servidores;

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

Prefeitura Municipal de Venha-Ver/RN, 23 de ABRIL de 2010.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito

Publicado por:
Antonio Marcos de Freitas
Código Identificador:14C2C87A

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº. 226/10 DE 23 DE ABRIL DE 2010

ABRE CRÉDITO ESPECIAL AO ORÇAMENTO VIGENTE PARA O FIM QUE ESPECIFICA.

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a abrir no corrente exercício CRÉDITO ESPECIAL ao Orçamento Vigente, no valor de R$ 123.000,00 (cento e vinte e três mil reais), destinados a abrir dotação orçamentária no orçamento em vigor, conforme especificações abaixo:
2.001 – PODER EXECUTIVO
2.006 – SECRET. MUN DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
12 – Educação
361 – Ensino Fundamental
1.055 – Aquisição de Ônibus Escolar
44.90.52.00 – Equipamento e Material Permanente R$ 23.000,00

R$ 123.000,00

Art. 2º - Constitui fonte de recursos para fazer face ao disposto no artigo anterior Convênio celebrado com o MEC/FNDE, no valor de R$ 123.000,00 (cento e vinte e três mil reais), de conformidade com a Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, com efeito retroativo ao mês de janeiro do corrente ano, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Venha-Ver/RN, 23 de ABRIL de 2010.

EXPEDITO SALVIANO
Prefeito

Publicado por:
Antonio Marcos de Freitas
Código Identificador:EFA9CBFB

