

SÁBADO, 12 DE SETEMBRO DE 2015

ESPECIAL

Respeito, direitos, oportunidades, inclusão social... A luta contínua dos deficientes

No início desta semana, a coordenadora geral de Atividades e Projetos da Associação dos Deficientes Visuais de Fernandópolis, Célia Aparecida Fontes Lopes Mafra, usou as redes sociais para manifestar sua indignação com autoridades políticas do município que, em desrespeito às leis, estacionaram seus veículos em locais proibidos, dificultando a locomoção de pedestres e consequentemente violando os direitos dos deficientes.

Em entrevista especial ao "O Extra.net", Célia comentou sobre o ocorrido e a aplicação da "Multa Moral", que ela pessoalmente fez questão de aplicar nos veículos irregulares, a fim de conscientizar seus proprietários sobre o erro cometido.

A coordenadora também explanou sobre as atividades a Associação e os maiores desafios em manter uma entidade do Terceiro Setor.

EXTRA: O que é a "Multa Moral", que você aplicou essa semana em dois vereadores do município?

CÉLIA: A "Multa Moral" nada mais é do que uma conscientização de que as vagas reservadas para pessoas com deficiência não devem ser utilizadas por pessoas sem autorização.

EXTRA: Como você se sentiu em aplicá-la em uma Casa de Leis da cidade, que deveria ser exemplo aos cidadãos?

CÉLIA: Senti-me péssima,

pois fui convidada para assistir uma sessão na Câmara Municipal e estava do lado de fora, aguardando alguns deficientes, momento em que dois vereadores chegaram e param, um na vaga para deficiente e outro em cima da calçada, atrapalhando inclusive a passagem de pessoas "normais". Achei que ali seria um lugar onde se cumpre leis e não um lugar onde se desrespeita as mesmas, e também as pessoas que ali frequentam.

EXTRA: Para você, em meio a tantas campanhas educativas, as pessoas são conscientes sobre a importância da inclusão social?

CÉLIA: Não. Está muito longe de conseguirmos esse objetivo. Enquanto as pessoas não sentirem na pele o que é ser discriminado, não haverá inclusão social, não adianta campanhas, leis, estatutos e etc... Isso tudo é muito lindo no papel, mas na realidade não existe, não é aplicada. As pessoas precisam se conscientizar que deficientes existem e precisam ser respeitados.

EXTRA: Você, como mãe de um deficiente visual, como vê a aceitação do seu filho na sociedade?

CÉLIA: Vejo que hoje mudou muita coisa, por saberem que o Gustavo é meu filho, pois sabem que não levo desaforo para casa e que exijo o respeito que ele precisa, exijo o lugar dele que tem que ser como o meu, ele tem suas limitações mas é um cidadão comum, que faz tudo o que as pessoas

as "normais" fazem.

EXTRA: Como você se sente quando vê que os direitos dos deficientes não estão sendo respeitados pela sociedade?

CÉLIA: Fico muito chateada, corro atrás, procuro melhorar, pois as pessoas que nascem ou adquirem alguma deficiência tem limitações, mas também tem seus valores e muitos são eles. Por exemplo, eu enxergo bem de ambos os olhos, mas não consigo tocar violão, já meu filho e outros alunos da ADVF não enxergam nada e tocam violão e outros instrumentos, fazem esporte e etc... Então por que não são respeitados?

EXTRA: O que a ADVF oferece aos seus alunos, quantos assistidos vocês atendem hoje?

CÉLIA: A ADVF existe há 15 anos, e nesse tempo todo o principal objetivo é a inclusão social através de aulas de braille, apoio pedagógico para os assistidos que frequentam a faculdade e o ensino regular, aulas de música, canto e coral e aulas de informática com equipamentos específicos para deficientes visuais.

Além do Esporte para deficientes: judô, atletismo, hidroginástica, aulas de dança e academia. A prática esportiva em nossa associação já premiou quatro deficientes visuais e um deficiente físico nas modalidades judô e atletismo. Em novembro nossos atletas estarão na cidade de Porto Alegre/RS disputando o Campeonato Brasileiro de

Judô Paralímpico.

EXTRA: Quais os maiores benefícios que um assistido da entidade tem?

CÉLIA: O maior benefício é ele se sentir incluído na sociedade, através do mercado de trabalho, faculdade e esporte, ele tem acompanhamento social, psicológico e pedagógico.

Hoje atendemos 114 pessoas com deficiência visual, intelectual, física e dupla deficiência da cidade e região. Estamos atendendo Pedranópolis, São João das Duas Pontes, Macedônia, Jales, Estrela d'Oeste, Santa Fé do Sul, Iturama/MG e Guarani d'Oeste.

Neste ano deixamos de atender algumas pessoas que nos procuraram de outras cidades por falta de espaço e acessibilidade, pois hoje a ADVF tem profissionais para atender todas as deficiências. Fizemos alguns pedidos para conseguir um terreno para termos nossa própria sede com acessibilidade necessária para cada deficiência, mas ainda não fomos atendidos, inclusive estou esperando a visita dos nobres vereadores que ficaram de ir até a sede da ADVF para ver as nossas necessidades, mas até o momento, foram somente promessas.

EXTRA: Qual a maior dificuldade para manter uma entidade hoje?

CÉLIA: A maior dificuldade para manter são as despesas, impostos, funcionários, pois as verbas são minúsculas. Ainda mesmo sendo um trabalho árduo, temos que vi-



Célia é fundadora e coordenadora de projetos da ADVF

ver promovendo eventos, rifas, feiras, e sempre estamos no vermelho. Enquanto os governos não enxergarem a importância do trabalho que um entidade oferece para seus assistidos, haverá muitas dificuldades.

Somos cobrados diariamente que temos que mudar isso,

ou aquilo, que temos que arumar a acessibilidade dos locais, mas não recebemos verbas para nada disso.

Acho que como entidade social teríamos que ser isentos de impostos, taxas e não somos, pagamos como se fôssemos empresa e não ganhamos para tanto.

Continua na página C3

casa & rancho

SEG Alarm
Sistemas de Segurança
Alarms – CFTV (Digital)
MONITORAMENTO 24 HS
(17) 3442-1700
Rua Bahia, nº 775 - Centro
Fernandópolis - SP

SQUADRO
Vidro Temperado
Esquadrias em Alumínio
Janela e Box à pronta entrega
Fones: 17 3463-2623
CelS.: 99175-9098 e 99757-0545
Rua Paraíba, 1180 - Higienópolis - Fernandópolis

ALEMÃO
ELETRICISTA E ENCANADOR
SERVIÇO EM CONSTRUÇÃO CIVIL E RURAL
Limpeza de Caixas d'Água, Desentupimento de Esgoto, Reparos em Bombas
Nilson Cel: 99715-6282
José Aparecido Cel: 99709-7041
FONE (17) 3442-7069
AV. PAULO SARAVALLI, 798 - CENTRO - FERNANDÓPOLIS

DEAÇO
Soluções em Construção Civil
Praticidade, economia e agilidade na sua obra.
(17) 3465-1500
Av. Líbero Grosso, 2561, Jd. São Fernando - Fernandópolis/SP
www.deaco.com.br /deaco@deaco.com.br

Toldos Canaã
(17) 3442-3385 / 99777-7634
e-mail: contato@toldoscanaa.com.br / site: www.toldoscanaa.com.br
Av. Líbero de Almeida Silvares, 3452 - Coester
Fernandópolis-SP

BELGO
Cercas e Cia
Soluções em Cercamentos
Beleza do Lado de Fora e Segurança do Lado de Dentro!
NOVO ENDEREÇO!
(17) 3442-2688
Av. Augusto Cavalin, 112
Jd. São Fernando - Fernandópolis/SP
f /Belgo-Cercas-e-Cia-Deaço

Grupo
DEAÇO

DEAÇO
Soluções em Construção Civil
Praticidade, economia e agilidade na sua obra.
(17) 3465-1500
Av. Líbero Grosso, 2561, Jd. São Fernando - Fernandópolis/SP
www.deaco.com.br /deaco@deaco.com.br

ASSINE oextra
Fones: (17) 3462-1727 / 3442-2445
E-mail: assinatura@oextra.net

3 pontos...

É difícil pensarmos que **pessoas são excluídas do meio social** em razão das características físicas que possuem, como cor da pele, cor dos olhos, altura, peso e formação física. Já nascemos com essas características e não podemos, de certa forma, ser culpados por tê-las. A inclusão está ligada a todas as pessoas que não têm as mesmas oportunidades dentro da sociedade. Mas os excluídos socialmente são também os que não possuem condições financeiras dentro dos padrões impostos pela sociedade, além dos idosos, os negros e os portadores de deficiências físicas, como cadeirantes, deficientes visuais, auditivos e mentais. Existem as leis específicas para cada área. O mundo sempre esteve fechado para mudanças, em relação a essas pessoas, porém, a partir de 1981, a ONU (Organização das Nações Unidas) criou um decreto tornando tal ano como o Ano Internacional das Pessoas Portadoras de Deficiências, época em que passou-se a perceber que as pessoas portadoras de alguma necessidade especial eram também merecedoras dos mesmos direitos que os outros cidadãos. Mas, embora os avanços e conquistas ao longo dos anos, nossa cultura tem uma experiência ainda pequena em relação à inclusão social, com pessoas que ainda criticam a igualdade de direitos e não querem cooperar com aqueles que fogem dos padrões de normalidade estabelecidos por um grupo que é maioria. Em entrevista a coluna "Três Pontos", diferentes profissionais falam sobre como veem o desafio da inclusão social nos dias atuais.



Vânia
Bertacine Dias
Assistente Social
do CAPS AD

"Acredito que a inclusão social ainda é um grande desafio no Brasil, que será superado na medida em que o Estado assumir e estabelecer as normas para implementar políticas públicas emancipatórias, que viabilizem a inserção dos indivíduos nos meios sociais e que garanta, de fato, o acesso a bens e serviços a todos de forma igualitária".



André
Pessutto
Presidente
da Câmara Municipal

"Com certeza, nosso país precisa avançar e muito nessa questão, principalmente no preconceito que ainda existe em todos os níveis sociais. Acredito que só a cultura e a educação serão capazes de mudar esse quadro. Para isso, é preciso que haja investimentos de ambos os governos, federal, estadual e municipal. Por exemplo, estou com um projeto tramitando na Câmara sobre gratuidade para criança até 12 anos em eventos esportivos e culturais da cidade. Hoje as crianças se afastaram do esporte e cultura, isso é a forma de inclusão".



Everson M.
Massom
Psicólogo
Clínico

"A inclusão social no Brasil tem avançado nos direitos constitucionais dos indivíduos, porém a inclusão vai muito além. É preciso que cada um de nós, como agentes de nossa história pessoal e social, se despoje dos preconceitos que alimentam a exclusão destes que julgamos como "diferentes". Que nos falar se torne nosso fazer; Romper com os rótulos sociais herdados é ser capaz de se colocar na dor do outro. É este agir individual e coletivo que somados serão capazes de uma real transformação na realidade cotidiana destas pessoas. Caso contrário teremos falhado como humanidade".



Crônica

Medo de amar

• Por SANDRA MOREIRA
Assistente Social
Mestrando em ADM - UFTPR - Universidade Federal Tecnológica do Paraná



O melhor sentimento do mundo é o amor, melhor ainda aquele que é correspondido. Que assim, vive-se uma história com momentos de alegrias, conquistas, parcerias, sensualidades e uma coisa de gente inexplicável com palavras de amor antes, durante e depois.

Quando se ama, sonha-se junto. Caminha-se junto, orienta e puxa para cima, ora puxa para baixo, buscando sempre o equilíbrio. O amor é assim, são quatro olhos, dois ouvidos e duas forças para viver juntos.

Mas, de uma hora para outra a vida gira e quem era seu parceiro torna-se seu inimigo. Num piscar de olhos, tudo que era muito bom começa a ser muito ruim. Sua cabeça pira, não dá para entender mui-

ta coisa. O fato é que quem estava do seu lado simplesmente foi embora e está seguindo a vida com outra pessoa.

E você precisa continuar toda confusa, sentindo dores na alma e no coração e uma gama de sentimentos difíceis de explicar e reconhecer. A vida não para por conta das suas frustrações, enxuga as lágrimas, foque em outras atividades que o tempo se encarrega de colocar tudo em seu devido lugar.

Seria fácil, se fosse tão simples assim. Lógico que a vida continua, mesmo porque sentindo tantas dores você até pensou em morrer, mas seria a solução mais idiota, então melhor continuar vida e buscar outras formas de acalentar seu coração.

Coração machucado, ferido e com medo de amar de novo. Mesmo que o tempo é o

senhor de curar as feridas. As cicatrizes permanecem e amar de novo é mexer com elas novamente e qualquer sinal de marcas do passado, elas se abrem e sangram.

Amar de novo é um desafio, o outro não é culpado, nem igual e talvez tenha as melhores intenções do mundo ao seu lado. Só que coração ferido é desconfiado, impulsivo e muitas vezes fechado.

Você quer amar, viver uma real história de amor, sentir-se segura ao lado de quem merece todo o seu carinho e demonstrações de amor. Você sofreu e merece ser feliz. Então, encorajasse, deixe acontecer e feche os olhos como na descida da montanha russa, abra depois e veja que sobreviveu. O amor verdadeiro não te abandona, ele segura suas mãos quando estiver com os olhos fechados.



Tragédia Migrante

• Por DOM DEMÉTRIO VALENTINI
Bispo da Diocese de Jales

A impressionante onda de migrantes, tentando entrar na Europa, está mostrando o seu lado trágico, e a complexidade de suas causas.

A situação tomou proporções assustadoras nestas últimas semanas, quando multidões humanas, fugindo sobretudo da guerra na Síria, começaram a forçar as fronteiras dos países da Europa Oriental, em demanda da Europa Ocidental.

O sonho da maioria é entrar nos países mais ricos da Europa, na esperança de lá encontrar sua sobrevivência, que nos seus países de ori-

gem está ameaçada.

Ao mesmo tempo, continua o fluxo dos que se aventuram a atravessar o mar Mediterrâneo, provenientes dos países pobres do norte da África, como a Líbia, a Tunísia, a Argélia, o Marrocos.

São muitos os ângulos que podem ser tomados como referência para entender esta complexa situação e esta tragédia humana.

Uma primeira constatação volta a mostrar sua evidência: é insustentável manter desigualdades tão gritantes entre os países. Com a globalização, todos os países se tornaram próximos. O mundo precisa se dar

conta que, ou fazemos a globalização da solidariedade, ou transformamos o mundo em cenário permanente de guerra.

Outra constatação intrigante é a consciência coletiva da Europa. Durante séculos, os países europeus, no regime do colonialismo, submeteram os países africanos à dominação política e à exploração de suas riquezas naturais. Depois os abandonaram à própria sorte.

Agora todos se dão conta que teria sido muito melhor buscar em conjunto um desenvolvimento sustentável de todos os países africanos. Se assim tivesse sido feito, não estaria

agora a Europa com o pesadelo de perder suas riquezas.

Outra constatação é necessária fazer, referente ao Oriente Médio. O Ocidente sempre apoiou os regimes ditatoriais daquela complexa região. Agora se colhem os frutos amargos. Não existem lideranças que possam administrar a complexa realidade daquela região do mundo. As estruturas estatais são precárias, e o vazio político permite o surgimento de aberrações inesperadas, que tomam forma de "Estado Islâmico" ou de outras ditaduras que precisam ser sustentadas pela ameaça constante à liberdade e à segurança.

Por sua vez, a rica Europa começa a se dar conta que seus povos estão perdendo vitalidade. São populações que vão envelhecendo, sem ânimo para se renovarem. De acordo com projeções deduzidas de dados objetivos, se continuar esta tendência de envelhecimento e de cansaço vital,

a Europa precisará, não só abrir as portas para que venham os migrantes, mas ir ao seu encontro, suplicando que tragam sua energia vital, que sustente os empreendimentos econômicos, e garanta a renovação da população.

Na dinâmica atual, em quarenta anos a população da Alemanha bairará dos 81 milhões atuais, para 70 milhões de habitantes. Talvez seja esta previsão que está levando o governo alemão a estar mais disposto a acolher até quinhentos mil migrantes por ano.

A história mostra que os migrantes são portadores de vida nova. De 1890 a 1910, os Estados Unidos receberam 17 milhões de migrantes. O país não seria o que é hoje, sem a expressiva colaboração dos migrantes, em sua grande maioria europeus. Eles querem viver.

Eles podem ser bem vindos, se entendermos as lições da história.

matéria da capa

Respeito, direitos, oportunidades, inclusão social... A luta contínua dos deficientes

Continuação da entrevista com a coordenadora da Associação dos Deficientes Visuais de Fernandópolis, Célia Apacrecida Fontes Lopes Mafra.

EXTRA: Em meio às dificuldades, o que encoraja vocês, voluntários a darem segurança ao trabalho?

CÉLIA: O Amor e o nosso querer propiciar, mesmo sem muitas condições, uma qualidade de vida digna para essas pessoas que são desacreditadas pela sociedade.

Tive meu marido do meu lado por 30 anos, 14 anos ele me acompanhou na ADVF, chorei muito no ombro dele, tive vontade de desistir por diversas vezes, mas ele não deixava, me apoiava e dizia 'vamos lá, você consegue'. Hoje não tenho mais ele comigo, mas sei que onde ele estiver está me empurrando e me apoiando para seguir em frente.

EXTRA: Quais as fontes de recursos da entidade?

CÉLIA: Temos o aluguel da sede pago pela Prefeitura de Fernandópolis, um repasse mínimo municipal e estudan-



Carro que receberam a "multa moral" nesta semana



al, e um convênio com a Secretaria Estadual dos Direitos da Pessoa com deficiência, que paga exclusivamente os funcionários de braille, música e informática. O restante das despesas é pago pe-

los eventos, rifas, bingos e doações da população. Hoje temos uma despesa mensal de impostos, água, luz, telefone, internet e materiais em torno de dez mil reais mensais, e nossa receita não paga

nem 30% desse valor. Por isso é que digo 'matamos um leão por período, nem por dia é'.

Mas não desisto, pois meu objetivo é um só, fazer valer a lei, de que deficientes existem e precisam ser respeitados.

Graças a Deus temos uma população muito boa, que nos socorre quando precisamos, temos ótimos Cubes de Serviços, que nos ajudam na medida do possível. Por isso não desistimos, a ADVF tem fun-

cionários que trabalham por amor, que muitas vezes ficam com salários atrasados, mas estão ali todos os dias, tem voluntários que ajudam bravamente e assistidos que acreditam no nosso trabalho.

publicações



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EDITAL DE CONVOCAÇÃO N° 17/2015
SELEÇÃO PÚBLICA N° 001/2014 - SME

A Prefeitura de Fernandópolis, através da Excelentíssima Senhora Prefeita Municipal, **ANA MARIA MATOSO BIM**, no uso de suas atribuições legais, **CONVOCA** os candidatos aprovados e classificados no **Processo Seletivo n° 001/2014-SME**, prorrogado conforme Lei Complementar n° 125, de 09.06.2015 e Decreto n° 7.265, de 13 de janeiro de 2015, para **CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA** nas funções de **PROFESSOR DE ENSINO FUNDAMENTAL II - Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA**, a comparecerem à sede da Secretaria Municipal de Educação, situada à rua Minas Gerais, 993, centro, Fernandópolis, SP, no dia **16 (dezesseis) de setembro de 2015 (Quarta-feira), às 09:00 (nove) horas**, para atribuição de classes e/ou aulas na Função Atividade Docente e/ou Abertura de Portaria para **SUBSTITUIÇÕES EVENTUAIS**, conforme segue:

ENSINO FUNDAMENTAL II
DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA

Nº	NOME DO CANDIDATO	R.G.	PONTOS	DESEMPATE
1	LUCINÉIA MARCASSI	19.580.071	64	01.09.1970
2	TÁNIA C.F.HISSUNG TRINDADE	20.136.923-0	64	19.02.1971
3	MERIELE FIM ARANHA	40.281.764-3	63	29.04.1984
4	LIVIAN FERREIRA	41.583.545-8	63	01.08.1986

Fernandópolis, 09 de setembro de 2015

ANA MARIA MATOSO BIM
Prefeita Municipal

Três publicações: dias 10, 11 e 12 de setembro de 2015.
1ª publicação: quinta-feira, dia 10 de setembro de 2015.
2ª publicação: sexta-feira, dia 11 de setembro de 2015.
3ª publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

Carlos Augusto da Silveira Nunes

Advogado OAB/SP: 185136-A
OAB/GO: 24135

Tel.: 17 3843 4482 / Cel.: 17 9737 0822
carlosnunesadvogado@terra.com.br

Rua Bartolomeu Bueno nº 1216 - Centro - Ouroeste - SP

Villa Lanches
LANCHES, PORÇÕES E CALDO

LIGUE E FAÇA SEU PEDIDO
9706.3479 - 8180.6290
Direção: ADEMILSON

Aceitamos cartões de débito e crédito

O mais novo quiosque da cidade na Praça de Eventos em Ouroeste

Expo Ouroeste

Dias 19 e 20
Setembro 2015

Informações: 17.99735 9524

MULHER Free
DIA 20 Domingo
- Encontro de SOM Automotivo
- Encontro de REBAIXADOS
- Encontro de CARROS Antigos e TUNNING

DIA 19 Sábado
à partir das 23H00
Boate AUTOMOTIVA

LOCAL: Recinto de Exposições

G.S.M. AR CONDICIONADO
VENDA - INSTALAÇÕES
MANUTENÇÃO

Direção: Gustavo
gustavoouro1@hotmail.com
(17)3843-1323 / (17)99757-9248

Rua: Antônio Correia de Amorim, 2150 - Sarinha II - Ouroeste/SP

publicações

PRORROGAÇÃO DE DATAS-CONCORRÊNCIA SABESP CSS 13519/15
VENDE-SE IMÓVEL-MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS/SP

Alienação de imóvel-Terreno com área total de 513,00 m², situado à Av. Manoel Marques Rosa, 318, esquina com a Rua Santa Catarina, Bairro Parque Lopes, Município e Comarca de Fernandópolis/SP. Edital disponível p/ download desde 06/08/15-www.sabesp.com.br/licitacoes mediante obtenção de senha no acesso "Cadastre sua empresa". Problemas c/ obtenção de senhas, contatar fone (011)3388-6724/6812 ou informações: via site, e-mail claudiaabege@sabesp.com.br ou CSS, Av. do Estado, 561-Unidade I-Pte. Pq.-SP/SP, das 08h30 às 11h30/13h30 às 16h30. Receb. Proposta e Doc. Habilitação: 18/09/15, às 09h00, na Sala de Reunião RTDF2 (Setor Técnico de Operação de Fernandópolis), na Avenida da Saudade, 655-Jd. Progresso, CEP: 15.600-000, Fernandópolis/SP. SP 12/09/15-(CPI). A Diretoria.

Cada gota conta. Cada atitude conta. Cada obra conta.



Secretaria de Saneamento e Recursos Hídricos

PERSONAL TRAINER



ALEXANDRE SABADIN

Pós Graduado em Fisiologia do Exercício e Nutrição Esportiva

Exercício Funcional e Emagrecimento

"Sua meta é meu Objetivo"

(17) 99751-0989

@alexandresabadin

OURO DO LIXO E VOCÊ!



Reciclando Qualidade de Vida

Faça sua seleção de materiais orgânicos e recicláveis, separando PAPÉIS, PAPELÕES, METAIS, VIDROS E PLÁSTICOS e deixe na sua calçada, pois a equipe do caminhão do OURO DO LIXO passará recolhendo. A coleta seletiva é de extrema importância para nossa sociedade.

Junte todo o material reciclável e assim você estará colaborando com o meio ambiente. A equipe do caminhão do OURO DO LIXO e a nossa comunidade agradecem a sua colaboração.

Equipe Ouro do Lixo de Ouroeste

DISQUE-COLETA: 99646.8694



Coleta Seletiva
Transforme seu lixo em qualidade de vida...

Apoio:

CMMA Coordenadoria do Meio Ambiente **Gráfica Ouroeste** (17) 3843.1511

NEGÓCIO DE OCASIÃO

Vende-se Salão Comercial: 02 cômodos, depósito, banheiro, 100 m² de área construída, com um terreno ao lado de 70 m², em Santa Izabel do Marinheiro, localizado em frente a praça central. Tratar com Tião do Bar (17) 99628-1275.

VENDE-SE CASA

Rua Koey Arakaki, nº 692. Benfeitorias: garagem para 2 carros, 3 salas, 2 quartos e uma suíte, 2 banheiros, cozinha com armários, lavanderia, quiosque com churrasqueira e varanda com quarto para empregada. Área do terreno: 297m²; área construída: 192,87m². Contato fone: (11) 99489-0916.

VENDE - TROCA - ARRENDA-SE

03 - Extrusoras de 90 mm
03 - Picotadores
01 - Aglutinador de 50 cv
PARA RECUPERAÇÃO DE PLÁSTICOS

01 - Transformador 112,5 - completo - NOVO
01 - Quadro de Distribuidor de Energia
Cabos Elétricos de várias medidas (ALTA TENSÃO)
01 - Compressor 2.500 pés
01 - Guincho para 2 ton.
Mesas de Escritórios

(17) 98190-9474 | 99657-7636

COMUNICADO

A APRF - Associação dos Produtores Rurais de Fernandópolis, CNPJ 16.834.600/0001-95, localizada na Rua Santo Agostinho, nº. 15, Jardim São Lucas, município de Fernandópolis/SP, COMUNICA que conforme Proposta de Iniciativa de Negócio nº 13-180-01-2013, efetuará as seguintes aquisições:

1 - 3 (02) câmaras frigoríficas germinadas com bebedouro de água de 100 litros com filtro;

2 - 1 (um) computador com gabinete, monitor LED, nobreak e impressora multifuncional;

3 - 1 (um) máquina para beneficiamento e classificação de laranja;

4 - Móveis para escritório;

Com o apoio do Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável - Microbacias II - Acesso ao Mercado, com o objetivo de apoiar organizações de produtores rurais familiares no acesso ao mercado.

Informações e orientações mais detalhadas e especificações técnicas dos bens, períodos, forma de apresentação, data e horário de abertura das propostas, prazos, condições e exigências para entrega dos bens/serviços constarão dos Pedidos de Cotação de Preços (editais completos), que poderão ser solicitados através do telefone (17) 99745-1685 José Junior Taroco ou (17) 99764 - 1415 Lecandra Ribeiro Garcia ou através do e-mail associaao.aprf@gmail.com, no período de 12/09/2015 a 18/09/2015.

As propostas deverão ser entregues em ENVELOPE FECHADO na APRF - Associação dos Produtores Rurais de Fernandópolis, Rua Santo Agostinho, nº. 15, Jardim São Lucas, município de Fernandópolis - SP, CEP: 15.600-000.

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS



DECRETO N° 7.426 – DE 11 DE SETEMBRO DE 2015

(Dispõe sobre regulamentação do Grupo de Análise de Empreendimentos e dos padrões de procedimentos dos processos a serem analisados).

ANA MARIA MATOSO BIM, PREFEITA DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS; ...

CONSIDERANDO que a Lei nº 4.388, de 19 de agosto de 2015 institui o Grupo de Análise de Empreendimentos;

CONSIDERANDO a necessidade de se estabelecer, dentro dos preceitos legais, a composição, bem como a forma de sua atuação;

DEC E R E T A:

Artigo 1º. Fica regulamentado o Grupo de Análise de Empreendimentos instituído pela Lei Municipal nº 4.388, de 19 de agosto de 2015, com competência para analisar, elaborar e expedir diretrizes ambientais e urbanísticas e pré-aprovação de projetos de parcelamento do solo e empreendimentos de grande porte, apresentados e protocolados junto à Municipalidade.

Artigo 2º. O Grupo de Análise de Empreendimentos será composto pelos Secretários Municipais das seguintes secretarias, como segue:

a) Secretaria Municipal de Obras, Habitação e Urbanismo;

b) Secretaria Municipal de Meio Ambiente;

c) Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos;

d) Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Postura Urbana;

e) Secretaria Municipal de Planejamento;

f) Secretaria Municipal de Saúde;

g) Secretaria Municipal de Educação.

§ 1º. O mandato dos membros do Grupo será de 02 (dois) anos, sendo permitida uma única recondução por igual período.

§ 2º. O Grupo de Análise de Empreendimentos será presidido por um de seus integrantes, eleito dentre seus membros, para mandato de 01 (um) ano, permitida uma única recondução.

§ 3º. As decisões do Grupo serão aprovadas por maioria simples dos votos dos membros presentes.

§ 4º. O Grupo de Análise de Empreendimentos poderá convidar, a critério de seus membros, outras secretarias ou departamentos municipais ou outros órgãos, para contribuir nas diretrizes, em especial quando se tratar de empreendimento de interesse social ambiental.

Artigo 3º. O Grupo ao emitir seus pareceres e avaliações sobre os temas apresentados deverá observar os seguintes critérios:

I - Os membros ficarão impedidos de opinar em causa própria;

II - Os membros convocados poderão opinar, mas não terão direito a voto;

III - As decisões que ocasionarem empate são decididas pelo Prefeito Municipal.

Artigo 4º. Os membros do Grupo serão nomeados por portaria e se reunirão na última sexta-feira de cada mês ordinariamente ou quando convocados extraordinariamente.

Artigo 5º. O referido Grupo terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para apresentar parecer acerca do projeto analisado.

Artigo 6º. O exercício da função de membro do Grupo de Análise de Empreendimento – GAE- não será remunerado, sendo considerado serviço público relevante.

Artigo 7º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal "Massanobu Rui Okuma", 11 de Setembro de 2015.

- ANA MARIA MATOSO BIM -
Prefeita Municipal de Fernandópolis

Registrado no livro próprio de decretos e publicado na Imprensa Oficial do Município, bem como por afixação nesta Prefeitura Municipal em lugar de costume e amplo acesso ao público. Data supra.

- FABIO RICARDO RODRIGUES FERNANDES -

Secretário Municipal de Gestão

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

ALUGA-SE

IMÓVEL RESIDENCIAL. RUA ENRIQUETA ROSA, N° 232, BAIRRO ANA LUIZA: - 2 QUARTOS; SALA, COZINHA, BANHEIRO; GARAGEM PARA 1 CARRO; CONTATO (17) 99756-8900.

VENDE-SE LOTES RANCHO

Margem do Rio Grande. Área 700 a 1.300m² com escritura. Pronto para construir. Lot. fechado. Aceito carro. Com proprietário. Garcia fone: (17) 99728-3656.

VENDE-SE CHÁCARA

Vende-se uma chacara com área de 33.000m² próximo ao posto Morini na Rodovia Euclides da Cunha. Obs: R\$ 50,00 por m². Tel. (17) 98167-7700.

VENDE-SE CASA

Jd. Universitário. 3 dormitórios, 1 tipo apto. + WC social. Área de lazer. Churrasqueira, varanda, garagem p/ 2 carros. Ótimo acabamento. Tratar Garcia (17) 99728-3656.

Marquinho Santana

Representante Comercial
Cel.: (17) 9621-0596

(17) 3462-1090

Fernandópolis

Avenida Lírio Greco, 30
Bairro Brasilândia
Fernandópolis/SP

(Próximo a Rodobens Caminhões)



WWW.oextra.net

COLOMBANO
Plano de Assistência Familiar

Avenida Afonso Cáceres, 2555 - (Em frente a Santa Casa) - Fernandópolis - SP.

Fones: (17) 3442-4822 / 3442-1224



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS
EXTRATO DE CONTRATO N°. 407/2015.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.

PROCESSO N°. 110/2015.

Contratado: R&L IND. E COM. DE ARTIGOS DE DECORAÇÕES LTDA ME VALOR: R\$ 9.157,16 ASSINATURA: 09/09/2015.

OBJETO: "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE DRYWALL DIVISÓRIAS DE GESSO (ACARTONADO) PARA SEREM UTILIZADOS NO POUPA TEMPO". OS MATERIAIS DEVERÃO SER ENTREGUES CONFORME SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO COMPETENTE, A CONTAR DA SOLICITAÇÃO OS MATERIAIS DEVERÃO SER ENTREGUES EM ATÉ 10 (DEZ) DIAS.

Fernandópolis-SP, 11 de setembro de 2015.

CIBELE BERGER S. CARBONE

Gerente de Divisão de Suprimentos

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

EXTRATO DE CONTRATO N°. 406/2015.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.

PROCESSO N°. 129/2014.

Contratado: PASSOS & ZANINI LTDA EPP

VALOR: R\$ 2.052,25 ASSINATURA: 09/09/2015.

OBJETO: "Aquisição de mobiliário que serão utilizados para compor as unidades de saúde UBS Jardim Rio Grande - Santista, UBS Dr. José Ferreira Maia - Rosa Amarela e UPA - Unidade de Pronto Atendimento da Secretaria Municipal da Saúde, com entrega em até 31 de dezembro de 2015 a contar da publicação do extrato de contrato, diante da solicitação os materiais deverão ser entregues em até 20 (vinte) dias e Aquisição de Mobiliário gaveteiro que será utilizado para adequar a sala de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, com entrega em até 31 de dezembro de 2015 a contar da publicação do extrato de contrato, diante da solicitação os materiais deverão ser entregues em até 20 (vinte) dias".

Mod. Pregão N°. 070/2014. Ata de Registro de Preços n° 070/2014.

Fernandópolis-SP, 11 de Setembro de 2015.

- CIBELE BERGER SANCHES CARBONE -

Gerente de Divisão de Suprimentos

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

VENDE-SE NOVE (9) LOTES

VENDE-SE NOVE (9) LOTES NO TOTAL DE 2.500m (dois mil e quinhentos metros quadrados), atrás da Rodoviária. Tratar pelo telefone 99723-1795



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

"PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO"

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREGÃO N° 072/2015

PROCESSO N° 125/2015

DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de setembro de 2015.

HORÁRIO: 08:30 Hs. (oito horas e trinta minutos).

LOCAL: Paço Municipal, sítio à Rua Bahia nº 1264, Centro, Fernandópolis/SP.

TIPO: Menor Preço por Lote.

OBJETO: A presente licitação tem por objeto a "Elaboração de Ata de Registro de Preços para Aquisição de Materiais Elétricos e Hidráulicos para uso de várias Secretarias desta Municipalidade, com previsão de consumo no decorrer de 12 (doze) meses", classificada em lote, conforme especificações e quantidades constantes do ANEXO IX, do Edital de Pregão 072/2015.

LEGISLAÇÃO: Leis Federais nº 8.666/1993 e 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 5.015/2005.

DATA DA ENTREGA: Os documentos para o CREDENCIALMENTO, a DECLARAÇÃO DE QUE O PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, o ENVELOPE PROPOSTA e o ENVELOPE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, serão recebidos na Sala de Imprensa da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, localizada na Rua Bahia nº 1.264, Centro, Fernandópolis, Estado de São Paulo, durante a Sessão Pública de Processamento do Pregão nº 072/2015, iniciando-se às 08:30 hs. do dia 25 de setembro de 2015.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO: Sala de Imprensa da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, localizada na Rua Bahia nº 1.264, Centro, Fernandópolis, Estado de São Paulo.

INTEGRA DO EDITAL: Está à disposição de todos quantos possa interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08:00hs. às 17:00hs, no endereço acima indicado, mediante identificação, endereço, número de telefone, fac-símile e/ou e-mail e CNPJ ou CPF e, ainda, pelo website: www.fernandopolis.sp.gov.br.

Fernandópolis/SP, 11 de setembro de 2015.

- ANA MARIA MATOSO BIM -

Prefeita Municipal de Fernandópolis

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

SÍTIO 3 ALQUEIRES

OPORTUNIDADE em Santa Izabel do Marinheiro, perto próximo ao rio, sem benfeitorias. Aceita-se carro como pagamento. Com proprietário: 99728-3656 / 99788-0058.

VENDE-SE LOTE

Vende -se lote de 252 m² no bairro Brasilândia rua Ceará 350,00 o metro (17) 98181-3455.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

"PUBLICAÇÃO DE AVISO DE LICITAÇÃO"

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREGÃO N° 067/2015

PROCESSO N° 119/2015

DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de setembro de 2015

HORÁRIO: 14:00 Hs. (catorze horas).

LOCAL: Paço Municipal, sítio à Rua Bahia nº 1264, Centro, Fernandópolis/SP.

TIPO: Menor Preço por Lote.

OBJETO: A presente licitação tem por objeto "AQUISIÇÃO DE SUPLEMENTO ALIMENTAR E LEITE EM PÓ, PARA O ATENDIMENTO AOS PACIENTES COM AÇÃO JUDICIAL E AQUELES SEM CONDIÇÕES FINANCEIRAS, MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE PRESCRIÇÃO MÉDICA, COM PREVISÃO DE CONSUMO EM ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2015", classificada em lote, conforme especificações e quantidades constantes do ANEXO XIII, do Edital de Pregão 067/2015.

LEGISLAÇÃO: Leis Federais nº 8.666/1993 e 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 5.015/2005.

DATA DA ENTREGA: Os documentos para o CREDENCIALMENTO, a DECLARAÇÃO DE QUE O PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, o ENVELOPE PROPOSTA e o ENVELOPE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, serão recebidos na Sala de Imprensa da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, localizada na Rua Bahia nº 1.264, Centro, Fernandópolis, Estado de São Paulo, durante a Sessão Pública de Processamento do Pregão nº 067/2015, iniciando-se às 14:00 hs. do dia 25 de setembro de 2015.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO: Sala de Imprensa da Prefeitura Municipal de Fernandópolis, localizada na Rua Bahia nº 1.264, Centro, Fernandópolis, Estado de São Paulo.

INTEGRA DO EDITAL: Está à disposição de todos quantos possa interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08:00hs. às 17:00hs, no endereço acima indicado, mediante identificação, endereço, número de telefone, fac-símile e/ou e-mail e CNPJ ou CPF e, ainda, pelo website: www.fernandopolis.sp.gov.br.

Fernandópolis/SP, 11 de setembro de 2015.

- ANA MARIA MATOSO BIM -

Prefeita Municipal de Fernandópolis

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição N° 2.633.

ALUGA-SE

APARTAMENTO no Guarujá, na praia da Enseada a 120 metros da praia, com 3 quartos, sala, cozinha, garagem para dois carros. Interessados entrar em contato pelos telefones (17) 99758-2188 / 99794-0509.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

DEMONSTRATIVO DOS TRIBUTOS ARRECADADOS E RECURSOS RECEBIDOS

Artigo 162 da Constituição Federal - Agosto/2015

RECEITAS CORRENTES	R\$
RECEITA TRIBUTÁRIA	
IMPOSTOS	
Imposto s/ Propriedade Predial Urbano	R\$ 402.403,32
Imposto s/ Propriedade Territorial Urbano	R\$ 38.782,87
Imp. de Renda Retido nas Fontes s/ os Rendimentos do Trabalho	R\$ 232.767,93
Imp. s/ Trans. "Inter Vivos" Bens Imóveis e de Dir. Reais s/ Imóveis	R\$ 283.643,97
Imposto s/ Serviços de Qualquer Natureza	R\$ 464.238,91
Imposto s/ Serviços de Qualquer Natureza - Simples Nacional	R\$ 209.191,20
TAXAS	
Taxa de Funcionamento de Estabelecimentos em Horário Especial	R\$ 4.902,31
Taxa de Licença para Execução de Obras	R\$ 43.394,55
Taxa de Utilização de área de Domínio Público	R\$ 1.493,75
Taxa de Licença Localização e Funcionamento	R\$ 58.906,20
Taxa de Licença para Publicidade	R\$ 995,49
Coleta de Lixo Domiciliar	R\$ 137.918,45
Vistoria e Habite-se para Imóveis	R\$ 1.453,18
Segurança Contra Incêndio	R\$ 14.986,87
Contribuição de Melhoria	
Pavimentação Asfáltica	R\$ 331,69
Guias e Sarjetas	R\$ 70,19
Calçamentos, Muro em Imóveis Particulares	R\$ 697,20
CONTRIBUIÇÃO P/ CUSTEIO DO SERVIÇO DE ILUMINAÇÃO PÚBLICA	
CIP - Contribuição p/ Custeio do Serviço de Iluminação Pública	R\$ 275.025,65
RECEITA PATRIMONIAL	
Uso de Box-Terminal Rodoviário de Passageiros	R\$ 176,70
Projeto Embrião - Lei 1472/89	R\$ 1.216,26
Remuneração de Depósitos Bancários de Recursos Vinculados e Não Vinculados	R\$ 338.479,67
Receita de Serviços	
Tarifa de Embarque - Passageiros	R\$ 14.759,06
Vigilância Sanitária - Municipal	R\$ 2.477,73
Outros Serviços Administrativos	R\$ 39.117,08
Serviços - Patrulha Agrícola	R\$ 7.381,30
Serviços de Coleta, Transporte, Tratamento e Destino final de Resíduos Sólidos	R\$ 5.841,06
Serviços de Cemitério	R\$ 12.473,05
ALUGUEL BOX DO MERCADÃO MUNICIPAL	R\$ 10.476,85
TRANSFERÊNCIAS CORRENTES	
Transferências da União	
Cota-Parte do Fundo de Participação dos Municípios	R\$ 2.005.201,52
0,5% - FPM - EC 84/2014	R\$ -
Cota-Parte do Imposto sobre a Propriedade Territorial Rural	R\$ 13,60
COTA-PARTE DO FUNDO ESPECIAL DO PETRÓLEO - FEP	R\$ 26.077,42
Transferências de Recursos do Sistema Único de Saúde - SUS - Repasses Fundo a Fundo	R\$ 783.269,18
Transferências de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS	R\$ 70.575,64
TRANSFERÊNCIAS DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO	R\$ 272.115,72
Transferências Diretas FNDE - PDDE	R\$ -
TRANS.FNDE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO-PNAE	R\$ 132.034,00
Transf Dir FNDE - Prog Nac Apoio Transporte Escolar-PNATE	R\$ 2.786,53
TRANS.FINANCIERA DO ICMS- DESONERAÇÃO - L.C. N° 87/96	R\$ -
FNDE - MAIS EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL	R\$ -

Transferências dos Estados

Cota-Parte do ICMS	R\$ 2.198.173,84
Cota-Parte do IPVA	R\$ 449.440,48
Cota-Parte do IPI sobre Exportação	R\$ 31.700,99
COTA-PARTE DA CONTRIBUICIONES FINANC.PRD.PETRÓLEO.LEI 7.990/89	R\$ -
COTA-PARTE ROYALTIES COMPENS.FINANC.PROD.PETRÓLEO.LEI 7.990/89	R\$ 8.884,01
Repasso Estadual - Saúde	R\$ -
Subvenção para o Transporte Escolar	R\$ 87.000,00
FMAS - Programa Proteção Social Básica	R\$ 31.757,00
FMAS - Proteção Social Especial	R\$ 31.117,15
Subvenção para Merenda Escolar	R\$ 215.500,00
Transferências Multigovernamentais	
Transferências de Recursos do FUNDEB	R\$ 1.61

publicações



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDOPOLIS
CRONOLOGIA DE PAGAMENTOS

De acordo com o artigo 5º da Lei Federal nº 8.666/93, JUSTIFI-CA-SE as alterações na Ordem Cronológica de Pagamentos, a sa-ber:

Razão Social	Empenho	Nota Fiscal	Valor Bruto
PFC Network Soluções de Informática Ltda	0457/15	1120	R\$ 665,00
Sandra Silmara Pellati	1457/15	247	R\$ 1.400,00
Francisco Ferreira de Souza MEI	1456/15	35	R\$ 1.400,00
Metapública Cons. Assess. Gestão Pública	0120/15	2806	R\$ 3.565,05
Caetano & Maia Tecnologia da Informação Ltda	0215/15	2883	R\$ 660,00
Griffon Brasil Assessoria Ltda	0319/15	5386	R\$ 340,00
Comercial Cirúrgica Rioclarense Ltda	2628/15	671865	R\$ 14.900,00
Hidropower Fernandópolis Ltda ME	3045/15	589	R\$ 285,00
André Luis Guarnieri ME	3091/15	1475	R\$ 1.600,00
Alex Sandro P. de Carvalho ME	2948/15	08	R\$ 3.950,00
Ueslei Vitor de Souza ME	1056/15	26	R\$ 3.690,00
Teotonio Aparecido de Oliveira ME	0216/15	291	R\$ 658,00
Auto Viação Jauense Ltda	93	Lei Municipal nº 3.822/2011	R\$ 36.867,72

Justificativa: Despesa com: Contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção, gerenciamento do servidor de internet, e-mail, firewall e suporte técnico; Contratação de monitora de artesanato e monitor de viola, para Secretaria Municipal de Cultura; Contratação de empresa para prestar serviços de assessoria e consultoria no acompanhamento dos processos administrativos da Administração Pública Municipal; Contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção de dados, geração de relatórios e demonstrativos para análise técnica e gerencial de gestão fiscal e disponibilizados via internet; Referente a renovação da assinatura do boletim de publicações que será utilizado no setor da Procuradoria Jurídica; Aquisição de medicamentos que serão utilizados para atender os pacientes cadastrados nas Unidades de Saúde e Farmácia Municipal; Aquisição de filtros para uso e reparos no veículo nº 190 da Secretaria Municipal de Infraestrutura; Aquisição de arame ovalado que serão utilizados pela Secretaria do Meio Ambiente para realização de cercas para reflorestamento; Referente a locação de equipamentos de som que foram utilizados para comemoração do aniversário do Distrito de Brasília; Fornecimento de 2000 (duas mil) marmite, para consumo dos atiradores de serviço sentinela 24 horas, do tiro de guerra de Fernandópolis; Contratação de serviços de manutenção e reparos técnicos nas repetidoras de TV deste município; Proveniente de indenização por parte da municipalidade conforme previsto na Lei Municipal nº 3.131 de 05/06/2006. Tendo em vista a dificuldade encontrada no início desta gestão, como dívida alta de curto prazo, bem como a necessidade de manter os serviços essenciais a municipalidade, é que faz a presente alteração da ordem cronológica.

Fernandópolis, 11 de Setembro de 2015.

MARIA REGINA MENIS

Secretaria Municipal da Fazenda

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.
O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEDÔNIA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.115.912/0001-47

e-mail: pmmacedonia@macedonia.sp.gov.br

AVISO DE ADITAMENTO

CONVITE Nº 011/2015 (PROCESSO Nº 017/2015).

OBJETO: FORNECIMENTO DE PNEUS, CAMARAS E PROTETORES.

1. Autorização: Por r. despacho de fls., data de 31/08/2015 foi autorizado aditivo de acréscimo de R\$ 17.635,50 (dezessete mil seiscentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos), para aquisição de Pneus, Camaras e Protetores para Diversos Veículos de Diversos Setores desta Municipalidade, nas mesmas condições de fornecimento e preço praticado pelo fornecedor: Padovês Comércio de Pneus LTDA - ME, de Fernandópolis - SP. 2. Termo Aditivo: em 01/09/2015 foi lavrado aditivo de acréscimo no valor de R\$ 17.635,50, referente a Pneus, Camaras e Protetores para Diversos Veículos de Diversos Setores desta Municipalidade. NADA MAIS. Macedônia, 08/09/2015. Lucilene Cabreira Garcia Marsola - Prefeita Municipal.

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

EXTRATO DO TERMO DE SUPRESSÃO CONTRATUAL CONSENSUAL CONTRATO Nº 027/2015

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis
CONTRATADA: CIAMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA.

ASSINATURA: 11/09/2015

OBJETO: Fica suprimido do contrato o medicamento do lote 76 - item 01 ESCOPOLAMINA + DIPIRONA SODICA 6,67MG/ML + 333,4MG/ML SOLUÇÃO ORAL, FRASCO DE 20ML no valor de R\$ 1.755,00 (um mil setecentos e cinquenta e cinco reais), passando o valor total do contrato, de 66.435,00 (sessenta e seis mil quatrocentos e trinta e cinco reais) para R\$ 64.680,00 (sessenta e quatro mil seiscentos e oitenta reais), mantendo-se as mesmas condições contratuais. MODALIDADE: PREGÃO Nº 062/2014, PROCESSO Nº 111/2014.

Fernandópolis-SP, 11 de setembro de 2015.

CIBELE BERGER SANCHES CARBONE

Gerente de Divisão de Suprimentos

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEDÔNIA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.115.912/0001-47

Praça José Princi, 449 – Cep. 15.620-000 – Fone/Fax (17) 3849-1162 – MACEDÔNIA-SP

e-mail: pmmacedonia@macedonia.sp.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEDÔNIA.

RESULTADO JULGAMENTO PROPOSTAS/ HOMOLOGAÇÃO/CONTRATO.

PREGÃO PRESENCIAL n.º 012/2015 – Proc. n.º 036/2015. OBJETO: Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, para período de 6 meses - Resultado 24/08/15 – Vencedores: Auto Posto Stefani Ltda, para o lote n.º 01; Romero & Santos Auto Posto Ltda, para o lote n.º 02; Auto Posto Pedramil Ltda, para o lote n.º 03. Eduardo Bazan Pardim – Pregoeiro.

AVISO: HOMOLOGAÇÃO PREGÃO N.º 012/2015 - Objeto: Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II. Fica os homologados convocados assinarem o contrato. LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA - Prefeita Municipal - MACEDÔNIA-SP, 27/08/15.

AVISO: CONTRATO N.º 042/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedor: Auto Posto Stefani Ltda, para o lote n.º 01 – Data assinatura: 01/09/2015 - Valor R\$ 101.370,05 (cento e um mil trezentos e setenta reais e cinco centavos) – Prefeita Municipal – LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA – MACEDÔNIA 11/09/15.

AVISO: CONTRATO N.º 043/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedor: Romero & Santos Auto Posto Ltda, para o lote n.º 02 – Data assinatura: 01/09/2015 - Valor R\$ 65.786,00 (sessenta e cinco mil setecentos e oitenta e seis reais) – Prefeita Municipal – LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA – MACEDÔNIA 11/09/15.

AVISO: CONTRATO N.º 044/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedores: Auto Posto Pedramil, para o lote n.º 03 – Data assinatura: 01/09/2015 - Valor R\$ 105.069,31 (cento e cinco mil setenta e nove reais e trinta e um centavos) – Prefeita Municipal – LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA – MACEDÔNIA 11/09/15.

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEDÔNIA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.115.912/0001-47

Praça José Princi, 449 – Cep. 15.620-000 – Fone/Fax (17) 3849-1162 – MACEDÔNIA-SP

e-mail: pmmacedonia@macedonia.sp.gov.br

- EDITAL DE PUBLICAÇÃO

DE EXTRATO DE CONTRATO -

(Artigo 61 – Parágrafo único – Lei nº 8666/93 – Atualizada pela Lei 8883/94)

Saibam quantos virem o presente Edital de Publicação de Extrato de Contrato ou dele conhecimento tiverem, que processou-se pela Prefeitura Municipal de MACEDÔNIA, uma licitação na modalidade de Carta Convite, sob. n.º 006/2015 (Processo n.º 012/2015) e que, após a devida homologação e adjudicação, foi firmado o Contrato cujo Extrato é o seguinte:

EXTRATO DE TERMO ADITIVO N.º 007/2015.

PROCESSO N.º 012/2015.

DÓPOLIS LTDA - EPP.

OBJETO: FORNECIMENTO DE PEÇAS E SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA NA BOMBA INJETORA DE VEÍCULO USA-DO NO TRANSPORTE ESCOLAR ESTADUAL DESTA MUNI-CIPALIDADE.

PRAZO DE VIGÊNCIA: 4 (quatro) meses.

VALOR: R\$ 6.364,00 (seis mil trezentos e sessenta e quatro reais)

FORMA DE PAGAMENTO: a prazo conforme proposta.

PRAZO DE EXECUÇÃO: imediata.

DATA DA ASSINATURA: 03 de Setembro de 2015.

Macedônia, 11 de Setembro de 2015.

LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA

Prefeita Municipal

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEDÔNIA

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.115.912/0001-47

Praça José Princi, 449 – Cep. 15.620-000 – Fone/Fax (17) 3849-1162 – MACEDÔNIA-SP

e-mail: pmmacedonia@macedonia.sp.gov.br

EDITAL DE PUBLICAÇÃO DE

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

(Artigo 61 – Parágrafo único – Lei nº 8666/93 – Atualizada pela Lei 8883/94)

Saibam quantos virem o presente Edital de Publicação de Extrato de Contrato ou dele conhecimento tiverem, que processou-se pela Prefeitura Municipal de Macedônia, uma licitação na modalidade de Carta Convite, sob. n.º 006/2015 (Processo n.º 012/2015) e que, após a devida homologação e adjudicação, foi firmado o Contrato cujo Extrato é o seguinte:

EXTRATO DE TERMO ADITIVO N.º 007/2015.

PROCESSO N.º 012/2015.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MACEDÔNIA (Prefeitura Municipal)

CONTRATADO: A M DE MEDEIROS CONTÁBIL - ME

OBJETO: FORNECIMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM CONTABILIDADE PÚBLICA PARA ESTA MUNICIPALIDADE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES EM ANEXO I.

VALOR: R\$ 15.990,00 (quinze mil novecentos e noventa reais).

PAGAMENTO: Até o Quinto (5º) dia útil do mês vencido

PRAZO: 03 meses a partir da assinatura do Contrato.

AUTORIZAÇÃO: Prefeita Municipal – Lucilene Cabreira Garcia Marsola.

DATA DA ASSINATURA: 04 de Setembro de 2015.

Macedônia, 11 de Setembro de 2015.

LUCILENE CABREIRA GARCIA MARSOLA

Prefeita Municipal

Uma publicação: sábado, dia 12 de setembro de 2015.

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.

PREFEITURA MUNICIP

**DECRETO N° 7.427 – DE 11 DE SETEMBRO DE 2015**

(Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal, Instituído pela Lei Municipal nº 4.276 de 05 de novembro de 2014, e dá outras providências).

ANA MARIA MATOSO BIM, PREFEITA DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS; ...

D E C R E T A:**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Artigo 1º - O Serviço de Inspeção Municipal de Fernandópolis instituído pela Lei Municipal nº 4.276, de 05 de Novembro de 2014, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Artigo 2º - A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Fernandópolis; sendo de sua competência a prévia fiscalização, sob o ponto de vista higiênico sanitário e tecnológico das carnes, leite, peixes, ovos, mel, cera e demais produtos de abelhas assim como de todos produtos e subprodutos de origem animal que sejam produzidos, manipulados, elaborados, armazenados, transformados e preparados no Município.

Artigo 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal “SIM”, obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Artigo 4º - Ficará a cargo do responsável pelo “SIM”, fazer cumprir estas normas, também outras podem ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária a que se refere o Artigo 2º deste Regulamento.

§ 1º - O responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal será um médico veterinário do quadro de servidores municipais.

§ 2º - A inspeção industrial e sanitária exercida pelo “SIM” abrange:

- a) a classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção “ante” e post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de produtos e seus rótulos;
- h) as análises de laboratoriais;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Artigo 5º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente nos estabelecimentos que abatem animais e de forma periódica nos demais estabelecimentos.

Artigo 6º - Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo S.I.M., da qual constarão, além da denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição.

Parágrafo único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Artigo 7º - Os animais abatidos, formados das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constituem a “carcaça”.

§ 1º - Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Artigo 8º - Todos os produtos de origem animal deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela Legislação em vigor, bem como o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8078/90).

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Artigo 9º - Estão sujeitos a inspeção de que trata o presente decreto:

a) os estabelecimentos que recebam, abatem, manipulem ou industrializem as diferentes espécies animais de açoque destinadas ao consumo;

b) os estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

c) as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

d) os estabelecimentos que recebem o pescado para abate, distribuição ou industrialização;

e) os estabelecimentos que produzem ou recebem mel, cera ou outros derivados de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

f) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

g) nos estabelecimentos que recebam, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal.

Parágrafo Único - O registro dos estabelecimentos é atribuição exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal, que autoriza o seu funcionamento, depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

Artigo 10 - Os estabelecimentos a que se refere o Artigo 9º receberão número de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão à seriação própria e independente para o registro, e serão fornecidos pelo “SIM”.

§ 2º - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 3º - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Artigo 11 - O processo de obtenção de registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1 - requerimento dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspe-

ção Municipal solicitando o registro e a inspeção dos produtos e/ou subprodutos de origem animal;

II - planta baixa da construção com fluxograma operacional e de funcionários, acompanhado do memorial descritivo de construção;

III - Planta hidrossanitária, com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água;

IV - Relação descrevendo do maquinário com especificações volumétricas;

V - documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

VI - registro no cadastro geral dos contribuintes – CNPJ ou CPF;

VII - cronograma de execução da obra, quando se tratar de estabelecimentos novos;

VIII - Licenciamento Ambiental;

IX - Alvará de Funcionamento – expedido pelo setor de tributação;

X - Memorial Econômico Sanitário – conforme modelo estabelecido pelo S.I.M..

§ 1º - O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local do terreno.

§ 2º - As plantas descritas acima devem seguir a seguintes escalas:

- baixa - escala 1/100;

- hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

§ 3º - Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

- Estabelecimentos novos - cor preta

- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

cor preta - para partes a serem conservadas;

cor vermelha - para partes a serem construídas;

cor amarela - para partes a serem demolidas;

cor azul - para elementos construídos em ferro;

cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto;

cor “marrom claro” - para partes em madeira.

Artigo 12 - Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples “croquis” ou desenhos.

Artigo 13 - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Artigo 14 - Aprovados os projetos e cronogramas de execução, o requerente poderá dar início às obras.

Artigo 15 - A aprovação prévia do local para construção do estabelecimento protocolada, não impede que as autoridades municipais competentes embarguem a obra por interesse maior da saúde pública e preservação do meio ambiente.

Artigo 16 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de abastecimento do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físicos químicos da legislação federal em vigor pertinente.

Artigo 17 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como de suas instalações, só poderão ser feitas após aprovação prévia do projeto, realizada por técnicos do Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 18 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Artigo 19 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria final da obra para autorização do início dos trabalhos.

Parágrafo Único - Após a vistoria final, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Artigo 20 - O registro definitivo da Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos já construídos/edificados após cumprir todos os requisitos que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário.

Artigo 21 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelada o respectivo registro.

Artigo 22 - Após o registro, a 1º via dos documentos exigidos ficarão arquivados no órgão central do Serviço de Inspeção Municipal e a 2º via ficará em poder do requerente, devidamente protocolada.

Artigo 23 - Aos estabelecimentos já existentes fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que se adaptem as normas estabelecidas pelo serviço de Inspeção Municipal, deste decreto.

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 24 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

1 - os de carnes e derivados;

2 - os de leite e derivados;

3 - os de pescado e derivados;

4 - os de ovos e derivados;

5 - os de mel e cera e demais produtos de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Artigo 25 - os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

1 - matadouros-frigoríficos;

2 - charqueadas;

3 - fábricas de conservas;

4 - fábricas de produtos gordurosos;

5 - entrepostos de carnes e derivados;

6 - fábricas de produtos não comestíveis.

§ 1º - Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açoque sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por “charqueada” o estabelecimento destinado exclusivamente a produção de charque.

§ 3º - Entende-se por “fábrica de conservas” o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açoque, e em

qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial.

§ 4º - Entende-se por “fábrica de produtos gordurosos” os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 5º - Entende-se por “entreposto de carnes e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açoque e outros produtos animais, disposta ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M..

§ 6º - Entende-se por “fábrica de produtos não comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

Artigo 26 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação “frigorífico”, só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Artigo 27 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

1 - Propriedades rurais, compreendendo:

a) fazendas leiteiras;

b) estábulos leiteiros;

c) granjas leiteiras.

2 - Postos de leite e derivados, compreendendo:

a) postos de recebimento;

b) postos de refrigeração;

d) queijarias.

3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;

b) fábrica de laticínios;

c) entrepostos -usinas;

d) entrepostos de laticínios.

Artigo 28 - Entende-se por “propriedades rurais” os estabelecimentos produtores de leite para qualquer final

Parágrafo Único - Entende-se por Unidade Apícola ou Apíario o estabelecimento destinado à produção, recebimento, industrialização e classificação de mel, cera e outros produtos de abelhas e seus derivados.

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 34 - Para funcionamento dos estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial suficiente, bem como de ventilação adequada em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

II - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, de cor clara, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado.

III - Ter paredes lisas de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, de cor clara, permitir uma fácil lavagem e desinfecção e mantido em perfeito estado.

IV - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente e impermeável a umidade e vapores construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

V - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis,

VI - dispor de mesas com revestimentos impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização,

VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização para acondicionamento de produtos;

VIII - Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;

IX - Quando necessário, dispor de vapor e água quente abundante em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores, vetores e outros animais, e quando necessário tubos coletores ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalação para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias na proporção de no mínimo 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo,

XII - possuir quando necessárias instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento,

XIII - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitem as operações de modo higiênico e sanitário,

XIV - dispor de equipamento necessário aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis,

XV - dispor de dispositivos adequados para acondicionamento de ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza.

XVI - Dispor de telas em todas as janelas, e nas demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

XVII - Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

XVIII - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem anteriormente.

XX - Dispor, de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependentes após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, no caso de esfola aérea.

Parágrafo único - A juízo do "SIM", será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

XIX - Dispor de currais, pôcegas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro cimento no sentido dos raios. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

XX - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitem as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

XXI - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

XXII - Dispor de programas de Auto Controles como: Manuais de Instrução de Trabalhos, Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional.

DA HIGIENE

Artigo 35 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Artigo 36 - Será exigido dos operários que lavem as mãos e botas antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

Artigo 37 - Marcar equipamentos, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados ao transpor-

te ou depósito de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Artigo 38 - Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como todos os equipamentos e utensílios utilizados nos estabelecimentos. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Artigo 39 - Os estabelecimentos registrados no SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de substâncias químicas previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Artigo 40 - Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas, dependendo da atividade, mantendo-os convenientemente limpos.

Artigo 41 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

Artigo 42 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência. Também é proibido fumar, cuspir, ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho.

Artigo 43 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Artigo 44 - Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pôcegas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Artigo 45 - Deverão as indústrias inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Artigo 46 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Artigo 47 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Artigo 48 - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro ou indústria. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, devendo ser imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade de saúde pública.

Artigo 49 - Não será permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Artigo 50 - Não será permitida a utilização do bloco industrial como residência, mesmo que provisoriamente.

Artigo 51 - Higienizar diariamente e sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Artigo 52 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como encarregado do SIM.

DAS CARNES EM NATUREZA

Artigo 53 - O abate de animais para consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão serem realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Transito Animal - GTA, e nota fiscal.

§ 3º - Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para geração ou manutenção do frio.

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Artigo 54 - Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O tempo de sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada por animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Artigo 55 - Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usado outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Artigo 56 - No caso de aves, a escaldagem será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênica sanitárias.

AVES: entenda-se como as aves domésticas de criação:

a. Gênero Gallus: galos, frangos, galinhas e galos.

b. Gênero Meleagridis: perus e perus maduros.

c. Gênero Columba: pombos.

d. Gênero Anas: patos e patos maduros.

e. Gênero Anser: gansos e gansos maduros.

f. Gênero Perdix: perdiz, chucar, codorna.

g. Gênero Phasianus: faisão

h. Numida meleagris: galinha da angola ou guiné.

CARNE DE AVES: entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

CARCAÇA: entende-se pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde pa-

te ou depósito de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis. Para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

CORTES: entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

RECORTES: entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

MIÚDOS: entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o figado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

RESFRIAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

PRÉ-RESFRIAMENTO: é o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada e/ou água e gelo ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

CONGELAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

TEMPERADO: é o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo DPOA, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Artigo 57 - Eviscerar às vistas de um funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependentes nos trilhos ainda com suas vísceras, nos intervalos de trabalho.

Artigo 58 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os Serviços de Inspeção Municipal, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Artigo 59 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

DA INSPEÇÃO "ANTE - MORTEM" E "POST - MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Artigo 60 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento do SIM e das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, o SIM deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

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

Artigo 61 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

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

Artigo 62 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

publicações

Continuação da página anterior

veículo próprio, obedecidas as condições de temperaturas e prazos previstos neste Decreto.

d) Os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

1 - ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do SIM;

2 - satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3 - ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Decreto.

§ 12 - Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio interestadual, submetidos à operação de pré-aquecimento e refrigeração.

§ 13 - Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

§ 14 - Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1 - refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5°C (cinco graus centígrados);

2 - conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5°C (cinco graus centígrados);

3 - refrigeração após a pasteurização: 5°C (cinco graus centígrados);

4 - conservação engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus centígrados);

5 - entrega ao consumo, leite engarrafado: 10°C (dez graus centígrados);

6 - entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10°C (dez graus centígrados);

7 - entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

Artigo 104 - Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

Artigo 105 - É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Decreto, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do SIM.

Artigo 106 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelamento, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Artigo 107 - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

§ 1º - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º - O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

Artigo 108 - Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º - Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Decreto.

§ 2º - O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

§ 3º - O leite pré-aquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização.

Artigo 109 - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º - Permite-se os seguintes processos de pasteurização:

1 - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62-65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

2 - Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º - Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois a cinco graus centígrados) e em seguida envasado.

§ 3º - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º - Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 5º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus centígrados), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Decreto.

§ 6º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 7º - Tolera-se o aquecimento entre 68-70°C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

Artigo 110 - Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Artigo 111 - Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior

à 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 112 - Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo SIM. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º - O engarrafamento só será realizado em granjas leiteiras, estabulhos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e ainda nos casos previstos neste Decreto.

§ 3º - O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

1 - ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

2 - a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

3 - à boca será adaptado um fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

4 - ser o recipiente de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo SIM.

5 - ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.

Artigo 113 - A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, continua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a esterilização devem ser enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

Artigo 114 - Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado, e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo SIM.

Artigo 115 - Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

1 - metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

2 - adaptados de maneira inviolável;

3 - impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

Artigo 116 - Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

Artigo 117 - O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

Parágrafo único - É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

Artigo 118 - As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo SIM.

Artigo 119 - Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumo direto. Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Decreto.

Artigo 120 - As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.

Artigo 121 - É permitido o transporte de leite em veículos-tanque, para distribuição ao consumo:

1 - só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total.

2 - os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados);

3 - o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo SIM, de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

4 - as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

5 - o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do SIM;

6 - o distribuidor de leite em carro tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque;

7 - externamente os carros-tanque trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido, bem como a relação dos preços de venda no varejo por litro ou fração.

Artigo 122 - A violação dos fechos dos carros-tanque entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento ou ao entreposto-usina, implicará na apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

Artigo 123 - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Artigo 124 - Para efeito de aplicação deste Decreto considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo único - Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Artigo 125 - Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Decreto para o padrão de leite normal.

Artigo 126 - É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único - Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas

pelos SIM.

Artigo 127 - A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

1 - caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lacto-filtração;

2 - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

3 - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol.

4 - gordura pelo método de Gerber;

5 - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

§ 1º - Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

§ 2º - Consideram-se provas de precisão:

1 - determinação do índice de refração no soro cíprico;

2 - determinação do índice crioscópico.

Artigo 128 - Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

1 - provenha de propriedade interditada;

2 - revele presença de germes patogênicos;

3 - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

4 - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15D (quinze graus Dornic) ou superior a 18D (dezoito graus Dornic).

5 - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com decoloramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o tipo "A" 3,30 (três horas e meia) para o tipo B e 2,30 (duas horas e meia) para os demais tipos.

6 - não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

§ 1º - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

1 - caracteres organolépticos normais do leite cru;

2 - teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

3 - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

5 - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

6 - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

§ 1º - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo do SIM não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º - Considera-se aproveitamento condicional:

1 - a desnataturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

2 - a desnataturação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Artigo 135 - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único - Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo do SIM, será destinado a aproveitamento condicional.

Artigo 136 - Serão aplicadas as multas previstas neste Decreto ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

1 - em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

2 - em 5 (cinco) análises intercaladas no período de 1 (um) mês.

Parágrafo único - Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

CREME

Artigo 137 - Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 138 - Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 139 - Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Artigo 140 - O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnataturação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

Artigo 141 - O creme destinado à fabricação de queijo deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

MANTEIGA

Artigo 142 - Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A manteiga gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 143 - As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Decreto:

1 - quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

2 - quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo SIM;

3 - quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

4 - quando contenham micro-organismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

5 - quando revelem em exame microbiológico, presença de germes patogênicos ou coliformes, bolores e leveduras em número superior ao previsto nas técnicas padrões do SIM.

QUEIJOS

Artigo 144 - Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coágulo, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º - Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º - Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

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

§ 4º - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico para os diferentes tipos de queijos.

LEITES DESIDRATADOS

Artigo 145 - Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo SIM.

Artigo 146 - Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Artigo 147 - Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluido que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Decreto para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

Artigo 148 - O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular, composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções

sobre esta operação.

Artigo 149 - No estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

Artigo 150 - Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

§ 1º - Considera-se deficiência da matéria-prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§ 2º - Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

Artigo 151 - O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Artigo 152 - O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Artigo 153 - Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo único - São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Artigo 154 - O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - Apresentar características organolépticas próprias;

2 - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

Artigo 155 - Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 156 - Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do SIM.

Artigo 157 - Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 158 - Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

Parágrafo Único - Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

Artigo 159 - O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

1 - ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Decreto;

2 - apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;

3 - apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

4 - Não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

5 - Ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo SIM quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do SIM será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multilaminado.

Artigo 160 - Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó.

1 - leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

2 - leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

3 - leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento).

Parágrafo único - O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturalizada.

§ 1º - Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos lácticos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO.

§ 2º - Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Artigo 162 - O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente.

2 - apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

3 - estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

4 - ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

5 - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

6 - apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

7 - apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

8 - ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

Artigo 163 - Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único - A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsificantes.

Artigo 164 - O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

2 - apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;

3 - umidade máxima de 3% (três por cento);

4 - gordura máxima de 9% (nove por cento);

5 - resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);

6 - caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);

7 - protídeos totais: entre 12 e 15% (doze e quinze por cento);

8 - lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);

9 - maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito a quarenta e oito por cento).

Parágrafo único - O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

Artigo 165 - Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecção em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo único - É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo SIM.

Artigo 166 - A farinha láctea deve atender às seguintes especificações:

1 - ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;

Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Artigo 174 - Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

Parágrafo Único - Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:

- 1 - homogeneidade e consistência cremosa;
- 2 - sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;
- 3 - teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento);
- 4 - teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;
- 5 - germes da flora normal com vitalidade;
- 6 - ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 7 - acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

Artigo 175 - Entende-se por "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

Parágrafo único - Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

Artigo 176 - Denomina-se "leite acidófilus" o produto resultante da ação do *lactobacilos acidophilus* sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Artigo 177 - O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados).

Artigo 178 - Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- 1 - contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- 2 - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- 3 - não corresponder às indicações dos rótulos.

Artigo 179 - Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

- 1 - apresentar fermentação anormal;
- 2 - contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 - contiver mais ácido láctico do que o permitido;
- 4 - contiver elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

Artigo 180 - Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batédua do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estando fresco ou em pó, apresentando:

- a. leitelho fresco:
- 1 - máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;
- 2 - máximo de 3% (três por cento) de protídeos;
- 3 - acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido láctico;
- 4 - ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;
- 5 - acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;
- 6 - ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

b. leitelho em pó:

- 1 - acidez em ácido láctico que, na diluição de 1 (uma) parte de leitelho em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);
- 2 - umidade máxima de 6% (seis por cento);
- 3 - odor e sabor típicos do ácido bálico;
- 4 - ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovadas pelo SIM;
- 5 - solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);
- 6 - reprodução do leitelho fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;
- 7 - acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

8 - ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

Parágrafo único - o leitelho fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Artigo 181 - Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º - A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º - Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º - Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento).

§ 4º - O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo SIM, com fechos invioláveis.

§ 5º - A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

Artigo 182 - Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo da SIM, submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

§ 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§ 4º - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo SIM.

§ 5º - O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo SIM.

Artigo 183 - Entende-se por "caseína" o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos, compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

Artigo 184 - Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à pH 4,6-4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas.

Artigo 185 - Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

Artigo 186 - Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, deve apresentar:

- 1 - aspecto granuloso ou pulverizado;
- 2 - cor branca ou amarelada;
- 3 - odor levemente de soro azedo;
- 4 - gordura não superior a 1% (um por cento);
- 5 - água não superior a 10% (dez por cento).

Parágrafo único - É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo SIM.

Artigo 187 - Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e "lactose industrial".

§ 1º - A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopéia Brasileira.

- § 2º - A "lactose bruta" deve ter:
- 1 - lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);
- 2 - água no máximo 15% (quinze por cento);
- 3 - protídeos no máximo 8% (oito por cento).

§ 3º - A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

Artigo 188 - Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

Parágrafo único - Os estabelecimentos registrados no SIM devem atender além das disposições constantes neste Decreto, às Normas Técnicas específicas para o produto.

Artigo 189 - Entende-se por "lacto-albumina" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albumínas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína. Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.

INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Artigo 190 - A inspeção de leite e seus derivados abrange:

1 - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

2 - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único - Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

1 - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

2 - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;

3 - durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

4 - após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

5 - depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

Artigo 191 - A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

- 1 - lacto-filtração;
- 2 - caracteres organolépticos;
- 3 - densidade a mais 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;

4 - verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

5 - prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;

6 - acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

7 - extrato seco e desengordurado.

§ 1º - Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§ 2º - Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, o SIM verificará:

- 1 - as condições higiênicas do estabelecimento;
- 2 - controle de documentos de sanidade dos operários;
- 3 - a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

4 - o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

5 - os livros de registro e diagramas termo-registradores;

6 - as condições do leite recebido, por procedência;

7 - o produto final beneficiado.

Artigo 192 - Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6 (seis) do parágrafo 2º do artigo anterior, constará, além de outras quando necessárias, das se-

guientes provas:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - lacto-filtração;
- 3 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura;

4 - acidez;

5 - matéria gorda;

6 - extrato seco;

7 - prova de redutase.

Parágrafo único. Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pelo SIM fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Artigo 193 - Para o produto final beneficiado, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo anterior, acrescidas das peroxidase e fosfatase.

Artigo 194 - Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - acidez;
- 3 - matéria gorda.

§ 1º - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

- 1 - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;
- 2 - de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º - O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º - O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - acidez;
- 3 - umidade, sal e insolúveis;
- 4 - matéria gorda.

Artigo 195 - Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo SIM.

Artigo 196 - O servidor do SIM realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Artigo 197 - Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Artigo 198 - Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por empregados das próprias empresas nos est

2 - cheiro agradável e pronunciado;
3 - carne úmida, bemaderer à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

- 1 - pele lisa e úmida;
- 2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;
- 3 - carne consistente e elástica;
- 4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5 - cheiro próprio.

D) ANFÍBIOS

- 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho;
- 2 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 3 - cheiro próprio;

Parágrafo único - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Artigo 205 - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;

2 - ph de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;

3 - bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes.

4 - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Artigo 206 - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Artigo 207 - Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

- 1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- 2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

4 - que apresente infestação muscular macia por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

5 - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo SIM;

6 - provenientes de água contaminadas ou poluídas;

7 - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

8 - em mau estado de conservação;

9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único - o pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

DA INSPEÇÃO DOS OVOS E DERIVADOS.

Artigo 208 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Decreto.

Artigo 209 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Artigo 210 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o SIM poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão registradas no SIM recebendo o número correspondente ao registro.

§ 2º - Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao registro.

§ 3º - A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o SIM julgar conveniente.

Artigo 211 - Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único - os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Artigo 212 - Os ovos para consumo interno ou para comércio internacional devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados "Entrepostos".

Artigo 213 - O entreposto adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Artigo 214 - A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

1 - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

2 - apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;

3 - o exame pela ovoscopia.

Artigo 215 - Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Artigo 216 - A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Artigo 217 - Os ovos serão classificados em:

- a) extra;
- b) especial;
- c) primeira qualidade;
- d) segunda qualidade;
- e) terceira qualidade;
- f) fabrico.

Artigo 218 - São características do ovo "Extra":

1 - ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - os ovos devem ser uniformes, integros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 219 - São características do ovo "especial":

1 - ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, integros, limpos e de casca lisa

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 220 - São características de ovo de primeira qualidade:

1 - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, integros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 221 - São características do ovo de segunda qualidade:

1 - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, integros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 222 - São características do ovo de terceira qualidade:

1 - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, integros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 223 - Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1^a qualidade, 2^a qualidade e 3^a qualidade.

Artigo 224 - São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadram nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitorias, padarias e similares ou à industrialização.

Parágrafo único - Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

Artigo 225 - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitorias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas exigências previstas para os classificados "Fabrico".

Artigo 226 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Artigo 227 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo SIM.

Artigo 228 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrônico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1°C (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único - As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo, será tolerada a estocagem de produtos, a juízo do SIM.

Artigo 229 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o SIM julgar necessário.

Artigo 230 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

1 - alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

2 - mumificação (ovo seco);

3 - podridão (vermelha, negra ou branca);

4 - presença de fungos, externa ou internamente;

5 - cor, odor ou sabor anormais;

6 - ovos sujos externamente por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

8 - quando contenham substâncias tóxicas;

9 - por outras razões a juízo da Inspeção Federal.

Artigo 231 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

Parágrafo único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrarem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Artigo 232 - Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do SIM.

Artigo 233 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas padões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Artigo 234 - Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo SIM.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º - O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Artigo 235 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

2 - ovos frescos e conservados;

3 - ovos de classe ou categoria diferentes;

DA INSPEÇÃO DO MEL E CERA DE ABELHAS

Artigo 236 - Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

Parágrafo Único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

Artigo 237 - Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Artigo 238 - A cera de abelhas será classificada em:

1 - cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo

publicações

Continuação da página anterior

VII – marca comercial do produto;

VIII – algarismos correspondentes a data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;

IX – pesos líquido e de embalagem, quando não for possível, constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR”;

X – composição do produto e outros dizeres quando previsto neste Regulamento e devidamente aprovado pelo órgão competente;

XI – constar no rótulo da embalagem, o número de registro no Serviço de Inspeção Municipal;

XII – instruções básicas de conservação e uso para correta utilização do produto;

XIII – a especificação: “Indústria Brasileira – feito em FERNAN-

DÓPOLIS – SP”;

XIV – outras informações que as autoridades sanitárias competentes julgarem necessárias para perfeita apresentação do produto e esclarecimento ao consumidor.

Artigo 249 – O número do registro do estabelecimento, com as iniciais “SIM” e, conforme o caso, as palavras “Inspecionado” e “Reinspecionado”, representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão oportunamente definidos pelo SIM.

§ 1º - As iniciais “SIM” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º - O carimbo de inspeção municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM e constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Artigo 250 – Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos e marcação ou carimbos, são necessários:

I – requerimento encaminhado ao SIM, devidamente assinado pelo responsável técnico.

II – croqui de rotulagem mencionando as cores dos letreiros e desenhos contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em 2 (duas) vias.

III – memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo.

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**Artigo 251** – O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” e, conforme o caso, as palavras “Inspecionado” ou “Reinspecionado”, tendo na parte inferior a palavra “Nome do Município – SP”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - As iniciais “S.I.M.” traduzem “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 2º - O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Artigo 252 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.**Artigo 253** - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

1 - dimensões: 0,07m (sete centímetros);

2 - forma: triangular (equilátero);

3 - dizeres: as iniciais S.I.M no topo do triângulo, seguido do número de registro do estabelecimento imediatamente abaixo, a palavra “INSPECIONADO” abaixo do número de registro e, na parte inferior, acompanhando a linha basal do triângulo, “XXXXXXXX – SP”;

4 - uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto; para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto;

b) Modelo 2:

1 - dimensões: 0,04 m (quatro centímetros) quando aplicado em recipiente de peso superior a um quilograma; 0,03m (três centímetros), nos recipientes de peso até um quilograma, em geral, nos rótulos impressos em papel;

2 - forma e dizeres: idênticos ao modelo 1

4 - uso: para rótulos de produtos acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo;

c) Modelo 3:

1 - Dimensões: 0,06m (seis centímetros);

2 - forma: quadrado

3 - dizeres: idênticos ao modelo 1

4 - Uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**Artigo 254** - As infrações a presente Lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.**Parágrafo Único** - Incluem-se entre as infrações previstas nessa Lei, atos que procurem obstar ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, desacato, suborno ou simples tentativa, informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.**Artigo 255** - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou por fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

III - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por

qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto na presente Lei.

Parágrafo Único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal –ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

a) Nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais “in natura”, para fabricação de farinhas, em ambos os casos mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Artigo 256 - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- Adulteração:

A) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações de determinações fixadas;

B) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

C) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

D) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste na declaração dos rótulos;

E) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraudes:

A) alterações ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

B) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

C) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

D) conservação com substâncias proibidas;

E) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III- Falsificações:

A) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

B) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Artigo 257 - Os infratores dos dispositivos da presente Lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I - multa de 10 a 50 URM:

A) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

B) aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente;

C) aos que condicionarem ou embalarem produtos em embalagens ou recipientes não permitidos;

D) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras das embalagens, nos rótulos ou em produtos;

E) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

F) aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - multas de 51 a 100 URM:

A) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

B) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

C) aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

D) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagem diferentes das previstas nesta Lei;

E) aos que adquirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuam produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

F) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com a presente Lei devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

G) às pessoas físicas ou jurídicas que embargarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício das suas funções;

H) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem lavagem e desinfecção de vasilhame, frascos, carros-tanque e veículos em geral;

I) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem a limpeza e desinfecção rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

J) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

K) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

L) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

M) aos que infringirem os dispositivos desta Lei, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

N) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, as transferências de responsabilidades previstas na Lei, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;

O) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não te-

nhjam sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

P) aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;

Q) as firmas responsáveis por estabelecimentos que preparam, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas formas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

III - multa de 101 a 150 URM:

A) aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagem e carimbos de Inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

B) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

C) aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

D) aos que usarem indevidamente os carimbos de inspeção municipal;

E) os responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo, produtos sem rotulagem;

F) os que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com determinações da inspeção Municipal.

IV- multa de 151 a 200 URM:

A) aos responsáveis por qualquer alterações fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

B) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

C) as pessoas físicas e jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, ao critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;

D) aos que subornarem, tentarem subornar ou usar de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

E) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela inspeção municipal,

F) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados nesta Lei ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

G) às pessoas físicas e jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, em produtos que não estejam sob Inspeção Municipal;

H) aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a legislação em vigor, tendo-se em mira a defesa da produção animal do País.

Parágrafo Único - Serão aplicadas ainda, a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais que receberem, armazenarem ou expuserem à venda produtos que não procedam de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Federal, Estadual ou Municipal cabendo aos servidores do Serviço de Vigilância Sanitária, que constatarem as infrações, levar ao conhecimento do SIM Municipal para que assim seja lavrado os competentes autos.**Artigo 258** - Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má-fé, e tratando-se de primeira infração, o Responsável pelo Serviço, deixará de aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir o infrator e orientá-lo convenientemente.**Artigo 259** - As multas serão determinadas com base no valor da Unidade de Referência do Município (URM) vigente por ocasião da lavratura do Auto de Multa sendo que:**Artigo 260** - Todo produto de origem animal exposto à venda, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado clandestino e como tal, sujeito as penalidades previstas nesta Lei.**Artigo 261** - As penalidades as quais se referem na presente Lei serão aplicadas sem prejuízo de outras, que por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.**Artigo 262** - As multas as quais se referem a presente Lei serão dobradas na reincidência e, em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1º - Ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem a reincid

IV - O prazo de dez dias, para defesa ou impugnação do auto de infração, a contar da data de ciência do infrator;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade sanitária autuante e sua assinatura;

VI - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto.

Parágrafo Único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto será feita, neste, a menção do fato.

Artigo 268 - As autoridades sanitárias de fiscalização ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 269 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração e de outras medidas cabíveis ao processo administrativo:

I - Pessoalmente;

II - pelo correio, por carta registrada, com aviso de recebimento - A.R;

III - Por edital, se estiver em lugar incerto e não sabido.

Parágrafo único - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando se efetivada a ciência cinco dias após a publicação.

Artigo 270 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será ele notificado a fazê-lo no prazo de trinta dias, observado o disposto no artigo 88.

§ 1º - O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, mediante despacho fundamentado.

§ 2º - O não cumprimento da obrigação subsistente, no prazo fixado, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente, podendo ainda ser cassado o registro no S.I.M.

Artigo 271 - As multas impostas pela autoridade sanitária do S.I.M., poderão sofrer redução de vinte por cento (20%), caso o infrator desista expressamente de apresentar defesa ou recurso, caso em que será imediatamente notificado a efetuar o pagamento no prazo previsto.

Artigo 272 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, para a Direção do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., por escrito, no prazo de dez dias, contados da sua ciência:

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade sanitária dirigente julgadora solicitar parecer da autoridade sanitária de fiscalização autuante, que será o prazo de dez dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado, no prazo de 20 (vinte) dias, pela autoridade sanitária dirigente do Serviço de Inspeção Municipal competente, que aplicará as penalidades previstas neste Código.

Artigo 273 - A autoridade sanitária dirigente do Serviço de Inspeção Municipal poderá delegar competência para a apuração das infrações sanitárias contidas em processo administrativo, para a sua assessoria imediata.

Artigo 274 - A critério da direção do S.I.M., a apuração do ilícito, far-se-á mediante apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1º - A apreensão dos produtos referidos no caput deste artigo será imediata e obrigatória, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do mesmo.

§ 2º - A interdição referida no caput deste artigo será aplicada pela autoridade sanitária de fiscalização competente, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, ou nos casos em que estejam em desacordo com as normas legais e regulamentares, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º - A apreensão do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º - A apreensão do produto e/ou a interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de noventa dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

§ 5º - Os produtos apreendidos pelo S.I.M. e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome e à entidades Assistenciais.

Artigo 275 - Para a interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, seções, dependências, veículos, edificações, prédios, máquinas, equipamentos e locais, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos do auto de infração, quando da oposição do ciente.

Artigo 276 - Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

Artigo 277 - O documento fiscal de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Artigo 278 - A apreensão do produto ou substância para análise se consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises necessárias.

§ 1º - Se a quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substâncias será encaminhado ao laboratório oficial, para realização de análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado, se possível.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 4º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 5º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstaciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 6º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 7º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 8º - Caso o resultado da perícia de contraprova seja igual ao da análise fiscal, o produto condenado será inutilizado.

§ 9º - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade de superior imediata no prazo de dez dias, o qual determinará novo exame pericial, a ser realizado na Segunda amostra em poder do laboratório oficial.

§ 10 - Quando o resultado da análise da Segunda amostra em poder do laboratório oficial for condenatório, o produto interditado será inutilizado.

Artigo 279 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal ou da perícia de contraprova a infração objeto da apuração e, sendo considerado o produto próprio para consumo, a autoridade sanitária julgadora do Serviço de Inspeção Municipal lavrará despacho liberalizante e determinando o arquivo do processo.

Artigo 280 - Nas transgressões que independam da análise ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária competente, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso, caso o infrator não apresente defesa no prazo de dez dias.

Parágrafo Único - Para atendimento do disposto no caput deste artigo, a autoridade sanitária de fiscalização competente, quando o caso indicar, além do auto de infração, lavrará:

A) Documento fiscal de apreensão de bens e produtos de interesse sanitário em desacordo com a legislação vigente;

B) Documento fiscal de interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, edificações, prédios, tendas, barracas, refeitórios, máquinas, equipamentos, setores de serviços, seções, dependências e veículos; e

C) Outros documentos que a ação fiscal requerer.

Artigo 281 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, no prazo de dez dias, à autoridade sanitária superior imediata - O Secretário de Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários, inclusive quando se tratar de multa, que decidirá no prazo de vinte dias.

Artigo 282 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Artigo 283 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo, relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 89.

Parágrafo Único - O recurso previsto no parágrafo 9º do artigo 96 será decidido no prazo de vinte dias.

Artigo 284 - Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade sanitária julgadora dirigente do S.I.M., e for definido o valor da multa, o infrator será notificado a recolher-la, conforme o previsto no artigo anterior.

Parágrafo Único - A notificação a que se refere o caput deste artigo será feita conforme o previsto no artigo 88.

Artigo 285 - O não recolhimento da multa dentro do prazo implícito no Registro em Dívida ativa e consequente cobrança através de Processo de Execução Fiscal.

Parágrafo Único - Neste caso, será suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Artigo 286 - Decorrido o prazo mencionado, sem que seja recorrida a decisão condenatória ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo, e determinada a apreensão e inutilização do produto, bem como outras medidas cabíveis.

Artigo 287 - A inutilização dos produtos e o cancelamento da autorização para funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos, somente correrão após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrecorribel.

Artigo 288 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária julgadora dirigente, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, cuja entrega será devidamente recebida em Termo de Doação próprio, cuja primeira via será enviada ao infrator, a segunda anexada ao processo e a terceira para controle de estoque.

Artigo 289 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária julgadora proferirá a decisão final, dando o referido processo por concluso, após a publicação desta última na imprensa oficial e a adoção das medidas impostas.

Artigo 290 - São responsáveis pela infração frente às disposições da presente Lei, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I- produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

II- Proprietários, arrendatários ou responsáveis de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III- proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas atacadistas ou varejistas que receberem, armazenarem ou venderem produtos de origem animal;

IV- que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V- que transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou

prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exploram a indústria dos produtos de origem animal.

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Artigo 291 - A periodicidade das análises laboratoriais dos produtos fabricados deverá ser realizada conforme cronograma estabelecido pelo S.I.M., e as análises da água deverão ser feitas com intervalo máximo de 180 dias, devendo ser efetuadas pelo estabelecimento. Qualquer alteração nestes prazos deverá ser aprovada primeiramente pelo SIM, observando a legislação pertinente.

Artigo 292 - O S.I.M. determinará quais análises se farão necessárias através de Instruções Normativas.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 293 - O modelo oficial de certificado sanitário emitido pelo SIM deverá obedecer ao estipulado no RIISPOA.

Artigo 294 - Todos os documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão ser padronizados pela Inspeção Municipal.

Artigo 295 - Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado, no SIF, SIE OU SIM, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Artigo 296 - A fiscalização dos produtos de origem animal no comércio local será executada pelo serviço de vigilância sanitária, podendo ser auxiliado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 297 - Serão fixadas através de Lei, a taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Parágrafo Único: Pela prestação de serviços pela Inspeção, serão cobrados valores, com base na URM.

Artigo 298 - O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente da prestação dos serviços de inspeção.

Artigo 299 - O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária, além de advertência por escrito.

Parágrafo Único - Após duas advertências, o infrator será penalizado com multa equivalente a 01 URM por dia de atraso e, após a aplicação de três multas pelo mesmo motivo, a pena será suspensa do Registro do S.I.M. por cinco dias úteis.

Artigo 300 - Sempre que possível o Serviço de Inspeção Municipal deve facilitar a seus técnicos a realização de cursos e estágios em laboratórios estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.

Artigo 301 - Nos pequenos estabelecimentos e fábricas de embutidos cujo volume de resíduos industrializados não justifiquem a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, permitido o encaminhamento ou não desta matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário apropriados a finalidade.

Artigo 302 - O município poderá legislar normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, observando os princípios básicos de higiene dos alimentos, tendo como objetivo a inocuidade dos produtos de origem animal, bem como em relação ao Artigo 7º incisos I, II e II do Anexo do Decreto n° 5.741 de 30 de Março de 2006.

Artigo 303 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 304 - As despesas decorrentes deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Artigo 305 - O "Serviço de Inspeção Municipal - SIM" fica declarado como serviço de saúde pública de natureza essencial.

Artigo 306 - Este Decreto entrará em vigor no dia de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

capas da semana

O que foi destaque nas edições diárias desta semana

o extra SEU JORNAL DIÁRIO

Sindicato confirma escalonamento do pagamento de salários dos servidores

Feira de São Mateus é realizada em São Mateus, no interior de São Paulo. A feira é realizada anualmente e atrai milhares de pessoas de todo o Brasil. Páginas 10-11

McDonald's começa a selecionar colaboradores em Manhãpolis

Autoridades e população prestigiam o "Desfile de Sete de Setembro"

Justiça manda penhorar todos os bens da casa de Jorge Kajuru para pagar dívida com Luciana Gimenez

Entrância Final rende Moção de Aplausos ao presidente do TJ-SP, Dr. José Renato Nalini

Prefeitura finaliza pagamento de salários nesta sexta-feira

Sindicato confirma escalonamento do pagamento de salários dos servidores

No Campeonato Paulista, **Feufe** quer voltar a vencer fora contra o Manhãpolis

A crise chega de vez nas Prefeituras

População da região para crescer

Exemplo petista? **Deputado tucano "deve" receber recursos**

Concurso Correios: **próximos dias**

Secretaria da Segurança firma convênios com Prefeituras do Estado de SP

Raio atinge casa no Higienópolis e danifica eletrodomésticos

Jovem da região está entre as vitimas fatais do acidente de Paraty

Mulher fica ferida em acidente na Rodovia Euclides da Cunha

Colisão entre veículos na SP-543 causa susto entre motoristas

Corpo de estudante morta em Paraty

Nova diretoria da AAMFER realiza primeira reunião

Sábado, 05 de setembro de 2015
Edição 2629

Quarta-feira, 09 de setembro de 2015
Edição 2630

Quinta-feira, 10 de setembro de 2015
Edição 2631

Sexta-feira, 11 de setembro de 2015
Edição 2632

www.oextra.net

www.oextra.net