

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 da Associação e os maiores desafios em manter uma entidade do Terceiro Setor.

EXTRA: O que é a “Multa Moral”, que você aplicou esta 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 pararam, 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 respeitos 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 Paraolímpico.

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 fossemos empresa e não ganhamos para tanto.

Continua na página C3

casarancho

Sua segurança, nosso compromisso

SEG Alarm

Alarmes – 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

4X SEM JUROS NO CARTÃO

Toldos Canaã

(17) 3442-3385 | 99777-7634

e-mail: contato@toldoscanaa.com.br / site: www.toldoscanaa.com.br

Av. Libero de Almeida Silveiras, 3452 - Coester Fernandópolis-SP

NOVO ENDEREÇO!

(17) 3442-2688

Av. Augusto Cavaliñ, 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. Libero de Almeida Silveiras, 3452 - Coester Fernandópolis-SP

www.deaco.com.br / f deaco@deaco.com.br

ASSINE oextra

Fones: (17) 3462-1727 | 3442-2445

E-mail: assinatura@oextra.net

PEÇA AGORA!

Por Josanie **BRANCO**

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 nosso 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 pele inexplicável com palavras de amor antes, durante e depois.

Quando se ama, sonha-se junto. Caminha-se junto, orienta e puxa para cima, oras 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 reconhecê-los. A vida não para por conta das suas frustrações, enxugue 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 acalantar 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.

artigo

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 intriga agora 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 necessário 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 baixará 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.

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

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

EXTRA: Em meio às dificuldades, o que encoraja vocês, voluntários a darem sequência 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 estadu-



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 Nº 17/2015

SELEÇÃO PÚBLICA Nº 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 nº 001/2014-SME**, prorrogado conforme Lei Complementar nº 125, de 09.06.2015 e Decreto nº 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 2.015 (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	TÂNIA C.F.HISSUNG TRINDADE	20.136.923-0	64	19.02.1971
3	MEIRIELE 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 2.015

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 Nº 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

O mais novo quiosque da cidade

na Praça de Eventos em Ouroeste

Aceitamos cartões de débito e crédito



Expo Duroeste

TAR

Dias **19 e 20**
Setembro 2015

Informações:
17.99735 9524

MULHER Free

20 Domingo
- Encontro de **SOM** Automotivo
- Encontro de **REBAIXADOS**
- Encontro de **CARROS Antigos** e **TUNNING**

19 Sábado
à partir das 23H00
Boate AUTOMOTIVA

LOCAL: Recinto de Exposições



G.S.M.

AR CONDICIONADO

VENDA - INSTALAÇÕES
MANUTENÇÃO

Direção:
Gustavo

gustavooouro1@hotmail.com

(17)3843-1323 / (17)99757-9248

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

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 claudiabega@sabesp.com.br ou no CSS, Av. do Estado, 561-Unidade I-Pte. Peq.-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.

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

Transforme seu lixo em qualidade de vida..

Apoio:

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, 3 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 - Extrusouras 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 Lecsandra Ribeiro Garcia ou através do e-mail associacao.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 Nº 2.633.

DECRETO Nº 7.428 – DE 11 DE SETEMBRO DE 2015

(Dispõe sobre abertura de crédito adicional suplementar junto ao Orçamento Anual do Município de Fernandópolis referente ao exercício de 2015, para os fins que especifica).

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:

Artigo 1.º - Fica aberto, junto ao Orçamento Anual do Município de Fernandópolis, com fundamento no inciso I, do artigo 4º, da Lei nº 4.298, de 22 de dezembro de 2014 (Lei Orçamentária Anual/2015), um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais), destinado ao atendimento de programas governamentais, conforme classificação orçamentária abaixo discriminada:

02 – PODER EXECUTIVO

02.05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

02.05.06 – FUNDO MANUT. DESENV. EDUC. BÁSICA - FUNDEB

12.361.0019.2.028 – Manutenção do FUNDEB – 40% (Ensino Fundamental)

3.3.90.36.- Outros Serviços de Terceiros

– Pessoa Física.....R\$ 15.000,00

FR: Estadual

Artigo 2.º - As despesas decorrentes do artigo anterior serão cobertas com recursos provenientes da redução das dotações orçamentárias abaixo discriminadas, consignadas no orçamento da despesa vigente para o corrente exercício, a saber:

02 – PODER EXECUTIVO

02.05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

02.05.06 – FUNDO MANUT. DESENV. EDUC. BÁSICA - FUNDEB

12.361.0019.2.028 – Manutenção do FUNDEB – 40% (Ensino Fundamental)

3.3.90.30.- Material de Consumo.....R\$ 15.000,00

FR: Estadual

Artigo 3.º - Considerando o dinamismo que envolve o processo de planejamento dos gastos públicos, a movimentação orçamentária de que trata o presente decreto destina-se a suprir insuficiência apurada durante a execução orçamentária do exercício de 2015, sendo que tais alterações não afetam o resultado das metas estabelecidas no Plano Plurianual e na Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Artigo 4.º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

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 Nº 2.633.

- 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 Nº 2.633.

ÓTIMA OPORTUNIDADE

Vendo vários sítios com Seringueira. De 3 alqueires, 5 alqueires até 20 alqueires. Oportunidade! Tratar com o proprietário pelo fone: (17) 99728-3656

www.oextra.net

COLOMBANO

Plano de Assistência Familiar

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

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

DECRETO Nº 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 instituiu 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;

D E C 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 Nº 2.633.

ALUGA-SE

IMÓVEL RESIDENCIAL. RUA ENRIQUETA ROSA, Nº 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 Litério Grecco, 30
Bairro Brasília
Fernandópolis/SP
(Próximo a Rodobens Caminhões)



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 407/2015.
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.
PROCESSO Nº. 110/2015.
Contratado: R&L IND. E COM. DE ARTIGOS DE DECORA-
ÇÕES LTDA ME VALOR: R\$ 9.157,16 ASSINATURA:
09/09/2015.
OBJETO: “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZA-
DA PARA FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE DRYWALL
DIVISÓRIAS DE GOSSO (ACARTONADO) PARA SEREM
UTILIZADOS NO POUPA TEMPO”. OS MATERIAIS DEVE-
RÃO SER ENTREGUES CONFORME SOLICITAÇÃO DO DE-
PARTAMENTO COMPETENTE, A CONTAR DA SOLICITA-
ÇÃO 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 Nº 2.633.




PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS
EXTRATO DE CONTRATO Nº. 406/2015.
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Fernandópolis.
PROCESSO Nº. 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 entre-
ga em até 31 de dezembro de 2015 a contar da publicação do extra-
to de contrato, diante da solicitação os materiais deverão ser entre-
gues em até 20 (vinte) dias e Aquisição de Mobiliário gaveteiro que
será utilizado para adequar a sala de Vigilância Sanitária da Secre-
taria Municipal da Saúde, com entrega em até 31 de dezembro de
2015 a contar da publicação do extrato de contrato, diante da soli-
citação os materiais deverão ser entregues em até 20 (vinte) dias”.
Mod. Pregão Nº. 070/2014. Ata de Registro de Preços nº 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 Nº 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 Nº 072/2015
PROCESSO Nº 125/2015
DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de setembro de 2015.
HORÁRIO: 08:30 Hs. (oito horas e trinta minutos).
LOCAL: Paço Municipal, sito à Rua Bahia nº 1264, Centro, Fer-
nandópolis/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”, clas-
sificada 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 CREDENCIA-
MENTO, a DECLARAÇÃO DE QUE O PROPONENTE CUM-
PRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, o ENVELOPE PRO-
POSTA 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, Fernan-
dópolis, Estado de São Paulo, durante a Sessão Pública de Proces-
samento 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 PRE-
GÃO: 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 pos-
sa interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-
-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08:00hs. às 17:00hs, no ende-
reço acima indicado, mediante identificação, endereço, número de
telefone, fac-símile e/ou e-mail e CNPJ ou CPF e, ainda, pelo web-
site: 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 Nº 2.633.

SÍTIO 3 ALQUEIRES

OPORTUNIDADE em Santa Izabel do Marinheiro, pasto
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 Nº 067/2015
PROCESSO Nº 119/2015
DATA DE REALIZAÇÃO: 25 de setembro de 2015
HORÁRIO: 14:00 Hs. (atorze horas).
LOCAL: Paço Municipal, sito à Rua Bahia nº 1264, Centro, Fer-
nandópolis/SP.
TIPO: Menor Preço por Lote.
OBJETO: A presente licitação tem por objeto “AQUISIÇÃO DE
SUPLEMENTO ALIMENTAR E LEITE EM PÓ, PARA O ATEN-
DIMENTO AOS PACIENTES COM AÇÃO JUDICIAL E AQUE-
LES SEM CONDIÇÕES FINANCEIRAS, MEDIANTE APRE-
SENTAÇÃO DE PRESCRIÇÃO MÉDICA, COM PREVISÃO DE
CONSUMO EM ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2015”, classifica-
da 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 CREDENCIA-
MENTO, a DECLARAÇÃO DE QUE O PROPONENTE CUM-
PRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, o ENVELOPE PRO-
POSTA 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, Fernan-
dópolis, Estado de São Paulo, durante a Sessão Pública de Proces-
samento 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 PRE-
GÃO: 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 pos-
sa interessar junto à Secretaria Municipal de Gestão, de Segunda-
-Feira à Sexta-Feira, no horário das 08:00hs. às 17:00hs, no ende-
reço acima indicado, mediante identificação, endereço, número de
telefone, fac-símile e/ou e-mail e CNPJ ou CPF e, ainda, pelo web-
site: 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 Nº 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 Funcion 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\$	-
TRANSF.FNDE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO-PNAE	R\$	132.034,00
Transf Dir FNDE - Prog Nac Apoio Transporte Escolar-PNATE	R\$	2.786,53
TRANSF.FINANCEIRA DO ICMS– DESONERAÇÃO – L.C. Nº 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 CONTRIB.INTERVENÇÃO NO DOMÍNIO ECONÔMICO	R\$ -
COTA-PARTE ROYALTIES COMPENS.FINANC.PROD.PETRÓL.LEI 7.990/89	R\$ 8.884,01
Repasse Estadual - Saúde	R\$ -
Subvenção para o Transporte Escolar	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\$ 1.610.883,98
TRANSFERÊNCIAS DE PESSOAS	
Doações Pessoa Física - FMDCA	R\$ 123.944,03
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	
Multas e Juros de Mora do IPTU	R\$ 7.772,56
Multas e Juros de Mora do ISS	R\$ 14.542,79
Multas e Juros de Mora de Outros Tributos	R\$ 7.619,37
Multas e Juros de Mora da Dívida Ativa do IPTU	R\$ 61.179,14
Multas e Juros de Mora da Dívida Ativa do ISS	R\$ 26.787,65
Multas e Juros de Mora da Dívida Ativa de Outros Tributos	R\$ 80.109,55
Outras Multas e Juros de Mora	R\$ 28.254,90
Multas de Outras Origens	R\$ -
Indenizações e Restituições	
Outras Restituições	R\$ 4.899,97
RECEITA DA DÍVIDA ATIVA	
Receita da Dívida Ativa - IPTU	R\$ 118.657,01
Receita da Dívida Ativa - ISS	R\$ 60.531,07
Receita da Dívida Ativa das Contribuições de Melhoria	R\$ 6.002,95
Receita da Dívida Ativa - Taxas	R\$ 127.160,14
Receita da Dívida Ativa - Segurança Contra Incêndio	R\$ 4.273,79
Outras Receitas - Prefeitura	R\$ 2.385,22
Transferências de Capital	
ALIENAÇÃO DE OUTROS BENS MÓVEIS	R\$ -
TRANSFERENCIAS DA UNIAO	
MINISTÉRIO DA CULTURA - Construção da PEC	R\$ 7.036,21
TRANSFERENCIAS DE CONVENIOS DOS ESTADOS E DE SUAS ENTIDADE	
SEPLAN -Obras,Pav. Asf. e Galerias Div.Bairros(Conv 259/11)	R\$ 175.000,00
TOTAL ARRECADADO NO MÊS	R\$ 11.416.289,90
(-) Dedução da Receita para Formação do FUNDEB	
Cota-Parte de ICMS Desoneração	R\$ -
Cota-Parte de FPM	R\$ 401.040,29
Cota-Parte do ITR	R\$ 2,72
Cota-Parte do ICMS	R\$ 439.634,77
Cota-Parte do IPVA	R\$ 89.888,10
Cota-Parte do IPI sobre Exportação	R\$ 6.340,20
TOTAL DE DEDUÇÕES	R\$ 936.906,08
TOTAL DA RECEITA LÍQUIDA	R\$ 10.479.383,82
Fernandópolis, 11 de Setembro de 2015	
MARIA REGINA APARECIDA MENES SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA	ANTONIO CARLOS SCANFERLA CONT. - TC/CRC ISP138524/O-3

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

O EXTRA.NET - Edição Nº 2.633.



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 saber:

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
Teotônio Aparecido de Oliveira ME	0216/15	291	R\$ 658,00
Auto Viação Jauense Ltda	93	Lei Municipal nº3.822/2011	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 nº190 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 Brasitânia; Fornecimento de 2000 (duas mil) marmixes, 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 nº3.131 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 MACEDONIA
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

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: Padovêns 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 2.015.
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 MACEDONIA
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 nº 012/2015 – Proc. nº 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 nº 01; Romero & Santos Auto Posto Ltda, para o lote nº 02; Auto Posto Pedramil Ltda, para o lote nº 03. Eduardo Bazan Pardim – Pregoeiro.
AVISO: HOMOLOGAÇÃO PREGÃO Nº 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 Nº 042/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedor: Auto Posto Stefani Ltda, para o lote nº 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 Nº 043/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedor: Romero & Santos Auto Posto Ltda, para o lote nº 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 Nº 044/2015 – Fornecimento Combustível (Gasolina, Etanol, Diesel S10) para setores desta municipalidade cf. anexo II, Vencedores: Auto Posto Pedramil, para o lote nº 03 – Data assinatura: 01/09/2015 - Valor R\$ 105.069,31 (cento e cinco mil sessenta 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 MACEDONIA
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 (RESUMO) ou dele conhecimento tiverem, que processou-se pela Prefeitura Municipal de MACEDÔNIA uma licitação na modalidade de Convite, sob o nº 021/2015 (Processo nº 040/2015) e que, após a devida homologação e adjudicação, foi firmado o contrato cujo extrato é o seguinte:
CONVITE Nº 021/2015 - PROCESSO Nº 040/2015
EXTRATO DO CONTRATO Nº 045/2015
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MACEDÔNIA.
CONTRATADO: AZADIESEL – ELETRO DIESEL FERNAN-


DÓPOLIS LTDA - EPP.
OBJETO: FORNECIMENTO DE PEÇAS E SERVIÇOS DE MÃO DE OBRA NA BOMBA INJETORA DE VEICULO USADO NO TRANSPORTE ESCOLAR ESTADUAL DESTA MUNICIPALIDADE.
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 MACEDONIA
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. nº 006/2015 (Processo nº 012/2015) e que, após a devida homologação e adjudicação, foi firmado o Contrato cujo Extrato é o seguinte:
EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 007/2015.
PROCESSO Nº 012/2015.
CONTRATANTE: MUNICIPIO 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 MUNICIPAL DE MACEDONIA
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. nº 016/2013 (Processo nº 022/2013) e que, após a devida homologação e adjudicação, foi firmado o Contrato cujo Extrato é o seguinte:
EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 008/2015.
PROCESSO Nº 022/2013.
CONTRATANTE: MUNICIPIO DE MACEDÔNIA
CONTRATADO: CLINICA MEDICA E ODONTOLOGICA ARRUDA CLINIC LTDA - ME.
OBJETO: FORNECIMENTO DE SERVIÇOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS NA ARÉA CLINICA GERAL PARA UBS DESTA MUNICIPALIDADE.
VALOR: R\$ 12.000,00 (doze mil reais) por dois (02) meses em 2015.
PAGAMENTO: Quinto (5º) dia útil do mês vencido
PRAZO: 02 meses.
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 MUNICIPAL

SÃO JOÃO DAS DUAS PONTES

ESTADO DE SÃO PAULO

CONVITE PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

LOA 2016

A Prefeitura Municipal de São João das Duas Pontes convida a população em geral para participar da Audiência Pública para elaboração e discussão do Projeto de Lei Orçamentária Anual - LOA para o exercício de 2016, que será realizada no dia 21 de Setembro de 2015, às 19:00 horas no prédio da Câmara Municipal de São João das Duas Pontes, em cumprimento ao que determina o parágrafo único do artigo 48 da Lei Complementar 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

São João das Duas Pontes – SP, 11 de Setembro de 2015.

NILZA BOZELI CEZARE
Prefeita Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DAS DUAS PONTES

ESTADO DE SÃO PAULO

CONVITE PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

METAS FISCAIS 2º QUAD 2015

A Prefeitura Municipal de São João das Duas Pontes convida a população em geral para participar da AUDIÊNCIA PÚBLICA, a ser realizada, no dia 21 de Setembro de 2015, às 18:00 horas, tendo como local o Plenário da Câmara de Vereadores de São João das Duas Pontes, onde o Executivo Municipal juntamente com membros da Comissão de Finanças e Orçamento do Legislativo demonstrará e avaliará o cumprimento das Metas Fiscais do 2º Quadrimestre do Exercício de 2015, previsto no art. 9º, § 4º da Lei Complementar nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF.

São João das Duas Pontes – SP, 11 de Setembro de 2015.

NILZA BOZELI CEZARE
Prefeita Municipal



DECRETO Nº 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; . . .

DECRETA:
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” abrang-

- ge:
- 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, constitui 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 açougue 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 recebem, 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:

I – 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 discriminada 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 a 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 ficará 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 açougue 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 açougue, 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 “entrepasto de carnes e derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo 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) estúbulos 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 finalidade comercial, a saber:

1 - “fazenda leiteira”, assim denominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo “C” e para fins industriais;

2 - “estábulo leiteiro”, assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo “B”;

3 - “granja leiteira”, assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento na propriedade para consumo em natureza, de leite tipo “A”.

Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte podem fornecer para o consumo em natureza leite tipo “B”, desde que satisfaçam as exigências previstas para os estúbulos leiteiros.

Artigo 29 - Entende-se por “postos de leite e derivados” os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

1 - “posto de recebimento”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

2 - “posto de refrigeração”, assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

3 - “queijaria”, assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo.

Artigo 30 - Entende-se por “estabelecimentos industriais” os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

1 - “usina de beneficiamento”, assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;

2 - “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

3. - “entrepasto-usina”, assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.

4 - “entrepasto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Artigo 31 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1. - entrepostos de pescados.

Parágrafo Único - Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, abate, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas às dependências para industrialização do pescado.

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Artigo 32 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- 1. - entrepostos de ovos;
- 2. - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por “entrepasto de ovos”, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por “fábrica de conservas de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA E OUTROS PRODUTOS DE ABELHAS.

Artigo 33 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- Unidade Apícola ou Apiário.

publicações

Continuação da página anterior

higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que procede.

- Artigo 72** - Considera-se leite normal, o produto que apresente:
- 1 - caracteres normais;
 - 2 - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);
 - 3 - acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
 - 4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);
 - 5 - lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);
 - 6 - extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
 - 7 - extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
 - 8 - índice crioscópico mínimo - -0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
 - 9 - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus centígrados) não inferior a 37º (trinta e sete graus) Zeiss.

Parágrafo Único: O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Decreto.

Artigo 73 - Entende-se por “leite de retenção” o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Artigo 74 - Entende-se por “colostró” o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Artigo 75 - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Decreto, satisfeitas às exigências para sua identificação.

Artigo 76 - A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

Artigo 77 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Artigo 78 - Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

§ 1º - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos “A” e “B” e periódico nos demais, tendo em vista essencialmente:

- 1 - o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;
- 2 - a área mínima das pastagens por animal;
- 3 -horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras.
- 4 - alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;
- 5 - condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;
- 6 - água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;

- 7 - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;

- 8 - controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;
- 9 - higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;
- 10 - exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;
- 11 - condições do transporte.

§ 2º - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

Artigo 79 - O SIM e a D.D.S.A entrarão em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Parágrafo único - os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

Artigo 80 - Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

- 1 - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- 2 - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostr-al;
- 3 - não reajam á prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Artigo 81 - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infectocontagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo SIM de restabelecimento completo do gado.

Artigo 82 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- 1 - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- 2 - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas;
- 3 - se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário oficial.

Artigo 83 - São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo “A” e “B”, e, conforme o caso, aqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por vete-

rinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Artigo 84 - Para o leite tipo “A” e “B” a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo único - Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Decreto.

Artigo 85 - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

Parágrafo único - A ordenha deve ser feita observando-se:

- 1 - horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Decreto;
- 2 - vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;
- 3 - ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas;
- 4 - rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

§ 1º - É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 2º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizada.

Artigo 86 - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Artigo 87 - O vasilhame com leite deve ser mantido sob refrigeração a 10°C (dez graus centígrados).

Artigo 88 - O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

Artigo 89 - É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Artigo 90 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

- 1 - ser de material inerte, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- 2 - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;
- 3 - possuir tampa de modo a evitar vazamentos ou contaminação;
- 4 - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.
- 5 - trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;
- 6 - dispor, de preferência, de fecho inviolável.

Artigo 91 - É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Artigo 92 - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Artigo 93 - Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos em abrigos.

Parágrafo único - Durante o transporte, o leite deverá estar protegido dos raios solares.

Artigo 94 - Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Artigo 95 - No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

- 1 - os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;
- 2 - com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Artigo 96 - É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus centígrados).

Artigo 97 - O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º - Permite-se, como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 horas para o leite sem refrigeração.

§ 3º - São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

Artigo 98 - Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

Artigo 99 - São leites de consumo “in natura”: o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único - Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Artigo 100 - É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- 1 - Leite tipo “A” ou de granja;
- 2 - Leite tipo “B” ou de estábulo;
- 3 - Leite tipo “C” ou padronizado;
- 4 - Leite magro;
- 5 - Leite desnatado;
- 6 - Leite esterilizado.

Parágrafo único - As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem baixadas pelo SIM.

Artigo 101 - Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Decreto.

Parágrafo único - Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

Artigo 102 - Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru.

Parágrafo Único - O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

- 1 - proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- 2 - ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- 3 - ser integral e satisfazer às características do padrão normal;
- 4 - ser distribuído engarrafado.

Artigo 103 - Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

- a) leite tipo “A”:
 - 1 - ser produzido em granja leiteira;
 - 2 -ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;
 - 3 - ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;
 - 4 - ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;
 - 5 - ser submetido periodicamente a exame;
 - 6 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
 - 7 - ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;
 - 8 - ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus centígrados) no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus centígrados);
 - 9 - O leite tipo “A” pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste Decreto.

§ 1º - O leite da primeira ou da segunda ordenha, pode ser pasteurizado e engarrafado e assim mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

§ 2º - Para o leite tipo “A” é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e o congelamento.

§ 3º - Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo “A” só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo SIM.

b) leite tipo “B”:

- 1 - pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

- 2 - ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;
- 3 - ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;
- 4 - ser pasteurizado e logo depois de engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

§ 4º - Quando o leite tipo “B” não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

- 1 - as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus centígrados);
- 2 - quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;
- 3 - o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;
- 4 - no “posto de refrigeração”, ou no “entrepasto usina” será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;
- 5 - a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina.

§ 5º - O leite tipo “B” pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

§ 6º - Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo “B” só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo SIM.

§ 7º - Não se permite para o leite tipo “B” a padronização, o pré-aquecimento e o congelamento.

§ 8º - Para o beneficiamento do leite tipo “B” o SIM organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

c) - O leite tipo “C” deve satisfazer as seguintes condições:

- 1 - ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;
- 2 - dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pelo SIM, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado. Este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus centígrados) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus centígrados) no “posto de refrigeração”.
- 3 - ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Decreto.
- 4 - ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;
- 5 - estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;
- 6 - os produtores de leite tipo “C” que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo em que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§ 9º - Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelamento parcial, a juízo do SIM, atendidas as determinações do presente Decreto.

§ 10 - É fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.

§ 11 - Permite-se a pasteurização do leite tipo “C” em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em

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 - Permitem-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 e 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 - Tolerar-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 infe-

rior a 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, estábulos, 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 forne-

das pelo 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 cúprico;
- 2 - determinação do índice crioscópico.

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

- 1 - provenha de propriedade interdita;
- 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 15°D (quinze graus Dornic) ou superior a 18° D (dezoito graus Dornic).
- 5 - revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento 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 - acidez não inferior a 15°D (quinze graus Dornic) nem superior a 20° D (vinte graus Dornic);
 - 4 - extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
 - 5 - extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);
 - 6 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1028 (mil e vinte e oito) a 1033 (mil e trinta e três);
 - 7 - ponto crioscópico - 0,55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
 - 8 - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C - (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.
- § 2º - As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Artigo 129 - O leite tipo “C” ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

- 1 - teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;
- 2 - extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- 3 - extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);
- 4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1031 (mil e trinta e um) e 1035 (mil e trinta e cinco).

Artigo 130 - O leite do tipo “magro” só pode ser exposto ao consumo quando:

- 1 - satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;
- 2 - apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

Parágrafo único - serão determinados pelo SIM os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

Artigo 131 - Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

§ 1º - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa, e a de peroxidase positiva.

§ 2º - O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

- 1 -10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo “A”;
- 2 - 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo “B”;
- 3 - para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;
- 4 - o número de germes termófilos e psicrofílos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º - Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.

§ 4º - Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

Artigo 132 - O teor de coliformes será julgado como se segue:

- 1 - tipo “A” - ausência em 1 ml (um mililitro);
- 2 - tipo “B” - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);
- 3 - tipo “C”- e “magro” - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

Artigo 133 - Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

- 1 - revele acidez inferior a 15°D (quinze graus Dornic) e superior a 20°D (vinte graus Dornic);
- 2 - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- 3 - não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;
- 4 - revele presença de nitratos ou nitritos;
- 5 - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
- 6 - apresente elementos estranhos à sua composição normal;
- 7 - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Artigo 134 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- 1 - for adicionado de água;
- 2 - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusiva a gordura nos tipos “C” e “magro”;

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 desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

2 - a desnatação 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 pericia 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 desnatação até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

Artigo 141 - O creme destinado à fabricação de requeijão 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 matéria 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 coalho, 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 multifolhado.

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 décimo 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.

Artigo 161 - Entende-se por “leite em pó modificado” o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem.

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

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 dessecação 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 as seguintes especificações:

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

2 - apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

3 - ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;

4 - ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

5 - não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

6 - ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

7 - não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

8 - não conter substâncias conservadores.

Parágrafo único - O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

Artigo 167 - Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Parágrafo único - Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo SIM. ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

Artigo 168 - A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

Parágrafo único - não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: “leite maternizado”, “leite humanizado” ou outros congêneres.

Artigo 169 - Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

1 - cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

2 - defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

3 - estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;

4 - presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

5 - embalagem defeituosa, expondo o produto á contaminação e a deterioração;

6 - substâncias não aprovadas pelo SIM.

Artigo 170 - O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo SIM. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

Artigo 171 - O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668.

Parágrafo único - Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão.

OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Artigo 172 - Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactoalbumina.

Artigo 173 - Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Decreto Técnico de

publicações

Continuação da página anterior

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 e 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 acidophillus” o produto resultante da ação do *lactobacilos acidophllus* 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 - conter 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 - conter germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;
- 3 - conter mais ácido láctico do que o permitido;
- 4 - conter elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo SIM.

Artigo 180 - Denomina-se “leitelho” o líquido resultante da batadura 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 estado 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 básico;
 - 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 coa-lho 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 coa-lho 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 Farmocopéia 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 á alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas 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-

guintes provas:

- 1 - caracteres organolépticos;
- 2 - lacto-filtração;
- 3 - densidade a 15º 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 de 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 estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela SIM.

Artigo 199 - Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do SIM prestar o esclarecimento que for solicitado.

D A INSPEÇÃO DE PESCADOS E DERIVADOS

Artigo 200 - A denominação genérica, “PESCADO” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único - As normas previstas neste Decreto serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Artigo 201 - O pescado em natureza pode ser:

- 1 - fresco;
- 2 - resfriado;
- 3 - congelado.

§ 1º - Entende-se por “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por “resfriado” o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por “congelado” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Artigo 202 - Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único - O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Artigo 203 - A juízo do SIM poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Artigo 204 - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- A) PEIXES
 - 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
 - 2 - Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
 - 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - 5 - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.
 - 6 - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
 - 7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
 - 8 – ânus fechado;
 - 9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.
- B) CRUSTÁCEOS
 - 1 - aspecto geral brilhante, úmido;
 - 2 - corpo em curvatura natural, rígida, artículos - firmes e resistentes;
 - 3 - carapaça bem aderente ao corpo,
 - 4 - coloração própria á espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - 5 - olhos vivos, destacados;
 - 6 - cheiro próprio e suave.
- C) MOLUSCOS:

a) Bivalves (Mariscos):

- 1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

Continua na próxima página

publicações

Continuação da página anterior

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

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

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

D) ANFÍBIOS

- superfície do corpo limpa, com relativo brilho;
- ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 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:

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

- de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo SIM;
- provenientes de água contaminadas ou poluídas;
- procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- em mau estado de conservação;
- 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 dispõemham 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:

- verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;
- apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;
- 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:

- extra;
- especial;
- primeira qualidade;
- segunda qualidade;
- terceira qualidade;
- fabrico.

Artigo 218 - São características do ovo “Extra”:

- ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura.
- os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 219 - São características do ovo “especial”:

- ter entre 55 g (cinquenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas) de peso;
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa

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

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

Artigo 220 - São características de ovo de primeira qualidade:

- ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cinquenta e quatro gramas) de peso;
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 221 - São características do ovo de segunda qualidade:

- ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;
- apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- apresentar gemas translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- apresentar claras transparentes, consistentes, límpidas, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Artigo 222 - São características do ovo de terceira qualidade:

- ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;
- apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;
- devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- apresentar gemas translúcidas, firmes, consistentes ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- 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, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª 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 confeitarias, 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 confeitarias, 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 -1ºC (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0º e 1ºC (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:

- alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- mumificação (ovo seco);
- podridão (vermelha, negra ou branca);
- presença de fungos, externa ou internamente);
- cor, odor ou sabor anormais;
- ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- quando contenham substâncias tóxicas;
- 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 proveem 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 encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita, 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:

- ovos oriundos de espécies diferentes;
- ovos frescos e conservados;
- 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:

- cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;
- cera branca - quando tiver sido descolorada pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Artigo 239 - A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

- peso específico de 0,963 a 0,966 a 15ºC (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);
- ponto de fusão - 62 a 63,5ºC (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);
- índice de acidez - 18 a 21 (dezoito a vinte e um);
- índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);
- índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);
- índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Artigo 240 - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Artigo 241 – O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante – morten” e “post – morten” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo Único – Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), podendo para isso realizar convênios com órgãos da administração pública ou privada.

Artigo 242 – O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Artigo 243 - As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual ou Municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único - Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Artigo 244 – Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciada a aprovação da embalagem, rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e ou matérias primas.

Parágrafo único - Qualquer produto derivado de produtos de origem animal, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo “SIM”, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ quando couber.

Artigo 245 – Entende-se por “embalagens” o invólucro ou recipiente, aqueles destinados a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal.

Artigo 246 – Todos os produtos e subprodutos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

§ 1º - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Artigo 247 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do “SIM”.

Artigo 248 – Os rótulos devem conter obrigatoriamente as seguintes indicações:

- nome verdadeiro do produto ou nome aceito por ocasião da aprovação da rotulagem, em caracteres destacados e uniformes em corpo e cores contrastantes, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo as discriminações estabelecidas neste Regulamento;
- II – nome e endereço da firma responsável pela produção;
- III – nome e endereço completo da firma que tenha realizado operações de acondicionamento quando for o caso;
- IV – carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal;
- V – natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- VI – CNPJ e Inscrição Estadual da firma responsável pelo acondicionamento ou CPF quando couber;

Continua na próxima página

- 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 FERNANDÓPOLIS – 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 a 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 numero 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 usado 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 á 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, “XXXXXXX – 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 impréstáveis 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 previa 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 estabelecido 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's :
- 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 embalem 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's:

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 adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem 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-

nham 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 preparem, 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's:

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's:

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 formulas 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 a 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 reincidência.

§ 2º - A ação não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que poderá terminar a suspensão da Inspeção Municipal ou a cassação do seu registro, ficando estabelecimento impedido de realizar atividades industriais e comércio de seus produtos.

Artigo 263 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e firma responsável.

Artigo 264 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou ainda, por duas testemunhas.

Parágrafo Único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar o auto, isto constara no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

DO PROCESSO

Artigo 265 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste decreto.

Artigo 266 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 267 - O auto de infração será lavrado em três vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterà:

I – O nome da pessoa física e sua identificação e, quando se tratar de pessoa jurídica, denominação da entidade atuada, e sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II – O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III – A disposição legal ou regulamentar transgredida e quais as penalidades a que está sujeito o infrator;

publicações*Continuação da página anterior*

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 julgado-rra 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 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 ausente 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 circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo, e conterà 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 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 condenatória, o produto interdito 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 liberando-o 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 ao 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 recolhê-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 implicará 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 irrecorrível.

Artigo 288 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem 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 a suspensão 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.º 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.

Paço Municipal “Massanobu Rui Okuma”, 11 de setembro de 2015.

- ANA MARIA MATOSO BIM -

Prefeita Municipal de Fernandópolis

Registrado no livro próprio 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 Nº 2.633.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

**EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO
CONTRATO Nº 575/2.014**

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERNANDÓPOLIS

CONTRATADA: RAFAEL HENRIQUE NAVEZELLI DOS SANTOS 38123027800

ASSINATURA: 11/09/2015.

OBJETO: Fica aditado o referido contrato em mais 24,29% (vinte e quatro virgula vinte e nove por cento), perfazendo-se um total de R\$ 1.625,39 (um mil, seiscentos e vinte e cinco reais e trinta e nove centavos). As demais cláusulas permanecem inalteradas. MODALIDADE:- Pregão nº 084/2014, Processo nº 148/2014.

Fernandópolis-SP, 11 de Setembro de 2.015.

- 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.



capas da semana

O que foi destaque nas edições diárias desta semana



Síndico confirma escalonamento do pagamento de salários dos servidores



Fefecê quer voltar a vencer fora contra o Manthiqueira



Raio atinge casa no Higienópolis e danifica eletrodomésticos



Jovem da região está entre as vítimas fatais do acidente de Paraty



Mulher fica ferida em acidente na Rodovia Eucledes da Cunha



Colisão entre veículos na SP-543 causa susto entre motoristas



Nova diretoria da AAMFER realiza primeira reunião



Autoridades e população prestigiam o "Desfile de Sete de Setembro"



Raio atinge casa no Higienópolis e danifica eletrodomésticos



Jovem da região está entre as vítimas fatais do acidente de Paraty



Mulher fica ferida em acidente na Rodovia Eucledes da Cunha



Colisão entre veículos na SP-543 causa susto entre motoristas



Nova diretoria da AAMFER realiza primeira reunião



Entrância Final rende Moção de Aplausos ao presidente do TJ-SP, Dr. José Renato Nalini



Raio atinge casa no Higienópolis e danifica eletrodomésticos



Jovem da região está entre as vítimas fatais do acidente de Paraty



Mulher fica ferida em acidente na Rodovia Eucledes da Cunha



Colisão entre veículos na SP-543 causa susto entre motoristas



Nova diretoria da AAMFER realiza primeira reunião



Prefeitura finaliza pagamento de salários nesta sexta-feira



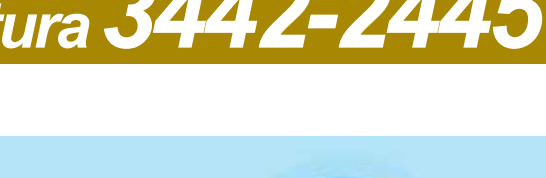
Raio atinge casa no Higienópolis e danifica eletrodomésticos



Jovem da região está entre as vítimas fatais do acidente de Paraty



Mulher fica ferida em acidente na Rodovia Eucledes da Cunha



Colisão entre veículos na SP-543 causa susto entre motoristas



Nova diretoria da AAMFER realiza primeira reunião

www.oextra.net

Faça sua assinatura 3442-2445

POSTO BOA VISTA

FONES: 3462-8330 3463-3090

Avenida Angelo Del Grossi, 57 - Boa Vista - Fernandópolis-SP

Pit Stop

Lava Rápido Boa Vista

Lavagens, Polimentos, Cristalização, Limpeza e Hidratação em Couros

Direção: ELIEZER

Fones: 17-3462 4204 / Cel: 17-99136 1064

"Para sua comodidade, buscamos e levamos o seu carro"

Av. Luiz Brambati, 2024 - Boa Vista - Fernandópolis-SP

AUTO ESCOLA Sinal Verde

Direção: Rubens Colela 9785-2411

1ª Habilitação - Aplicação Mudança de Categoria - Renovação

Fone: (17) 3442-2778 / 9111-9430

E-Mail: cfc_sinalverde@hotmail.com

Av. Libero de Almeida Silveiras, 2940 - Coester (Ao Lado da Guardinha Masculina)

TechPet

Software de Gestão

FÁCIL E INTUITIVO

GESTÃO DE PET SHOP

grátis 30 dias

techpet.com.br

Soluções de TI nas nuvens

17 3442-6304 techpet.com.br

seu direito advogados

ADVOCACIA DR. MOACYR PONTES

Moacyr Pontes
Mauro Leandro Pontes
Márcia C. Pontes C. de Oliveira

Fones: 17-3442 4611 / 3442 6770 - email: moacyrpontes@bol.com.br

Av. Manoel Marques Rosa, 1075 - 3 andar - salas 31 e 34 - Fernandópolis-SP

ESCRITÓRIO DE ADVOCACIA

Dr. Antonio José Pancotti
Dra. Patrícia Broim Pancotti Mauri
Dra. Márcia Broim Pancotti Vilas Boas

Fone/Fax: (17) 3442 6103 (17) 3463 1628 (17) 3462 2155

e-mail: advpncotti@terra.com.br

Rua Rio de Janeiro, 1837 - Centro - Fernandópolis-SP

Pezati Tenani

ADVOCADOS

JOSIANY PEZATI TENANI
OAB/SP - 262.089

CÁSSIO TENANI
OAB/SP 243.412

FERNANDÓPOLIS
Rua Padre Canisio, 181
Parque Vila Nova

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
Rua Nuno Alvares Pereira, 600 - Sala 10
Bom Jardim - CEP 15085-000
Fone: 17 31217699

Fabício José Cussiol
OAB/SP 213.673
Cel: 99131 6016

e-mail: fabriciocussiol7@hotmail.com

Estrela D'Oeste: Rua Brasil, 643 - Sala 1 - Centro - Fone: 17-3833 1789

Fernandópolis: Av. Exp. Brasileiros - Centro - Fone: 17- 3463 2078

Maurílio Saves
ADVOGADO - OAB/SP 73.691

Patricia Eunice dos Santos
ADVOGADA - AOB/SP 324.971

Fone: 17-3442 3403 - 99784 1208

Av. Manoel Marques Rosa, 1075 - Centro - 4 andar - sala 43
email: mauriliosaves@yahoo.com.br

Advocacia Trabalhista

Ronaldo Malacarne de Oliveira
Elieth Darc de Oliveira
Lais Malacarne de Oliveira
Advogados

e-mails: ronofad@terra.com.br / adv_trabalhista_malacarne@hotmail.com / laismalacarne@hotmail.com

FONE/FAX (17) 3442-4760 / 3442-5131

Rua Sergipe, 1323 - Coester - CEP 15600-000 - Fernandópolis - SP

ASSINATURA O Extra

Fones: (17) 3462-1727 / 3442-2445

E-mail: assinatura@oextra.net

PEÇA AGORA!