



Diário Oficial

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO OFICIAL DE DOURADOS

FUNDADO EM 1999

ANO XIV | Nº 3.355

DOURADOS, MS | SEXTA-FEIRA, 26 DE OUTUBRO DE 2012

19 PÁGINAS

PODER EXECUTIVO

LEIS

LEI Nº 3.626, DE 18 DE OUTUBRO DE 2012.

“Autoriza o Executivo Municipal adquirir através de permuta o imóvel descrito pela Área 01 com o da Área 02, de propriedade de Grupo Escoteiro Laranja Doce.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, Estado do Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal, com permissivo no § 2º do Art. 107 da Lei Orgânica, autorizado a adquirir através de permuta parte do imóvel descrito no item II - Área 02, de propriedade de Grupo Escoteiro Laranja Doce, associação de direito civil, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ nº 04.748.442/0001-71, com o imóvel descrito no item I - Área 01, de propriedade do Município de Dourados, através da presente lei, como abaixo discriminados:

I - ÁREA 01 - do Município:

MATRÍCULA nº: 94.330

Um terreno designado por Lote C da quadra 11, situado no loteamento denominado Conjunto Coopadouro BNH 3º plano, desmembrado do lote B, situado na Rua Camboriu nº 145, lado ímpar, dista 20,00 metros da Rua Aquidaban, perímetro urbano desta cidade, medindo a área de 1.760,00m² (um mil setecentos e sessenta metros quadrados, dentro dos seguintes limites e confrontações: Ao NORTE: 44,00 metros com o Lote D desmembrado; Ao SUL: 44,00 metros com o Lote A (mat. 55137); Ao LESTE: 40,00 metros com a Rua Camboriu; Ao OESTE: 40,00 metros com a Av. Presidente Vargas.

II - ÁREA 02 - do Grupo Escoteiro Laranja Doce:

MATRÍCULA nº: 55.137

Um terreno designado por Lote A, desmembrado do loteamento Coopadouro ou BNH III, perímetro urbano desta cidade, medindo a área de 1.760,00m² (um mil setecentos e sessenta metros quadrados), dentro dos seguintes limites e confrontações: Ao NORTE: 44,00 metros com área remanescente ora denominada B; Ao SUL: 44,00 metros com Rua Gal. Câmara; Ao LESTE: 40,00 metros com a Rua Projetada 12; Ao OESTE: 40,00 metros com a Av. Presidente Vargas.

Parágrafo único: Áreas foram avaliadas em R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais) cada uma, conforme Parecer Técnico nº 47/2012 da Comissão de Avaliação do Município constante no Processo Administrativo nº 22.625/2011.

Art. 2º. As despesas e tributos para a efetivação das transferências e registros dos imóveis junto ao Cartório de Registro Imobiliário correrão por conta de cada parte, relativamente a seu imóvel.

Art. 3º. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Dourados, 18 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

LEI Nº 3.627, DE 18 DE OUTUBRO DE 2012.

“Institui campanha antitabagismo nas escolas públicas da Rede Municipal de Ensino do Município de Dourados.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, Estado do Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituída a campanha antitabagismo nas escolas públicas da Rede Municipal de Ensino do Município de Dourados.

Parágrafo único: A campanha tem como objetivo valorizar a saúde, alertando a criança sobre os males que o tabagismo pode fazer.

Art. 2º. As Secretarias Municipais de Educação e de Saúde poderão promover atividades e políticas voltadas à promoção da saúde entre os jovens.

Parágrafo único: Poderão ser realizadas atividades, eventos e debates com o objetivo de orientar os estudantes a não fumar.

Art. 3º. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Dourados, 18 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

LEI Nº 3.628 DE 22 DE OUTUBRO DE 2012.

“Dispõe sobre denominação de rua que especifica”.

O Prefeito Municipal de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sancionou a seguinte lei:

Art. 1º. Fica denominada “Carlos Perazolo Neto” a atual rua “DA-7”, localizada no Bairro Deoclécio Artuzi I, nesta cidade.

Art. 2º. O Poder Executivo providenciará a colocação de placas indicativas, bem como fará a devida comunicação à Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, Brasil Telecom-OI, Enersul e à Sanesul.

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

Dourados-MS, 22 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

Prefeitura Municipal de Dourados - Mato Grosso do Sul

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO E DE IMPRENSA

Rua Coronel Ponciano, 1.700

Parque dos Jequitibás

Fone: (67) 3411-7626 / 3411-7652

E-mail: diariooficial@dourados.ms.gov.br

CEP.: 79.830-220

Visite o Diário Oficial na Internet:

<http://www.dourados.ms.gov.br>

Prefeito	Murilo Zauith	3411-7664
Vice-Prefeita	Dinaci Vieira Marques Ranzi	3411-7665
Agência Municipal de Transportes e Transito de Dourados	Nelson Azambuja Almirão	3424-2005
Assessoria de Comunicação e de Imprensa	Helio Ramires de Freitas	3411-7626
Chefe de Gabinete	Elizabeth Rocha Salomão	3411-7664
Fundação de Esportes de Dourados	José Antonio Coca do Nascimento	3411-7702
Fundação Municipal de Saúde e Administração Hospitalar de Dourados	Silvia Regina Bosso Souza	3410-3000
Guarda Municipal	Jonecir dos Santos Ferreira	3424-2309
Instituto do Meio Ambiente de Dourados	Valdenise Carbonari Barboza	3428-4970
Procuradoria Geral do Município	Orlando Rodrigues Zani	3411-7761
Secretaria Municipal de Administração	Marinisa Kiyomi Mizoguchi	3411-7105
Secretaria Municipal de Agricultura Indústria e Comércio	Neire Aparecida Colman de Oliveira	3411-7104
Secretaria Municipal de Assistência Social	Ledi Ferla	3411-7710
Secretaria Municipal de Cultura	Carlos Fábio Selhorst dos Santos	3421-5520
Secretaria Municipal de Educação	Walter Luiz Betoni	3411-7158
Secretaria Municipal de Finanças e Receita	Walter Benedito Carneiro Júnior	3411-7722
Secretaria Municipal de Governo	José Jorge Filho	3411-7672
Secretaria Municipal de Meio Ambiente	Valdenise Carbonari Barboza	3428-4970
Secretaria Municipal de Obras Públicas	Jorge Luis De Lúcia	3411-7788
Secretaria Municipal de Planejamento	Gerson Schautz	3411-7112
Secretaria Municipal de Saúde	Silvia Regina Bosso Souza	3410-5500
Secretaria Municipal de Serviços Urbanos	Luís Roberto Martins de Araújo	3411-7149

LEIS**LEI Nº 3.629 DE 22 DE OUTUBRO DE 2012.****“Dispõe sobre denominação de rua e dá outras providências”.**

O Prefeito Municipal de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sancionou a seguinte lei:

Art. 1º. Fica denominada “Olíndina Pereira da Silva” a atual rua “F”, localizada no Residencial Sol Nascente – Jardim Canaã II, neste Município.

Art. 2º. O Poder Executivo providenciará a colocação de placas indicativas, bem como fará a devida comunicação à Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, Brasil Telecom-OI, Enersul e à Sanesul.

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

Dourados-MS, 22 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

LEI Nº 3.630 DE 22 DE OUTUBRO DE 2012.**“Dispõe sobre denominação de Rua”.**

O Prefeito Municipal de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sancionou a seguinte lei:

Art. 1º. Fica denominada “Clotilde Holidio Pedroso” a atual Rua “DA-12”, do loteamento denominado Deoclécio Artuzi I e Harrison de Figueiredo I, no município de Dourados.

Art. 2º. O Poder Executivo providenciará junto ao órgão competente a colocação de placas indicativas e também como fará a comunicação da alteração à Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, para a identificação da rua pelo CEP.

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

Dourados-MS, 22 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

LEI Nº 3.631 DE 22 DE OUTUBRO DE 2012.**“Dispõe sobre denominação de Conjunto Residencial”.**

O Prefeito Municipal de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sancionou a seguinte lei:

Art. 1º. Fica denominado “Conjunto Residencial Nilson Arthur Gomes do Nascimento”, o Residencial Estrela Jupy, no município de Dourados-MS.

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº 3.108 de 16 de junho de 2008.

Dourados-MS, 22 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

LEI Nº 3.632 DE 22 DE OUTUBRO DE 2012.**“Dispõe sobre denominação de nome de rua e dá outras providências”.**

O Prefeito Municipal de Dourados faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º. Fica denominada Rua Maria Aparecida da Silva, a atual Rua Projetada G-03-JG, no Jardim Guaicurus.

Art. 2º. O Poder Executivo providenciará a colocação de placas indicativas, nos moldes do artigo 17, inciso XIII da Lei Orgânica do Município.

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

Dourados-MS, 22 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

DECRETOS**DECRETO Nº 1.120 DE 17 DE OUTUBRO DE 2012.****“Aprova o regulamento técnico do Serviço de Inspeção Municipal, criado pela Lei Municipal n.º 3.623, de 14 de setembro de 2012.”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso da atribuição que lhe confere o inciso II, do art. 66 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Ficam aprovados os Regulamentos Técnicos de Produtos de Origem Animal, contidos nos Anexos I, II, III e IV respectivamente.

Art. 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições contrárias, em especial o Decreto nº 469 de 23 de novembro de 2011.

Dourados, 17 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

Neire Aparecida Colman de Oliveira
Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio

ANEXO I**REGULAMENTO TÉCNICO Nº. 01/12/SIM****REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL****CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO**

Art. 1º. No âmbito do Município de DOURADOS, o cumprimento das normas estabelecidas pela Lei n.º 3.623, de 14 de setembro de 2012, que criou o Serviço de Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal - SIM-DOURADOS obedecerá às determinações contidas no presente regulamento.

Art. 2º. Ficam obrigados à prévia inspeção industrial e sanitária e ao Certificado de Registro e Alvará de Registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de

Origem Animal de Dourados, respectivamente, todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis assim como os estabelecimentos instalados no município de Dourados, que produzam matéria-prima, abatam, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, armazenem, acondicionem ou embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais, suscetíveis de comercialização exclusiva no município de Dourados.

§ 1º. Estão sujeitos à rotulagem no SIM-DOURADOS todos os produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, que tenham sido de alguma forma beneficiados e/ou transformados, nos termos do presente artigo.

§ 2º. O Alvará de Registro dos estabelecimentos será válido enquanto satisfizer as exigências legais e o Certificado de Registro dos produtos de origem animal terá validade de 01 (um) ano, ambos devendo ser renovados nos termos desta regulamentação.

§ 3º. Excetuam-se da aplicação do presente regulamento as lanchonetes, bares, restaurantes e similares bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

I – Entende-se por autosserviço o sistema de comercialização de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição dos clientes.

Art. 3º. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel de abelhas e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 4º. A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

- I - A higiene geral dos estabelecimentos, registrados ou relacionados;
- II - Captação, canalização, depósito, tratamento e disposição de águas para abastecimento e de águas servidas respectivamente;
- III - O funcionamento dos estabelecimentos;
- IV - O exame “ante e post-mortem” dos animais de abate;
- V - As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não a de vegetais;
- VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;
- VII - A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste regulamento ou fórmulas aprovadas;

DECRETOS

VIII - Os exames organolépticos, microscópicos, físico-químicos e histológicos das matérias primas ou produtos;

IX - As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias e nos locais de manipulação e outras formações;

X - Os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas, destinadas à alimentação humana.

Parágrafo Único: Para que seja efetuado o transporte de produtos de origem animal, o veículo deverá sofrer prévia inspeção junto ao núcleo de Vigilância Sanitária, onde será expedida a licença sanitária especial ao transporte de alimentos, conforme solicitação.

Art. 5º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero", significa para efeito do presente regulamento, que se trata de "produtos de origem animal ou suas matérias-primas".

Art. 6º. A concessão do Alvará de Registro aos estabelecimentos e produtos referidos no art. 2º é ato privativo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Dourados, SIM – DOURADOS.

Parágrafo Único: O Alvará de Registro de produto deste regulamento de origem animal ou suas matérias-primas será emitido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes

Art. 7º. Além do Alvará de Registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM - DOURADOS.

CAPÍTULO II DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 8º. O registro é providência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIM), que outorga ao estabelecimento suas funções, após cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

Art. 9º. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouros e ou frigoríficos de bovinos, de suínos, de aves e coelhos, de caprinos e ovinos, de peixes, e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes de derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis.

II - Usinas de processamento de leite fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III - Entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

IV - Entrepostos de ovos, e fábrica de conserva de ovos;

V - Entrepostos de mel e cera de abelha e seus derivados;

VI - Matadouros de abastecimentos regionalizados e estâncias leiteiras;

VII - Demais estabelecimentos, não descritos, que manufaturarem ou manipulem produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, conforme análise prévia do SIM.

Art. 10. O registro será solicitado à Secretaria Municipal de Agricultura Indústria e Comércio, instruindo-se o processo da seguinte forma:

I - Requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIM), solicitando o registro e a inspeção pelo SIM, Serviço de Inspeção Municipal de Dourados, devidamente protocolado no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Dourados;

II - Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço completo com a indicação da rua, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e-mail;

III - Licença prévia concedida pelo IMAM-Instituto Municipal de Meio Ambiente;

IV - Registro na Junta Comercial do Município (fotocópia da última alteração do Contrato Social);

V - Documento que comprove a posse ou permissão do terreno e/ou edificação;

VI - Registro no Cadastro Geral de Contribuintes – CGC (fotocópia);

VII - Inscrição na Secretaria Municipal de Fazenda;

VIII - Liberação concedida pelo setor de obras;

IX - Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;

X - Relação discriminada do maquinário e fluxograma, com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

XI - Cópia do contrato de Responsabilidade Técnica celebrado entre o estabelecimento e o médico veterinário.

XII - Cópia do Alvará de Funcionamento, expedido pela Secretaria Municipal de Finanças;

Art. 11. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento que deve ser enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos atendendo aos padrões de potabilidade previstos na legislação vigente.

Art. 12. Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 13. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

§ 1º. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro.

§ 2º. 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 de Dourados (SIM).

Art. 14. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feita após aprovação prévia dos projetos, realizada por técnicos do SIM.

CAPÍTULO III DO CERTIFICADO DE REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 15. Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM - DOURADOS conforme documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal e especificada em Norma Técnica a ser editada pelo poder executivo.

§ 1º. Os produtos que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos deverão ser aprovados e certificados pelo SIM-DOURADOS.

§ 2º. O SIM-DOURADOS só concederá certificado de registro ao produto que atender ao seu Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, às demais legislações e cuja empresa estiver totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO

Art. 16. Todo estabelecimento registrado estará sujeito à inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária, pertencente ao SIM-DOURADOS.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção industrial e sanitária será necessariamente permanente nos estabelecimentos que abatam animais de açougue, desde que não haja inspeção estadual ou federal.

§ 2º. Entende-se por animais de açougue os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, eqüídeos, aves, coelhos e pescados.

Art. 18. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos com inspeção permanente fiscalizados pelo SIM-DOURADOS obedecerão às especificações contidas no Anexo deste Regulamento.

Art. 19. Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos no SIM-DOURADOS, a empresa apresente um responsável técnico Médico Veterinário, legalmente habilitado e com contrato homologado pelo CRMV-MS.

Parágrafo Único: Para efeito de responsabilidade técnica nos estabelecimentos com a chancela do SIM-DOURADOS são considerados aptos os profissionais com formação superior em Medicina Veterinária devidamente inscritos em seu Conselho de Classe.

CAPÍTULO V DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 20. Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se, em:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros-frigoríficos - dotados de instalações para matança de animais de açougue providos de equipamentos para refrigeração, com ou sem dependências industriais;

b) Estabelecimentos industriais - destinados à transformação de matérias-primas para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano, inclusive as charqueadas, fábricas de produtos comestíveis e fábricas de produtos gordurosos;

c) Entrepostos de carnes e derivados - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de carnes e de seus derivados das diversas espécies de animais de açougue;

d) Estabelecimentos de carnes e derivados com autosserviço - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e de seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue.

II - Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades rurais - situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo do produto;

b) Entrepostos de leite e derivados - destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnaté ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

c) Estabelecimentos industriais - destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios;

d) Estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.

III - Estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) Entrepostos de pescados e derivados - dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio de pescados;

b) Estabelecimentos industriais - dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescados por qualquer forma;

c) Estabelecimentos de pescados e derivados com autosserviço - destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas avícolas - destinadas à produção de ovos que fazem comercialização

DECRETOS

direta ou indireta de seus produtos;

b) Estabelecimentos industriais - destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) Entrepósitos de ovos - destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura".

d) Estabelecimentos de ovos e derivados com autosserviço - destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e seus derivados.

V - Estabelecimentos de mel de abelhas, que podem ser:

a) Apiários - destinados ao manejo das abelhas e à sua produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia, geléia real, dentre outros;

b) Casas do mel - destinadas ao recebimento da produção dos apiários e aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e seus derivados.

c) Entrepósitos de mel - destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados;

d) Estabelecimentos de mel com autosserviço - destinados ao recebimento, classificação e industrialização, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de mel e seus derivados.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 21. Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal será autorizada para exploração de comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento;

Parágrafo Único: As exigências de que trata este artigo referem-se aos compartimentos e áreas, instalações, máquinas e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão satisfazer as condições básicas comuns, como segue:

I - Quanto à localização e infraestrutura:

a) Estarem localizados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

b) Estarem localizados em áreas não sujeitas a inundações;

c) Disporem de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, inclusive área de estacionamento e pátio de manobras devidamente pavimentados e sinalizados, para permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários e matérias-primas.

d) Impedirem a entrada ou abrigo de insetos, roedores e pragas;

e) Impedirem a entrada de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros.

f) Separarem, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

g) Garantirem que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada.

h) Disporem de sistema de proteção ambiental que evitem que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento.

i) Disporem, os estabelecimentos com inspeção permanente, de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal.

II - Quanto às áreas de manipulação de alimentos:

a) Os pisos deverão apresentar a superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências, serem antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos; possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores e apresentarem ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes;

b) As paredes deverão apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos; em cores claras; os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil higienização;

c) Os forros deverão ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura; serem lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável;

d) As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

e) As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático;

f) As estruturas auxiliares tais como escadas, monta-cargas, plataformas e rampas, deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídas de material antiderrapante e estarem localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos;

g) As estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza;

h) Os lavatórios deverão ser instalados na proporção de, pelo menos, um lavatório para higienização das mãos, em todos os setores da área de produção, que será dotado

de torneira de água fria ou fria e quente, sem acionamento manual, providos de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento. Deverá haver um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores sem tampa ou com tampa acionada a pedal;

i) O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados);

j) Os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos, fuzis e chairs deverão dispor de esterilizadores para a higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

k) Os porta aventais deverão estar instalados próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos, etc., bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções;

l) Os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas;

m) Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, inoxidável, afastados das paredes e dos pisos no mínimo 10 cm (dez centímetros).

Parágrafo Único: Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e os mesmos não se constituam em fontes de contaminação.

III - Quanto às câmaras frigoríficas:

a) Piso construído de material impermeável, resistente a choques, atritos e ataque de ácidos com inclinação de 1,5% a 2% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido do exterior da câmara. Não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto). Os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;

b) Paredes de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, resistentes aos impactos. Os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização;

c) Deverão dispor de termômetros colocados em lugares acessíveis que permitam a leitura externa.

d) Deverão ser instalada porta-agasalho de frio, próximos às entradas das câmaras frigoríficas bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para entrar nas câmaras.

IV - Quanto ao abastecimento de água:

a) Dispor de rede de abastecimento e reservatórios de água com capacidade para atender a demanda requerida pelas áreas de produção e higienização de produtos, máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes, bem como as instalações sanitárias, e o setor de manutenção e conservação das edificações;

b) Na hipótese de utilização de água oriunda de poços freáticos ou profundos, a água deverá sofrer tratamento prévio (filtro, clorador, etc.) de maneira a assegurar sua qualidade e potabilidade;

c) Ser prevista a utilização de água quente suficiente para manter as perfeitas condições de higiene do estabelecimento, quando necessário;

d) Ser prevista a utilização de água pressurizada de maneira a facilitar as atividades de higienização de ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios;

e) Vapor e o gelo utilizado em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável;

f) Água não-potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

V - Quanto às instalações sanitárias:

a) Serão separadas por sexo e por tipo de usuário;

b) Serão providas de vaso sanitário, lavatório e mictório, em quantidade compatível com o número de usuários;

c) Possuirão lavatórios, providos de sabão líquido. Dispor de um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores sem tampa ou com tampa acionada a pedal;

d) Possuirão piso revestido em material liso, contínuo, resistente a lavagens, impermeável e antiderrapante, com declividade que permita o perfeito escoamento das águas de lavagem, dotado de ralo sifonado;

e) Possuirão paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistentes a lavagens, impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros);

f) Possuirão iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuírem também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar.

VI - Quanto aos vestiários deverão ser providos de chuveiros em número suficiente, separados por paredes ou divisórias, dos locais onde se realiza a troca de roupa, bem como e de armários individuais, além dos itens referentes às instalações sanitárias.

VII - Quanto às instalações de limpeza e desinfecção:

a) Deverão dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e

DECRETOS

quente em quantidade suficiente;

b) Deverão dispor de local próprio para a guarda de materiais de limpeza como vassouras, rodos, baldes e etc.

VIII - Quanto à Iluminação e instalações elétricas:

a) Dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos;

b) As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deve alterar as cores;

c) As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos.

IX - Quanto à ventilação:

a) Torna-se necessária que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

b) A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

X - Quanto ao armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, no caso de continentes estes deverão ser identificados e providos de tampas perfeitamente vedados, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do ambiente, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

XI - Quanto à devolução de produtos deverão os mesmos serem colocados em setores separados, perfeitamente identificados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

XII - Quanto aos equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com esses, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar. Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato;

b) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que garantam a segurança do trabalhador e assegurem a higiene permitindo uma fácil e completa limpeza e desinfecção;

c) Os equipamentos fixos deverão ser instalados observando o distanciamento de segurança das paredes e entre equipamentos, permitindo o fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins que foram projetados;

d) Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações;

e) Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

f) Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas, produtos e durante os processos industriais;

g) Todos os estabelecimentos que manipulem carnes e pescados deverão prever a instalação de um lavador de botas provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas ou outro sistema aprovado pelo SIM-DOURADOS, que permita a higienização das botas por ocasião da entrada de pessoal nas áreas de manipulação.

CAPÍTULO VII DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 23. A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

I - Quanto à limpeza e desinfecção:

a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, identificados e guardados em local próprio, fora das áreas de manipulação de alimentos;

b) Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária e desinfetados, sempre que as circunstâncias assim o exijam;

c) Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências, os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes. O enxágue deve ser minucioso para evitar resíduos destes agentes nas superfícies suscetíveis de entrar em contato com alimentos;

d) Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando se realizarem operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento

que possa contaminar o alimento; Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos;

e) Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos;

f) Nas seções de manipulação de produtos de origem animal é proibida a utilização de panos não descartáveis;

g) Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos;

h) As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

II - Quanto ao programa de higiene e desinfecção:

a) Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza;

b) Recomenda-se a designação de funcionários exclusivos para as operações de limpeza das áreas de manipulação de produtos de origem animal, inclusive com a utilização de uniforme diferenciado dos demais funcionários.

III - Quanto aos subprodutos, deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes sejam necessárias.

IV - Quanto à manipulação, armazenamento e remoção de lixo, deve o mesmo ser manipulado de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de pragas aos lixos. Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

V - Quanto à proibição de animais domésticos deverá ser impedida a sua entrada em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, alimentos prontos ou em qualquer das etapas de industrialização.

VI - Quanto sistema de controle de pragas:

a) Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação;

b) No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação. As medidas de combate poderão compreender o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados. Estes deverão ser aplicados por estabelecimentos licenciados pelo órgão oficial competente, sob a supervisão direta de profissional habilitado, de acordo com a legislação específica vigente;

c) Só devem ser empregados praguicidas caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação. Após a aplicação dos praguicidas, o equipamento e os utensílios contaminados devem ser limpos minuciosamente, a fim de que, antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

VII - Quanto ao armazenamento de substâncias perigosas: os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulos nos quais se informe sobre a toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente a essa finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, sob supervisão de pessoal tecnicamente competente. Deverá ser evitada a contaminação dos alimentos.

VIII - Quanto às roupas e objetos pessoais não deverão ser depositadas nas áreas de manipulação de alimentos.

IX - Quanto à higiene pessoal:

a) Higiene pessoal: toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deverá manter uma higiene pessoal esmerada, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá usar uniforme completo, de cor clara, e touca protetora que contenha totalmente os cabelos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos. Durante a manipulação das matérias-primas e dos alimentos, devem ser retirados todos e quaisquer objetos de adornos, como anéis, pulseiras e similares;

b) Roupas de uso pessoal: devem ser evitadas, especialmente blusas de mangas longas por baixo dos uniformes, para os funcionários das áreas de manipulação de produtos de origem animal. Recomenda-se o uso de camisetas brancas afilaneladas no inverno, ou nas seções climatizadas e camisetas brancas de malha, de mangas curtas, no verão.

c) Conduta pessoal: nas áreas onde sejam manipulados alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

d) Ensino de higiene: a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos

DECRETOS

alimentos. Tal instrução deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento;

e) Condições de saúde: a constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão via alimentos ou mesmo que sejam portadores não aparentes, deve impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de alimentos se houver a probabilidade de contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde;

f) Compete ao empregador: planejar e implementar as medidas voltadas à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, buscando prevenir, rastrear e diagnosticar precocemente doenças relacionadas ou não ao trabalho. Devendo estar prevista, sem ônus ao trabalhador e ao Estado, a avaliação da sua condição de saúde antes do início de sua atividade e a realização periódica de exames clínicos e complementares, conforme as características específicas do processo de trabalho;

g) Doenças contagiosas: a direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ninguém que se saiba, ou se suspeite que padeça ou é vetor de uma doença suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreia, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os alimentos com microrganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento;

h) Feridas: ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional;

i) Lavagem das mãos: toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado, e todas as vezes que for necessário. Deve lavar e desinfetar as mãos imediatamente antes e após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos;

j) Luvas: o emprego de luvas descartáveis na manipulação de alimentos deve obedecer às instruções de treinamento e às perfeitas condições de higiene. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente;

k) Máscaras descartáveis: é recomendável o uso de máscaras descartáveis, cobrindo a boca e o nariz, na seção de manipulação de produtos de origem animal. O uso de máscaras descartáveis deve obedecer às instruções de treinamento quanto às perfeitas condições de higiene, frequência de troca, proibição de contato das mãos com a parte frontal das máscaras, etc.;

l) Visitantes: consideram-se como visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos. Serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções devem incluir o uso de roupas protetoras e toucas que contenham totalmente os cabelos.

X - Quanto aos requisitos aplicáveis à matéria-prima:

a) O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação;

b) As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, que os proteja contra a contaminação e que reduza as perdas ao mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes;

XI - Quanto à prevenção da contaminação cruzada:

a) Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com materiais contaminados, que se encontrem nas fases iniciais do processamento;

b) As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semi-elaborados não devem entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado o uniforme usado durante o aludido procedimento. Além disso, essas pessoas devem cumprir o determinado no inciso IX alíneas a e h;

c) Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração;

d) Todos os equipamentos e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados antes de serem utilizados para produtos acabados;

e) Nas seções de carnes e aves dos estabelecimentos deverão existir mesas e serras-fita específicas para os trabalhos com aves, separadas de carnes bovinas, suínas e ovinas, com a finalidade de se evitar a contaminação cruzada.

XII - Quanto à elaboração:

a) A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente;

b) Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes;

c) Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado;

d) Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação, ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta.

XIII - Quanto à embalagem:

a) Todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação;

b) É proibida a reutilização de embalagens. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato;

c) A operação de embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

XIV - Quanto à responsabilidade técnica e supervisão:

a) O tipo de controle e supervisão necessários depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controles eficazes;

b) O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente Regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano. O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para os controles;

c) Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento, possibilitando a rastreabilidade do mesmo.

**CAPÍTULO VIII
DA ROTULAGEM**

Art. 24. 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;

Art. 25. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 26. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem ser identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou containers, quer por quando destinados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 27. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - 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 às discriminações estabelecidas neste Regulamento;

II - Nome, endereço e telefone 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 - CGC e Inscrição Estadual da firma responsável pela fabricação ou pelo acondicionamento do produto;

VII - Marca comercial do produto;

VIII - Algarismos correspondentes à data de fabricação e data de validade em caracteres ostensivos na ordem de dia, mês e ano;

IX - Pesos: líquido e da embalagem, quando for possível, constar os dizeres “DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e constar o peso da embalagem;

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

XI - Constar o registro do rótulo no SIMD;

XII - Instruções básicas de conservação e uso e constar os dizeres: “UMA VEZ DESCONGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER NOVAMENTE CONGELADO”;

XIII - A especificação: “Indústria Brasileira – produzido em Dourados”;

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

Art. 28. O número de registro do estabelecimento, com as iniciais “SIM” e, conforme o caso, as palavras “Inspeccionado” ou “Reinspeccionado”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e empregos serão anexados neste Regulamento, conforme regulamentação emitida pelo SIM.

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

§ 2º. O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do SIMD, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pelas autoridades competentes.

Art. 29. Para o registro de rotulagem, etiquetas, planos de marcação ou carimbos são necessários:

I - Requerimento encaminhado ao SIM assinado pelo Responsável Técnico;

II - Croquis de rotulagem mencionados nas cores dos letreiros e desenhos, contendo o número do processo de aprovação do funcionamento, em duas vias;

DECRETOS

III - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Art. 30. Para o registro dos estabelecimentos, além das exigências constantes na Seção II deste decreto, será necessário cumprir as disposições contidas na Lei de Uso do Solo Urbano (Plano Diretor), dos Códigos Municipais de obras e de Posturas, Código Sanitário Estadual, e ainda às normas básicas de segurança exigidas pelo 2º Grupoamento de Bombeiros do Município.

Art. 31. Dentro do prazo estabelecido no artigo 13º segundo parágrafo não será cobrada a taxa de registro, exceto as taxas municipais para requerimento e aprovação do projeto.

Art. 32. O Serviço de Inspeção Municipal de Dourados (SIM) fica declarado um serviço de saúde pública de natureza essencial.

CAPÍTULO IX DA OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art. 33. Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados a:

- I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;
- II - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado, uniforme completo e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM-DOURADOS;
- IV - Possuir responsável técnico habilitado;
- V - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VI - Recolher, quando aplicável, todas as taxas de inspeção sanitária ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente, através de guia própria.
- VII - Fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- VIII - Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- IX - Avisar com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e/ou matérias primas e fornecer as documentações necessárias e todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- X - Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitirem que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto aos estabelecimentos;
- XI - Fornecer material próprio e utensílio para a guarda, conservação e transporte de materiais e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- XII - Fornecer armários, mesas arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- XIII - Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização, de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XIV - Manter locais apropriados a juízo da inspeção municipal para o recebimento e guarda de matérias primas procedentes de estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para sequestro de carcaças, matérias primas de produtos suspeitos;
- XV - Fornecer substâncias apropriadas para a desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XVI - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XVII - Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XVIII - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIX - Recolher as taxas de expedientes previstas na legislação vigente;
- XX - Manter a disciplina interna dos estabelecimentos;

Art. 34. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob ordens diretas do SIMD;

Art. 35. Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção municipais e as embalagens com carimbo do SIMD, serão recolhidos à direção do serviço de inspeção;

Art. 36. Todo o estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIMD, as entradas e saídas de matérias primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º. Tratando-se de matéria prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção devem ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de registro do estabelecimento remetente;

§ 2º. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

CAPÍTULO X DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 37. Os produtos e matérias primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidas pelo consumo.

§ 1º. Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento a juízo do SIM, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação de animais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas a desnaturação se for o caso.

§ 2º. Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção industrial deve autorizar desde que sejam submetidas aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 38. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos, sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIM – Serviço de Inspeção Municipal de Dourados, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo Único: É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 39. Na reinspeção de carne deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º. Sempre que necessário, a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º. Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o pH 6,0 a 6,4 (seis a seis virgula quatro) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 40. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como os demais locais a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Conferir o Certificado de Sanidade que acompanha o produto;
- II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - Verificar as condições da integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;
- V - Coletar amostras para exames físico-químico e microbiológico;

Art. 41. A inspeção pode fiscalizar o embarque, o trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições e instalações dos veículos, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 42. A juízo da inspeção municipal pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos, o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis (doenças que sumariamente dão condenação total).

Art. 43. No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias-primas, será coletada amostra para exame laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento depositário dos referidos produtos e matérias primas até o resultado dos exames.

Art. 44. A mercadoria contaminada ou adulterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será inutilizada ou destruída sumariamente e dado à mesma o destino adequado.

CAPÍTULO XI DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 45. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

§ 1º. Para as amostras coletadas, as técnicas de exame e a orientação analítica serão as mesmas adotadas da Legislação Federal.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Agricultura Indústria e Comércio poderá celebrar convênios com outras entidades, órgãos municipais, estaduais ou federais, objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º. O SIM, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais e indicar o tipo de amostras, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Art. 46. Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer uma de suas fases.

Parágrafo único: Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações ao SIM junto ao estabelecimento produtor.

Art. 47. O exame químico compreende:

- I - Os caracteres organolépticos;
- II - Princípios básicos ou composição centesimal;
- III - Índices físico-químicos;
- IV - Corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - Provas específicas de caracterização e verificação de qualidade.

§ 1º. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais aprovados pela normatização

DECRETOS

Federal.

§ 2º. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

- I - Caracteres organolépticos;
- II - Pesquisa de corante e conservadores;
- III - Determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV - Verificação dos mínimos e máximos constantes do regulamento para os produtos.

§ 3º. A variação normal de qualquer índice (íodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apurar as causas.

Art. 48. O exame microbiológico deve verificar:

- I - Presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas a esterilização;
- II - Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - Contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV - Pesquisa e contagem da flora de contaminação;
- V - Pesquisa da flora patogênica.

CAPÍTULO XII DAS TAXAS

Art. 49. Os valores da taxa de expediente pela lavratura do laudo de vistoria para fins de registro do estabelecimento no SIM, prevista no artigo 7º da Lei Municipal nº. 2.092 de 16 de setembro de 1.996 serão respectivamente:

- I - de 10 UFERMS para a primeira vistoria e relatório;
- II - de 15 UFERMS para o título de registro, seja provisório ou definitivo.

§ 1º. Os valores citados neste artigo serão atualizados observando a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustada a Unidade Fiscal de Referência do Estado de Mato Grosso do Sul (UFERMS), ou o indexador que venha a substituí-la.

§ 2º. O pagamento da taxa de expediente referida neste artigo será exigido somente quando da lavratura do laudo de vistoria correspondente à primeira visita feita ao estabelecimento e no ato de registro.

CAPÍTULO XIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 50. Para efeito deste regulamento, considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste regulamento, em leis, normas técnicas específicas, ou em outras que, por qualquer forma, se destinam à proteção à saúde pública.

Parágrafo Único: Inclui-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embargar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização por desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos a quantidades, 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.

Art. 51. As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art. 52. O resultado da infração é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º. Considera-se causa a ação ou omissão, sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º. Exclui-se a imputação de infração à custa decorrente de força maior proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis

Art. 53. As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do SIM constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, subprodutos, multas, suspensão temporária da inspeção realizada pelo SIM e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento, interdição total ou parcial dos equipamentos, instalações, dependências ou até mesmo o próprio estabelecimento.

Art. 54. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - Forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - Não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;
- VI - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 55. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

- I - Adulterações - quando:
 - a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
 - b) No preparo dos produtos tenha sido empregada matérias-primas alterada ou impura;
 - c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
 - d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste declaração no rótulo;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e o vencimento do produto.

II - Fraude - quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento do volume ou de peso, em detrimento a 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 contida na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações - quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 56. Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I - Multa de 50 a 100 UFERMS:

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitária em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a 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 de saúde pública;
- c) Aos que acondicionarem ou embalsamarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do SIM nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
- e) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;
- f) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificados outras penalidades.

II - Multa de 100 a 150 UFERMS:

- 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 de inspeção municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- c) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizados na fabricação de produtos;
- d) Aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste regulamento;
- e) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- g) Aos responsáveis por estabelecimento de leite e derivados que não realizem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carro-tanques e veículos em geral;
- h) 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 higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- j) Ao que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- k) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- l) Aos que infringirem os dispositivos deste regulamento, quanto a documentação de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- m) Aos responsáveis pelos estabelecimentos relacionados ou registrados que não promovem junto ao SIM as transferências de responsabilidades ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essa exigência por ocasião da venda ou locação;
- n) Os que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- o) Aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Estadual a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- p) Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;
- q) Aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio estadual, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;
- r) As firmas por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido

DECRETOS

previamente aprovadas pelo SIM.

III - Multa de 150 a 200 UFERMS:

- a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo 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 SIM;
- c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;
- d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;
- e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
- f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviaram para o consumo produtos sem rotulagem;
- g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio Estadual produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 200 a 250 UFERMS:

- a) Aos responsáveis por quaisquer 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) Aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, afecções de úbere, diarreia e corrimento vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo serviço oficial de defesa sanitária;
- d) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM possam ficar prejudicadas em suas condições de consumo;
- e) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;
- f) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que foi determinado pela Inspeção Municipal;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) Às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.E. em produtos oriundos de estabelecimento que não estejam sob Inspeção Municipal;
- j) Aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do Estado e do País.

V - Pena de suspensão temporária do funcionamento do estabelecimento quando o resultado de 3 (três) amostras consecutivas do produto forem consideradas insatisfatórias.

- a) O estabelecimento somente poderá retornar ao funcionamento após ser sanado os problemas que deram origem à paralisação.

**CAPÍTULO XIV
DO PROCESSO**

Art. 57. As infrações cometidas contra o presente regulamento serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

Art. 58. O Auto de Infração será lavrado na sede do SIM ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade nomeado para o SIM que a houver constatado.

Art. 59. O Auto de Infração será lavrado em três vias, no mínimo, 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 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.
 - IV - O prazo de 15 (quinze) dias, para a defesa ou impugnação do auto de infração.
 - V - Nome e cargo da autoridade autuante e assinatura com carimbo.
 - VI - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a assinatura de duas testemunhas, quando possível.
- Parágrafo Único:** Havendo recusa do infrator em assinar e receber o auto, será feita neste a menção do fato no referido auto.

Art. 60. As autoridades sanitárias de inspeção e 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.

Art. 61. 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.

§ 1º. Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se e dar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade sanitária que efetuou a notificação.

§ 2º. O edital referido neste inciso III deste artigo será publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando efetivada a ciência 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 62. 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, observando disposto no artigo 55.

§ 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 penalidade previstas na legislação vigente.

Art. 63. As multas impostas pela autoridade sanitária competente, poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator desista expressamente de apresentar defesa ou recurso, caso em que será imediatamente notificado a efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 64. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da sua ciência.

§ 1º. Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade sanitária dirigente julgadora solicitar parecer da autoridade sanitária do SIM, autuante, que terá o prazo de 10 (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 de Dourados (SIM), competente, que aplicará as penalidades previstas neste Código.

Art. 65. A autoridade sanitária dirigente do SIM, referido no parágrafo 2º do artigo 55, poderá delegar competência para apuração das infrações sanitárias contidas em processos administrativo, para a sua acessória imediata.

Art. 66. A apuração do ilícito, em se tratando dentre outros, de alimentos, produtos alimentícios, todo e qualquer produto de consumo humano, aparelhos e outros bens que interessem a saúde pública ou individual, 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 neste artigo será imediata e obrigatória, nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do mesmo.

§ 2º. A interdição referida deste artigo será aplicada pela autoridade sanitária competente do SIM, 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 interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º. Em caso flagrante de ruptura de embalagem, e ou quando a autoridade sanitária competente do SIM julgar que o produto traz risco imediato à saúde pública, a autoridade do SIM fará apreensão sumária do produto, promovendo imediata inutilização do mesmo.

§ 5º. A interdição do produto e /ou 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 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

Art. 67. Para a interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, seções, dependências, veículos, edificações, prédios, máquinas, equipamentos e locais, a autoridade sanitária do SIM 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.

Art. 68. Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente do SIM fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive do estabelecimento, quando for o caso.

Art. 69. 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.

Art. 70. A apreensão do produto ou substância para a 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 substância 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 indicada, se possível.

§ 2º. Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se ausente das 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

DECRETOS

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 e poder do laboratório oficial.

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

Art. 71. Quando o resultado da análise implicar na condenação definitiva de bem e/ou produto, oriundo de outra unidade e sob inspeção Estadual ou Federal, após a aplicação das penalidades cabíveis, será o processo remetido ao órgão competente, para as providências pertinentes.

Art. 72. 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 SIMD lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 73. Nas transgressões que independam da análise ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária competente do SIM, o processo obedecerá a rito sumaríssimo e será considerado concluso, caso o infrator não apresente defesa no prazo de quinze dias.

Parágrafo Único: Para atendimento do disposto 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 da saúde em desacordo com a legislação vigente;
- b) Documento fiscal de interdição de bens, produtos, empresas, estabelecimentos, habitações, edificações, prédios, máquinas, equipamentos, setores de serviços, seções, dependências e veículos; e
- c) Outros documentos que a ação fiscal requer.

Art. 74. Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, no prazo de quinze dias, à autoridade sanitária superior imediata, inclusive quando se tratar de multa, que decidirá no prazo de vinte dias.

Parágrafo único: Mantida a decisão condenatória, caberá recurso para a autoridade sanitária superior imediata, dentro da esfera governamental, sob cuja jurisdição se haja instaurado o processo, no prazo de quinze dias de sua ciência, devendo o recurso ser julgado no prazo de 20(vinte) dias.

Art. 75. 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.

Art. 76. Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo, relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a mediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 56.

Art. 77. Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado na forma do art. 55, para efetuar o pagamento no prazo de trinta dias, contados da sua ciência, recolhendo-a à Secretaria de Fazenda do município de Dourados, conforme legislação em vigor.

Art. 78. Após o julgamento da defesa ou do recurso pela autoridade sanitária julgadora dirigente do SIM, 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 este artigo será feita conforme o previsto no artigo 55º.

Art. 79. O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado implicará no Registro em Dívida ativa e consequente cobrança através de Processo de Execução.

Art. 80. Decorrido o prazo mencionado no parágrafo único do artigo 55, 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.

Art. 81. A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro para funcionamento da empresa, somente ocorrerão após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrecorrível.

Art. 82. 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 do SIM, 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.

Art. 83. Última 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.

Art. 84. O SIM deverá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e nome do estabelecimento.

CAPÍTULO XV TRANSFERÊNCIAS DE REGISTRO

Art. 85 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma.

§ 1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que encontram, em fase das exigências deste Regulamento.

§ 3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado ou relacionado.

§ 4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários a transferência respectiva, é cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual só será reestabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º. Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro ou relacionamento, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 86. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 87. Tratando-se de estabelecimento reunidos em grupo e pertencente à mesma firma, é respeitada, para cada uma a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO Nº. 02/12/SIM

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA

TÍTULO I OBJETIVOS

Art. 1º. O objetivo do presente regulamento é atender às exigências legais contidas nas legislações Estadual e Federal, fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto carne denominado Linguiça.

Art. 2º. O presente regulamento refere-se ao produto Linguiça, destinado ao comércio intramunicipal de Dourados.

TÍTULO II DEFINIÇÃO

Art. 3º. Entende-se por Linguiça o produto carne industrializado, obtido de carnes de animais de açugue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Art. 4º. A classificação da linguíça é variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Parágrafo único - Trata-se de um:

- a) produto fresco;
- b) produto seco;
- c) produto curado e/ou maturado;
- d) produto cozido;
- e) outros.

Art. 5º. De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação, a linguíça é:

I. Linguíça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

II. Linguíça Portuguesa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação. A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.

III. Linguíça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

IV. Paio: É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.

DECRETOS

§ 1º - Nas linguças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% (vinte por cento) de CMS – Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ..." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".

§ 2º - A CMS utilizada poderá ser substituída por carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20% (vinte por cento).

Art. 6º. Na designação (Denominação de Venda) o produto será designado de linguça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:

- I. Linguça de Carne Bovina;
- II. Linguça de Carne Suína;
- III. Linguça de Lombo Suíno;
- IV. Linguça de Lombo e Pernil Suíno;
- V. Linguça de Carne Suína Defumada;
- VI. Linguça Calabresa;
- VII. Linguça Portuguesa;
- VIII. Linguça Toscana;
- IX. Linguça de Carne de Peru;
- X. Linguça de Carne de Frango;
- XI. Linguça Mista;
- XII. Linguça Tipo Calabresa;
- XIII. Linguça Tipo Portuguesa;
- XIV. Linguça Cozida de ...;
- XV. Paio;
- XVI. Outros.

TÍTULO III COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Art. 7º. Na sua composição a linguça terá:

- I - ingredientes obrigatórios:
- a) carne das diferentes espécies de animais de açougue.
 - b) sal.

II - ingredientes opcionais:

- a) gordura.
- b) água.
- c) proteína vegetal e/ou animal.
- d) açúcares.
- e) plasma.
- f) aditivos intencionais.
- g) aromas, especiarias e condimentos.

Parágrafo Único: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5% (dois vírgula cinco por cento), como proteína agregada. Não sendo permitida a sua adição nas linguças toscana, calabresa, portuguesa.

Art. 8º. Quanto aos requisitos, a linguça terá:

- I. características sensoriais: são definidas de acordo com o processo de obtenção.
- II. textura: característica.
- III. cor: característica.
- IV. sabor: característico.
- V. odor: característico.

Art. 9º. Quanto aos caracteres físico-químicos, a linguça obedecerá aos contidos na tabela para as linguças:

- I. frescos.
- II. cozidas.
- III. dessecadas.

Características físico-químicas	Frescos	Cozidas	Dessecadas
Umidade (máx.)	70%	60%	55%
Gordura (máx.)	30%	35%	30%
Proteína (mín.)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx.)	0.1%	0,30%	0,10%

§ 1º. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Linguças Frescos (cruas e dessecadas).

§ 2º. O uso de CMS em Linguças Cozidas fica limitado em 20%.

Art. 10. A linguça poderá ser acondicionada em envoltórios:

- I. envoltórios naturais.
- II. envoltórios artificiais.
- III. embalagens plásticas ou similares.
- IV. caixas.

Parágrafo Único: Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glazeantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

TÍTULO IV ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E ELABORAÇÃO

Art. 11. Os aditivos e coadjuvantes de tecnologia e elaboração serão os que estejam de acordo com o regulamento específico vigente, e será editado pelo Serviço de

Inspeção Municipal de Dourados - SIM através de Norma Técnica.

Art. 12. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento Vigente, e será editado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIM através de Norma Técnica.

TÍTULO V CONSIDERAÇÕES GERAIS

Art. 13. As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985)). "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993)). "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Art. 14. Toda a carne usada na elaboração de Linguças deverá ter sido submetida aos processos de inspeção federal, estadual ou municipal e os prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

Art. 15. As Linguças deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

Art. 16. Após ter sido inspecionado a carne para Linguças, a mesma não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

Art. 17. As carnes para produção de Linguças e as Linguças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Linguças estejam protegidas da contaminação e deterioração.

Art. 18. As Linguças curadas e dessecadas, defumadas ou não, poderão apresentar em sua superfície externa "mofos", que deverão ser de gêneros não nocivos à saúde humana.

Art. 19. Linguças não deverão conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 20. Os Critérios Microbiológicos para o produto linguças devem obedecer à legislação específica em vigor, e serão editados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIM através de Norma Técnica.

Art. 21. Para pesos e medidas aplica-se o regulamento vigente.

Art. 22. Para rotulagem e embalagem aplica-se o Regulamento vigente para produtos de origem animal.

Art. 23. No rótulo, será designado de Linguça, seguida da expressão que lhe for atribuída, de acordo com a matéria-prima utilizada, processo tecnológico ou região de origem.

Art. 24. Os métodos análise físico-químicos serão os que constam na Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 – Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

Art. 25. As amostragens seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO Nº. 03/12/SIM

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA DE BOVINO

TÍTULO I ALCANCE

Art. 1º. Os objetivos deste regulamento é atender às exigências legais contidas nas legislações Estadual e Federal, de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer ao produto carne moída denominado Carne Moída, obtido de massas musculares de carcaças de bovinos.

Art. 2º. Aplica-se o presente regulamento ao produto Carne Moída, destinado ao comércio intramunicipal de Dourados.

TÍTULO II DEFINIÇÃO

Art. 3º. Entende-se por Carne Moída o produto carne obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

Parágrafo Único: O presente regulamento aplica-se também ao produto obtido a partir da carne de búfalos, desde que seja informado na rotulagem.

DECRETOS**TÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO**

Art. 4º. Trata-se de um produto cru, resfriado ou congelado.

Art. 5º. Para a designação (Denominação de Venda) o produto será designado de Carne Moída, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida.

§ 1º. É dispensável a indicação do sexo do animal.

§ 2º. É facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem, tais como:

- I. carne moída resfriada de bovino;
- II. carne moída congelada de búfalo;
- III. carne moída congelada de bovino - Capa de filé;
- IV. carne moída congelada de bovino - Patinho.

**TÍTULO IV
COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

Art. 6º. Quanto à composição, Carne Moída terá:

I. ingredientes Obrigatórios: compostos de carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos.

II. ingredientes Opcionais: Água (máximo 3%)

Art. 7º. Quanto aos Coadjuvantes de Tecnologia: Não tem.

Art. 8º. Quanto aos Requisitos e Características Sensoriais:

- I. textura: característica;
- II. cor: característica;
- III. sabor: característico;
- IV. odor: característico.

Art. 9º. Quanto a Característica Físico-Química a Carne Moída somente poderá conter no máximo de 15% (quinze por cento) de gordura bovina.

**TÍTULO V
FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE**

Art. 10. A matéria-prima utilizada para Carne Moída será carne resfriada e ou congelada não se permitindo a utilização de carne "quente".

Parágrafo Único: A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos.

Art. 11. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS.

Art. 12. Permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente lavadas, escorridas, e submetidas a processo de resfriamento ou congelamento.

Art. 13. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C.

Art. 14. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus centígrados) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento.

Art. 15. O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação.

Parágrafo Único: O estabelecimento produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto.

**TÍTULO VI
ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO**

Art. 16. Para o acondicionamento de Carne Moída, o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada.

Art. 17. Durante o armazenamento a Carne Moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados) e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus centígrados).

**TÍTULO VII
ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E ELABORAÇÃO**

Art. 18. Os aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração não serão permitidos.

Art. 19. Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**TÍTULO VIII
CONSIDERAÇÕES GERAIS**

Art. 20. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13-1976 (rev. 1, 1985))} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP

11-1976 (rev. 1,1993)), do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994. Regulamento Técnico nº 01/12/SIM.

Art. 21. Toda a carne usada na elaboração de Linguíças deverá ter sido submetida aos processos de inspeção federal, estadual ou municipal e os prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

Art. 22. O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Art. 23. Os Critérios Microbiológicos para o produto Carne Moída devem obedecer à legislação específica em vigor, e serão editados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIM através de Norma Técnica.

Art. 24. Para pesos e medidas aplica-se o Regulamento vigente.

Art. 25. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1kg (um quilograma).

Parágrafo Único: Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), não sendo permitida a sua venda no varejo.

Art. 26. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Art. 27. Para rotulagem e embalagem aplica-se o Regulamento vigente para produtos de origem animal.

Art. 28. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor.

Art. 29. Os dizeres "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg (um quilograma).

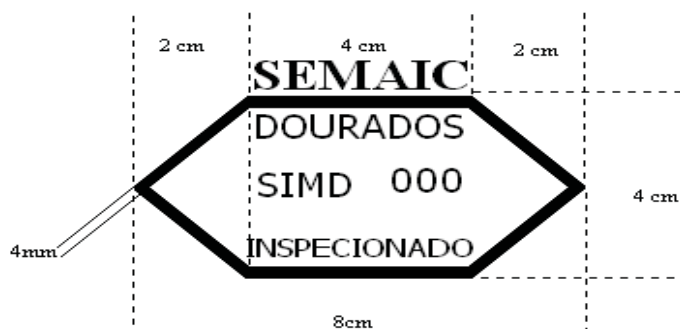
Art. 30. Os métodos de análises serão os contidos na Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carnícos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil. AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03.1995.

Art. 31. As amostragens seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).

**ANEXO IV
REGULAMENTO TÉCNICO Nº. 04/12/SIM****REGULAMENTO TÉCNICO DE INSTITUIÇÃO DOS CARIMBOS
OFICIAIS DO SIMD**

Art. 1º. Os carimbos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados são os contidos nos modelos I e II.

Carimbo Modelo I - carimbo para carcaças de animais de açougue, com referidas medidas.



Carimbo Modelo II - carimbo destinado aos rótulos de embalagem que contenha acima de 1 Kg. de produto e deverá ter as mesmas características do carimbo modelo I respeitada as dimensões referidas.



DECRETOS**DECRETO Nº. 1.135, DE 23 DE OUTUBRO DE 2012.**

“Estabelece normas relativas ao encerramento da execução orçamentária e financeira dos órgãos da administração direta e indireta, para levantamento do Balanço Geral do Município referente ao exercício de 2012 e dá outras providências”.

O Prefeito Municipal de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, visando o cumprimento da legislação e normas sobre finanças públicas e encerramento de mandato, em especial a Lei nº 4320/64 e a Lei de Responsabilidade Fiscal:

DECRETA:

Art. 1º. Os órgãos do Poder Executivo, as Fundações e os Fundos Municipais regerão suas atividades orçamentárias, financeiras e patrimoniais de encerramento do exercício de 2012 de acordo com as normas deste Decreto e as instituídas pela Lei nº 4.320/64 e Lei Complementar nº 101/00.

Art. 2º. A realização de processos licitatórios e emissão de empenhos para o exercício de 2012 obedecerão aos seguintes prazos limites:

I. Fica vedado a partir de 30 de outubro/2012 a abertura de novos processos licitatórios nas modalidades tomada de preços, concorrência, leilão, cartas convites e pregão;

II. As unidades orçamentárias encaminharão solicitação de empenhos até o dia 30 de novembro de 2012, condicionada à disponibilidade de recursos financeiros existentes na tesouraria;

III. A emissão de empenhos de despesa será realizada até o dia 07 de dezembro de 2012, condicionada à disponibilidade de recursos financeiros existentes na tesouraria.

Parágrafo único – Fica autorizada a abertura e processamento de processos licitatórios para contratação no próximo exercício financeiro.

Art. 3º. A emissão de ordem de pagamento obedecerá aos seguintes prazos limites:

I. O pagamento de despesas orçamentárias empenhadas e liquidadas, bem como as despesas extra-orçamentárias, será realizado preferencialmente até o dia 21 de dezembro de 2012;

II. A despesa com pessoal e encargos deverá ser paga até 28 de dezembro de 2012;

III. Os pagamentos relativos à amortização e encargos da dívida pública debitados à conta de transferências do Estado ou da União poderão ser efetuados até 31 de dezembro de 2012.

Art. 4º. As folhas de pagamento deverão ser encaminhadas ao Setor de Contabilidade para providenciar os registros contábeis e pagamento de acordo com os seguintes prazos limites:

I. até dia 07 de novembro de 2012 a estimativa da folha do décimo terceiro deverá ser encaminhada ao Secretário de Finanças e Receita para análise, empenho e programação de pagamento;

II. até dia 12 de dezembro de 2012 deverá ser encaminhada a folha do mês de dezembro/2012.

Parágrafo único – Fica vedado empenhar no mês de dezembro mais que um doze avos do valor do orçamento deste exercício.

Art. 5º. O cancelamento de empenhos e inscrição de restos à pagar deverão obedecer ao seguinte:

I. Poderão ser inscritas em Restos a Pagar no exercício de 2012 as despesas empenhadas e efetivamente liquidadas, que possuam recursos financeiros para o respectivo pagamento, na forma do artigo 42 da Lei Complementar nº 101/2000;

II. Poderão ser inscritas em Restos a Pagar no exercício de 2012 as despesas empenhadas e não processadas referentes a serviços contínuos ou execução de obras, que possuam recursos financeiros para o respectivo pagamento, na forma do artigo 42 da Lei Complementar nº 101/2000;

III. Os saldos de empenhos referentes a despesas que não se enquadrem nos incisos I e II anterior deverão ser anulados pelo ordenador de despesas;

IV. Serão anulados até o dia 28 de dezembro de 2012, após a liquidação e pagamento das faturas do mês todos os saldos dos empenhos emitidos por estimativa, tais como os referentes a serviços de fornecimento de energia elétrica, água, telecomunicações, bem como os saldos dos empenhos por estimativa referentes às despesas de pessoal;

V. Poderão ser empenhadas e inscritas em restos a pagar as despesas com pessoal e encargos referentes ao mês de dezembro de 2012 e programadas para pagamento no mês de janeiro, período em que o município deverá ter ingressado os recursos financeiros correspondentes, caso não sejam apurados outros recursos até o dia 31 de dezembro/2012;

VI. Poderão ser inscritos em restos a pagar processados e não processados os empenhos vinculados a verbas de convênios ou outros recursos da União ou do Estado, ingressadas ou não até o dia 31/12/12, desde que estejam as verbas comprovadamente comprometidas em sua origem; os valores correspondentes à parcela de recursos próprios serão juntamente inscritos, desde que possuam cobertura financeira respectiva, naquela data.

VII. As unidades orçamentárias terão até o dia 30 de novembro de 2012 para encaminharem à Secretaria Municipal de Finanças e Receitas os saldos de empenho passíveis de cancelamento e para o Setor de Licitações as justificativas de anulação de empenhos para providências dos termos de supressão, anulação ou encerramento dos contratos que deverão ser elaborados até 31 de dezembro de 2012.

VIII. O Setor de Contabilidade providenciará até 28 de dezembro de 2012 o cancelamento dos saldos das contas de restos à pagar processados e não processados

relativos aos exercícios anteriores a 2012, em observância ao art. 2º da Lei nº 10.028/2000,

Parágrafo único - A Secretaria Municipal de Finanças e Receita diligenciará no sentido de que todas as anulações de empenho ou de saldos de empenho considerados insubsistentes estejam concretizadas até o dia 28 de dezembro de 2012.

Art. 6º. Fica vedada a partir da data de publicação deste Decreto:

I. Concessão de vantagem, aumento, reajuste ou adequação de remuneração a qualquer título;

II. Criação de cargo, emprego ou função;

III. Alteração de estrutura de carreira que implique aumento de despesa;

IV. Provimento de cargo público, admissão ou contratação de pessoal a qualquer título, ressalvada a reposição decorrente de aposentadoria ou falecimento de servidores das áreas de educação, saúde e segurança;

V. Contratação de hora extra;

VI. O pagamento de adicionais, férias, e outras despesas de pessoal, salvo disposição legal.

Art. 7º. O Setor de Tributação deverá encaminhar ao Setor de Contabilidade o Relatório de saldos existentes em Dívida Ativa do exercício de 2012, para inscrição no Balanço Patrimonial de 2012.

Art. 8º. Os bens móveis, imóveis e estoques dos almoxarifados, existentes deverão ser inventariados fisicamente e os relatórios encaminhados ao Setor de Contabilidade até o dia 19 de dezembro 2012.

Art. 9º. Os bens patrimoniais pertencentes ao Poder Executivo, que estão sob responsabilidade de Secretários ou Representantes de cada Órgão ou Departamento, deverão ser controlados até a transmissão do cargo, em 01/01/2013.

Art. 10. Fica determinado aos gestores de cada unidade orçamentária a elaboração do Relatório de Atividades, a ser entregue até 10 de dezembro de 2012, contendo as ações, atividades e investimentos realizados ao longo do ano de 2012.

Art. 11. A Secretaria Municipal de Finanças e Receita deverá fazer o levantamento dos valores existentes na Tesouraria no final do exercício de 2012, no dia 31 de dezembro de 2012.

Art. 12. Até o dia 7 de dezembro de 2012 a Secretaria Municipal de Finanças e Receita deverá solicitar às instituições financeiras ou outros credores a posição da dívida fundada em 31 de dezembro de 2012 para inscrição no balanço patrimonial, em regime de urgência, tendo em vista a necessidade de elaborar o Termo de Transmissão de Cargos.

Art. 13. Fica criada a Comissão de Transmissão de Mandato, com a função administrativa de preparar a documentação para encerramento do mandato, composta pelos seguintes membros:

I - Secretário Municipal de Finanças e Receita, Sr. Walter Benedito Carneiro Júnior como coordenador da Comissão;

II - Secretária Municipal de Administração, Sra. Marinisa Kiyomi Mizoguchi;

III - Controlador do Município, Sr. Luiz Constância Pena Moraes;

IV - Diretor de Departamento do Setor de Contabilidade, Sr. Antonio Carlos Quequeto;

V - Gerente do Núcleo de Empenho, Sra. Josielli Sotolani

VI - Diretora do Departamento de Suporte e Gestão, Sra. Solange Tumelero.

Art. 14. A partir da publicação deste Decreto são consideradas urgentes e prioritárias as atividades vinculadas à contabilidade, à execução orçamentária e ao inventário, em todos os órgãos e entidades da administração pública municipal direta e indireta.

Art. 15. Aos compromissos financeiros resultantes de Convênios, termos de ajustes ou transferências voluntárias realizados com outros entes da federação não se aplicam as normas estabelecidas nos art. 2º, 3º e 4º deste Decreto.

Art. 16. As receitas reconhecidas e não arrecadadas até 31 de dezembro de 2012 poderão constar do ativo do Balanço Patrimonial e do Demonstrativo das Variações Patrimoniais, nas variações ativas, independente de ter ocorrido o recebimento, com amparo legal na Portaria nº 447 da MF/STN.

Art. 17. Os casos excepcionais serão expressamente autorizados pelo Prefeito Municipal.

Art. 18. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Dourados, 23 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito

Walter Benedito Carneiro Júnior
Secretário Municipal de Finanças e Receita

Orlando Rodrigues Zani
Procurador Geral do Município

DECRETOS**DECRETO “P” Nº 3.831, de 12 de julho de 2012.**

“Declara vago o cargo ocupado pela servidora Kely Cristina dos Santos.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município

Considerando o disposto no artigo 60, inciso II, da LC 107/07 (Estatuto do Servidor Público Municipal);

Considerando a decisão constante às fls. 115 do Processo Administrativo Nº 33/2010;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 27 de junho de 2012, o cargo de “Auxiliar de Apoio Institucional”, na função de Servente, do quadro permanente de pessoal da Secretaria Municipal de Educação, ocupado pela servidora Kely Cristina dos Santos, por transgressão ao disposto no artigo 205, inciso II e III da Lei Complementar nº 107/06 – Estatuto do Servidor Público Municipal.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 12 de julho de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.834, de 12 de julho de 2012.

“Exonera servidor efetivo – Acelino Valdivino de Souza”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerado a pedido, a partir de 04 de julho de 2012, ACELINO VALDIVINO DE SOUZA, do cargo de provimento efetivo de Auxiliar de Serviços Básicos – Vigia, Referência “F”, Rubrica “I”, matrícula funcional Nº “23571-1”, lotado na Guarda Municipal de Dourados, nomeado em 20/04/1992, conforme DECRETO nº 059/92, nos termos do artigo 10, inciso I, da Lei Complementar nº 107 de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Em decorrência do estabelecido no artigo 1º deste decreto, fica declarado VAGO o cargo nele mencionado, nos termos do Artigo 60, inciso I, c/c Artigo 64, inciso I, da Lei Complementar nº 107 de 27 de dezembro de 2006.

Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 12 de julho de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.896, de 22 de agosto de 2012.

“Exonera servidora efetiva – Leila Cristina de Aquino Gomes”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerada a pedido, a partir de 22 de agosto de 2012, LEILA CRISTINA DE AQUINO GOMES, do cargo de provimento efetivo de Assistente de Serviços Administrativos – Técnico Administrativo, Referência “B”, Rubrica “IV”, matrícula funcional Nº “82351-1”, lotada na Procuradoria Geral do Município, nomeada em 17/05/2000, conforme DECRETO nº 140, nos termos do artigo 10, inciso I, da Lei Complementar nº 107 de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Em decorrência do estabelecido no artigo 1º deste decreto, fica declarado VAGO o cargo nele mencionado, nos termos do Artigo 60, inciso I, c/c Artigo 64, inciso I, da Lei Complementar nº 107 de 27 de dezembro de 2006.

Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 22 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.897, de 23 de agosto de 2012.

“Exonera Alvaro Marcos Altomar – SEMSUR”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município:

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerado, a partir de 15 de agosto de 2012, ALVARO MARCOS ALTOMAR, do cargo de provimento em comissão de “Assessor de Planejamento”, símbolo DGA 04, lotado na Secretaria Municipal de Serviços Urbanos.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 23 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.907, de 29 de agosto de 2012.

“Vacância de cargo – Alfredo Rodrigues”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria Voluntária por Idade, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 909/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 01 de julho de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Auxiliar de Serviços Básicos – Vigia”, Classe “G”, Nível “1”, do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Educação, ocupado pelo servidor ALFREDO RODRIGUES, matrícula funcional nº “24421-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 01 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 29 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.908, de 29 de agosto de 2012.

“Vacância de cargo – Creusa Maria da Silva Santos”

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria Voluntária por Tempo de Contribuição, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 907/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 02 de julho de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Profissional do Magistério Municipal – Docente de Educação Infantil”, Classe “F”, Nível “P-II”, do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Educação, ocupado pela servidora CREUSA MARIA DA SILVA SANTOS, matrícula funcional nº “27581-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 02 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 29 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETOS**DECRETO “P” Nº 3.909, de 29 de agosto de 2012.****“Vacância de cargo – Izabel Pereira Anjolin”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria Voluntária por Tempo de Contribuição, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 906/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 01 de julho de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Profissional do Magistério Municipal – Docente de Português”, Classe “G”, Nível “P-II”, do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Educação, ocupado pela servidora IZABEL PEREIRA ANJOLIN, matrícula funcional nº “6331-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 01 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 29 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.910, de 29 de agosto de 2012.**“Vacância de cargo – Espedito Porfirio da Silva”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria Voluntária por Tempo de Contribuição, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 910/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 01 de julho de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Auxiliar de Serviços Básicos – Vigia”, Classe “P”, Nível “1”, do quadro de servidores da Guarda Municipal de Dourados, ocupado pelo servidor ESPEDITO PORFIRIO DA SILVA, matrícula funcional nº “16511-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 01 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 29 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.911, de 30 de agosto de 2012.**“Vacância de cargo – Geraldo Lopes de Assis”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria por Invalidez, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 1013/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 20 de abril de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Procurador 1ª Classe”, Classe “D”, Nível “3”, do quadro de servidores da Procuradoria Geral do Município, ocupado pelo servidor GERALDO LOPES DE

ASSIS, matrícula funcional nº “83581-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 20 de abril de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 30 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.912, de 30 de agosto de 2012.**“Vacância de cargo – Berenice Batista de Carvalho”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO, o benefício de Aposentadoria Voluntária por Tempo de Contribuição, concedido pelo Instituto de Previdência Social dos Servidores do Município de Dourados, conforme Portaria nº 908/2012;

DECRETA:

Art. 1º Fica declarado vago, a partir de 01 de julho de 2012, o cargo de provimento efetivo de “Agente de Serviços de Saúde II” – Auxiliar de Serviços de Saúde, Classe “P”, Nível “1”, do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Saúde, ocupado pela servidora BERENICE BATISTA DE CARVALHO, matrícula funcional nº “4341-1”, nos termos do artigo 60, inciso IV, da Lei Complementar Nº 107, de 27 de dezembro de 2006.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 01 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 30 de agosto de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.924, de 12 de setembro de 2012.**“Exonera Juliana Ribas Ferreira – SEMS”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município;

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerada a pedido, a partir de 04 de setembro de 2012, JULIANA RIBAS FERREIRA, do cargo de provimento em comissão de “Assessor II”, símbolo DGA05, lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 12 de setembro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.925, de 17 de setembro de 2012.**“Exonera Taís Kelle Souza – SEMS”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município;

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerada a pedido, a partir de 10 de setembro de 2012, TAIS KELLE

DECRETOS

SOUZA, do cargo de provimento em comissão de “Assessor V”, símbolo DGA 08, lotada na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 17 de setembro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.926, de 17 de setembro de 2012.**“Exonera Nágila Izabel Souza Ferreira de Aragão – SEMED”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município:

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerada a pedido, a partir de 17 de setembro de 2012, NAGILA IZABEL SOUZA FERREIRA DE ARAGÃO, do cargo de provimento em comissão de “Assessor IV”, símbolo DGA 07, lotada na Secretaria Municipal de Educação.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 17 de setembro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.929, de 24 de setembro de 2012.**“Designa servidor para responder pela fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica designado, de 02 de julho de 2012 a 31 de dezembro de 2012, o Médico Veterinário VITOR MATHEUS BORDIN para efetuar a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIMD da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio.

Parágrafo único: A designação acima não acarretará acréscimo sobre o pagamento do servidor designado.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos

retroativos a 02 de julho de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 24 de setembro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.931, de 02 de outubro de 2012.**“Exonera Reginaldo Dias Correa – SEMC”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município:

DECRETA:

Art. 1º Fica exonerado, a partir de 25 de setembro de 2012, REGINALDO DIAS CORREA, do cargo de provimento em comissão de “Assessor IV”, símbolo DGA 07, lotado na Secretaria Municipal de Cultura.

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 25 de setembro de 2012, revogadas disposições em contrário.

Dourados, MS, 02 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

DECRETO “P” Nº 3.933, de 15 de outubro de 2012.**“Revoga a Gratificação por Dedicção Exclusiva dos servidores da Secretaria Municipal de Administração”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe confere os incisos II e IV do artigo 66 da Lei Orgânica do Município:

DECRETA:

Art. 1º Fica revogada, a partir de 15 de outubro de 2012, a Gratificação por Dedicção Exclusiva, no percentual de 19,00% (dezenove por cento), dos servidores abaixo elencados, lotados na Secretaria Municipal de Administração.

Nome	Matrícula
FABIO MENDES DE ALMEIDA	114760078-1
RICARDO DELESSANDRO DE CARVALHO	114760384-1
TATIANE CIMARAARAUJO IKEDA PINZAN	114762949-1
VINICIUS FERREIRA BIAGI	114760080-1

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Dourados, MS, 15 de outubro de 2012.

Murilo Zauith
Prefeito Municipal de Dourados

Marinisa Kiyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

RESOLUÇÕES**Resolução SEMAIC Nº. 003/2012.**

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, INDÚSTRIA E COMÉRCIO, NEIRE COLMAN, NO USO DAS SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHES SÃO CONFERIDAS PELO INCISO II DO ARTIGO 46 DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 138 DE 02 DE JANEIRO DE 2009.

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar o registro da empresa COMPANHIA BRASILEIRA DE DISTRIBUIÇÃO LTDA (Extra Supermercado) junto ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS – SIMD.

Artigo 2º - Aprovar o número de REGISTRO DA EMPRESA contida no artigo 1º com o número 021 (zero, vinte e um).

Artigo 3º - Aprovar as EMBALAGENS E RÓTULOS, junto ao SERVIÇO DE

INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS – SIMD, dos seguintes produtos:

	PRODUTO	Nº REG. RÓTULO	APRESENTAÇÃO
1	Carne Moída Patinho	0048/2012/SIMD	Bandeja de isopor envolto por embalagem plástica de PVC pré-medido.
2	Carne Moída Acém	0049/2012/SIMD	Bandeja de isopor envolto por embalagem plástica de PVC pré-medido.
3	Extraburguer Paleta	0050/2012/SIMD	Bandeja de isopor envolto por embalagem plástica de PVC pré-medido.
4	Carne Moída Paleta	0051/2012/SIMD	Bandeja de isopor envolto por embalagem plástica de PVC pré-medido.
5	Extraburguer Acém	0052/2012/SIMD	Bandeja de isopor envolto por embalagem plástica de PVC pré-medido.

RESOLUÇÕES

Artigo 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de publicação.

Registre-se.
Cumpra-se.
Publique-se.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE DOURADOS

Dourados-MS, 25 de outubro de 2012.

Neire Colman
Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio

RESOLUÇÃO SEMS Nº. 13 DE 19 DE OUTUBRO DE 2012.

Designa servidor como Responsável Técnico no Serviço de Mamografia.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 23, VIII e 46, II da Lei Complementar Municipal nº. 138/2009 e o artigo 75 da Lei Orgânica do Município, considerando as necessidades dessa Secretaria.

RESOLVE:

Art. 1º. Designar o servidor MARIO BATISTA DE SOUZA JÚNIOR, Médico, matrícula funcional nº 500927-2, como Responsável Técnico no Serviço de Mamografia do CAM – Centro de Atendimento à Mulher.

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

Dourados (MS), 19 de outubro de 2012.

Silvia Regina Bosso Souza
Secretária Municipal de Saúde

Resolução nº.Can/10/2075/2012/SEMAD

Marinisa Kiyomi Mizoguchi, Secretária Municipal de Administração, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

CANCELAR a Portaria nº Av/0005/98/SEMAD, que concedeu a Servidora Pública Municipal, FÁTIMA SUELI DE DEUS STRAVIS, matrícula funcional nº “5781-1” ocupante do cargo efetivo de Profissional do Magistério Municipal, lotada na Secretaria Municipal de Educação (SEMED), “Averbação de Tempo de Serviço (somente para fins de aposentadoria) de 1.359 (mil, trezentos e cinquenta e nove) dias de serviços prestados ao Departamento de Estradas de Rodagem de Mato Grosso do Sul/DERSUL, referente ao período compreendido de 19.01.1981 a 08.10.1984”, conforme requerimento protocolado pela própria servidora na data de 19/10/2012 e com base no Parecer nº 1057/2012, constante no Processo Administrativo nº 1413/2012.

Registre-se.
Publique-se.
Cumpra-se.

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as providências necessárias aos assentamentos funcionais.

Secretaria Municipal de Administração, aos 26 dias do mês de outubro do ano dois mil e doze (2012).

Marinisa Liyomi Mizoguchi
Secretária Municipal de Administração

EDITAIS**EDITAL Nº. 52, DE 26 DE OUTUBRO DE 2012 - REFERENTE AO 5º PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO/2012 DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE E ADMINISTRAÇÃO HOSPITALAR DE DOURADOS.**

A Fundação Municipal de Saúde e Administração Hospitalar de Dourados, por meio da de sua representante, de acordo com as normas e condições estabelecidas pelo Edital Nº47, de 05 de outubro de 2012 – 5º Processo Seletivo Simplificado/2012, publicado no Diário Oficial do Município de Dourados, RESOLVE:

I – Divulgar e Homologar, na forma do Anexo I o Resultado da Prova de Títulos do 5º Processo Seletivo Simplificado para Cadastro de Reserva e Futura Contratação Temporária/2012 conforme o edital acima referido, contendo nome do candidato e

pontuação em ordem decrescente de classificação.

Dourados/MS, 26 de outubro de 2012.

Silvia Regina Bosso Souza
Representante da FUMSAHD

**ANEXO I
HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO**

CANDIDATO	CARGO	PONTUAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO
Rodrigo José Rodrigues da Cunha	Médico Plantonista Ginecologista/Obstetra	5	1º

EXTRATOS**EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 104/2012/DL/PMD DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL**

PARTES:

Município de Dourados-MS
Ely Dias de Souza e Edinete Pereira de Souza

PROCESSO: Dispensa de Licitação nº 035/2012.

OBJETO: Faz-se necessário a RE-RATIFICAÇÃO da Cláusula QUINTA – DO PAGAMENTO, item 05.03 do Contrato Originário onde consta:

“05.03- Em caso de mora, fica o LOCATÁRIO, obrigado a pagar multa contratual de 2% (dois por cento) ao dia, por dia ultrapassado da data estabelecida no item 05.01, incidindo sempre sobre o total corrigido”.

Passa a constar:

“05.03- Em caso de mora, fica o LOCATÁRIO, obrigado a pagar multa contratual de 10% (dez por cento) ao mês sobre o valor do aluguel, depois de ultrapassada a data estabelecida no item 05.01”.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DATA DE ASSINATURA: 17 de outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 343/2012/DL/PMD

PARTES:

Município de Dourados
Rt Sakai & Cia Ltda - ME.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 059/2012.

OBJETO: Aquisição de material de copa e cozinha; material elétrico e eletrônico; material de limpeza; material de acondicionamento e embalagem, objetivando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.01. – Fundo Municipal de Saúde

12.02. – Fundo Municipal de Saúde

10.301.14. – Atendimento Básico a Saúde

2090. – Atenção a Rede Básica de Saúde

33.90.30.13. – Material de Acondicionamento e Embalagem

33.90.30.15. – Material de Copa e Cozinha

33.90.30.16. – Material de Limpeza e Produtos de Higienização

33.90.30.20. – Material Elétrico e Eletrônico

10.302.15. – Atenção Especializada

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial

10.331.15. – Atenção Especializada

2105. – Implementação das Atividades do Centro de Referência em Saúde do Trabalho - CERI

10.124.12. – Controle Social na Gestão dos SUS

2084. – Manutenção das Atividades do Conselho Municipal de Saúde

10.122.11. – Gestão Administrativa

2082. – Suporte Administrativo

10.304.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

2098. – Ampliação das Ações de Vigilância e Controle Sanitário

10.305.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

2101. – Manutenção da Vigilância Epidemiológica e Ambiental em Saúde

2103. – Manutenção do Serviço de Atendimento Especializado/Centro de Testagem e Aconselha

VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

VALOR DO CONTRATO: R\$ 34.946,35 (trinta e quatro mil novecentos e quarenta e seis reais e trinta e cinco centavos).

DATA DE ASSINATURA: 23 de Outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATOS**EXTRATO DO CONTRATO Nº 378/2012/DL/PMD**

PARTES:
Município de Dourados
Patricia Sanches Medina - ME.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 054/2012.

OBJETO: Aquisição de equipamentos de processamento de dados, objetivando atender a Secretaria Municipal de Saúde.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.00. – Secretaria Municipal de Saúde

12.02. – Fundo Municipal de Saúde

10.301.14. – Atendimento Básico à Saúde

1035. – Construção, Ampliação, Reforma e Equipamentos para USB e UBSP

44.90.52.00. – Equipamento e Material Permanente

10.302.15 - Atenção Especializada

1042. – Construção e Equipamento do Complexo Regulador

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial

10.122.11. – Gestão Administrativa

2082. – Suporte Administrativo

10.304.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

1050. – Construção e Equipamentos da Vigilância Sanitária

10.305.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

2101. – Manutenção da Vigilância Epidemiológica e Ambiental em Saúde

44.90.52.00. – Equipamento e Material Permanente

44.90.52.12. – Equipamentos de Processamento de Dados

VIGÊNCIA CONTRATUAL: 02 (dois) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

VALOR DO CONTRATO: R\$ 48.601,00 (Quarenta e oito mil seiscentos e um reais).

DATA DE ASSINATURA: 24 de Setembro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 411/2012/DL/PMD

PARTES:
Município de Dourados
Cláudio Barbosa – EPP.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 109/2012.

OBJETO: Aquisição de materiais de limpeza e produtos de higienização, objetivando atender as diversas Secretarias desta Municipalidade.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

16.00. – Secretaria Municipal de Administração

16.01. – Encargos sob Supervisão da SEMAD

4.122.108. – Programa de Desenvolvimento das Políticas de Gestão Governamental

2080. – Despesas com Custeio da Administração Municipal

33.90.30.00. – Material de Consumo

33.90.30.02. – Combustíveis e Lubrificantes para Outras Finalidades

33.90.30.13. – Material de Acondicionamento e Embalagem

33.90.30.15. – Material de Copa e Cozinha

33.90.30.16. – Material de Limpeza e Produtos de Higienização

33.90.30.18. – Material para Manutenção de Bens Imóveis

VIGÊNCIA CONTRATUAL: 04 (quatro) meses, contados a partir da data de assinatura do Contrato.

VALOR DO CONTRATO: R\$ 6.988,50 (seis mil novecentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

DATA DE ASSINATURA: 05 de Outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 422/2011/DL/PMD

PARTES:
Município de Dourados
Laureano & Ribeiro Ltda - ME.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 130/2011.

OBJETO: Faz-se necessário a prorrogação do prazo de vigência contratual por mais 09 (nove) meses, iniciando-se a partir de 15/10/2012 e término previsto para 14/07/2013.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DATA DE ASSINATURA: 10 de outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 449/2012/DL/PMD

PARTES:
Município de Dourados
Diviplac Comércio de Divisórias Ltda - ME.

PROCESSO: Convite nº 049/2012.

OBJETO: Faz-se necessário a alteração do valor inicialmente estabelecido, em decorrência da necessidade de acréscimo sobre a aquisição de materiais para adequação em diversos blocos do CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL – CAM.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DATA DE ASSINATURA: 23 de outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 454/2012/DL/PMD

PARTES:
Município de Dourados
Quimisol Produtos para Limpeza Ltda – EPP.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 109/2012.

OBJETO: Aquisição de materiais de limpeza e produtos de higienização, objetivando atender as diversas Secretarias desta Municipalidade.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

12.00. – Secretaria Municipal de Saúde

12.02. – Fundo Municipal de Saúde

10.301.14. – Atendimento Básico à Saúde

2090. – Atenção à Rede Básica de Saúde

10.302.15. – Atenção Especializada

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial

10.331.15. – Atenção Especializada

2105. – Implementação das Atividades do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

10.302.15. – Atenção Especializada

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial

10.124.12. – Controle Social na Gestão do SUS

2084. – Manutenção das Atividades do Conselho Municipal de Saúde

10.122.11. – Gestão Administrativa

2082. – Suporte Administrativo

10.304.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

2098. – Ampliação das Ações de Vigilância e Controle Sanitário

10.305.17. – Sistema de Vigilância em Saúde

2101. – Manutenção da Vigilância Epidemiológica e Ambiental em Saúde

2103. – Manutenção do Serviço de Atendimento Especializado de Testagem e Aconselhamento

33.90.30.00. – Material de Consumo

33.90.30.02. – Combustíveis e Lubrificantes para Outras Finalidades

33.90.30.13. – Material de Acondicionamento e Embalagem

33.90.30.15. – Material de Copa e Cozinha

33.90.30.16. – Material de Limpeza e Produtos de Higienização

33.90.30.18. – Material para Manutenção de Bens Imóveis

VIGÊNCIA CONTRATUAL: 03 (três) meses, contados a partir da data de assinatura do Contrato.

VALOR DO CONTRATO: R\$ 47.291,55 (quarenta e sete mil duzentos e noventa e um reais e cinquenta e cinco centavos).

DATA DE ASSINATURA: 05 de Outubro de 2012.

Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 455/2012/DL/PMD

PARTES:
Município de Dourados
Rt Sakai & Cia Ltda – ME.

PROCESSO: Pregão Presencial nº 109/2012.

OBJETO: Aquisição de materiais de limpeza e produtos de higienização, objetivando atender as diversas Secretarias desta Municipalidade.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

12.00. – Secretaria Municipal de Saúde

12.02. – Fundo Municipal de Saúde

10.301.14. – Atendimento Básico à Saúde

2090. – Atenção à Rede Básica de Saúde

10.302.15. – Atenção Especializada

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial

10.331.15. – Atenção Especializada

2105. – Implementação das Atividades do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

10.302.15. – Atenção Especializada

EXTRATOS

2095. – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial
 10.124.12. – Controle Social na Gestão do SUS
 2084. – Manutenção das Atividades do Conselho Municipal de Saúde
 10.122.11. – Gestão Administrativa
 2082. – Suporte Administrativo
 10.304.17. – Sistema de Vigilância em Saúde
 2098. – Ampliação das Ações de Vigilância e Controle Sanitário
 10.305.17. – Sistema de Vigilância em Saúde
 2101. – Manutenção da Vigilância Epidemiológica e Ambiental em Saúde
 2103. – Manutenção do Serviço de Atendimento Especializado de Testagem e Aconselhamento
 33.90.30.00. – Material de Consumo
 33.90.30.02. – Combustíveis e Lubrificantes para Outras Finalidades
 33.90.30.13. – Material de Acondicionamento e Embalagem
 33.90.30.15. – Material de Copa e Cozinha
 33.90.30.16. – Material de Limpeza e Produtos de Higieneização
 33.90.30.18. – Material para Manutenção de Bens Imóveis
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 03 (três) meses, contados a partir da data de assinatura do Contrato.
VALOR DO CONTRATO: R\$ 53.754,76 (cinquenta e três mil setecentos e cinquenta e quatro reais e setenta e seis centavos).
DATA DE ASSINATURA: 05 de Outubro de 2012.
 Secretaria Municipal de Administração.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 463/2012/DL/PMD

PARTES:
 Município de Dourados-MS.
 Jairo José Bortolanza e Alenita Andrade Bortolanza.

PROCESSO: Dispensa de Licitação nº 157/2012.
OBJETO: Locação do imóvel sito na Rua Ciro Melo, nº 2.395, Centro, nesta cidade de Dourados/MS, o qual será destinado para funcionamento do AMBULATÓRIO DA SAÚDE MENTAL, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:
 Lei n.º 8.666/93 e Alterações Posteriores.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
 12.00 – Secretaria Municipal de Saúde
 12.02 – Fundo Municipal de Saúde
 10.302.15 – Atenção Especializada
 2.095 – Manutenção do Sistema Hospitalar e Ambulatorial
 33.90.36.00. – Serviços de Terceiros – Pessoa Física
 33.90.36.02 – Locação de Imóveis
VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.
VALOR DO CONTRATO: R\$ 22.200,00 (vinte e dois mil e duzentos reais), sendo o aluguel mensal de R\$ 1.850,00 (Hum mil oitocentos e cinquenta reais).
DATA DE ASSINATURA: 23 de Outubro de 2012.
 Secretaria Municipal de Administração.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO/DRH
 EXTRATO DE ATOS ADMINISTRATIVOS DE:**

LICENÇA PARA ACOMPANHAMENTO DE TRATAMENTO DE SAÚDE DE FAMILIAR:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	DIAS:	PERÍODO:
DENISE PINHEIRO VIEIRA DA SILVA	SEMED	2073	30	24.09.2012 A 23.10.2012
ELZA LUIZA DOS SANTOS FERREIRA	SEMED	2069	30	01.10.2012 A 30.10.2012
LUCELIA LOPES RAMOS	SEMED	2068	30	24.09.2012 A 23.10.2012

LICENÇA PATERNIDADE:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	DIAS:	PERÍODO:
ALESSANDRO JOSÉ DE LIMA	SEMED	2063	5	27.09.2012 A 01.10.2012

LICENÇA MATERNIDADE:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	DIAS:	PERÍODO:
MARCIA REGINA DE OLIVEIRA PEIXOTO	SEMED	2061	180	19.10.2012 A 16.04.2013
JOSELEY CRISTINA TASCA BARRETO	SEMS	2074	180	21.10.2012 A 18.04.2013

APOSTILAMENTO DE NOME:

DE:	PARA:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	A PARTIR DE:
ANA PAULA OLIVEIRA E FERNANDES COLZANI	ANA PAULA OLIVEIRA E FERNANDES	SEMED	2064	23.10.2012

LICENÇA LUTO:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	DIAS:	PERÍODO:
KEILA ONOSE DA CUNHA MATOSO	SEMED	2062	8	09.10.2012 A 16.10.2012

RETORNO DA LICENÇA TIP:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	A PARTIR DE:
LUCIANNI KEIKO UENO DE OLIVEIRA	SEMS	2065	22.10.2012

AVERBAÇÃO DE TEMPO DE SERVIÇO (SOMENTE PARA FINS DE APOSENTADORIA):

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	DIAS:	A PARTIR DE:
ADEMIR DE ALMEIDA DE LIMA	SEMOP	2070	2106	25.10.2012

LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE:

NOME:	LOTAÇÃO:	RESOLUÇÃO Nº:	MESES:	PERÍODO:	MOTIVO:
HELGA TRINDADE VARGAS	SEMED	2071	6	05.11.2012 A 04.05.2013	EM PROCESSO DE APOSENTADORIA

OUTROS ATOS**EDITAIS - LICENÇA AMBIENTAL**

ADAIR PIRES, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS) a Licença Ambiental Simplificada – LS nº. 297/2012, para atividade de Reprodução de som em qualquer suporte – Carro de Som Ambulante, localizada na Rua Monte Castelo, nº. 1995, Jardim São Pedro, CEP: 79.810-060, Dourados(MS).

ALCIDES BOGADO, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS) a Licença Ambiental Simplificada – LS nº. 287/2012, para atividade de Serviços de Alto – Falantes Publicitários – Carro de Som Ambulante, localizada na Rua Rui Barbosa, nº. 10, Vila Cachoeirinha, Dourados – MS.

ANTÔNIO BONFA DORNELAS 174.139.071-00, Microempreendedor Individual – MEI, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS) a Licença Ambiental Simplificada – LS nº. 305/2012, para atividade de Publicidade – Carro de Som Ambulante, localizada na Rua João Vicente Ferreira, nº. 2.870, Vila Progresso, Dourados – MS.

Correcta Indústria e Comércio LTDA, CNPJ 02.957.104/0011-96, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM, a Renovação da Licença de Operação (RLO) Nº 051/2009, para atividade de Comércio Atacadista de Cereais e Leguminosas Beneficiadas, Localizada junto a Rodovia BR 163 S/N, Km 194- Zona Rural, no Município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.

SICREDI CENTRO SUL-MS UNIDADE DE ATENDIMENTO AGUA BOA, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente – IMAM de Dourados (MS), a Licença Simplificada – LAS para atividade de Cooperativas de Crédito Mútuo, localizada na Rua Hayel Bon Faker, 1439, Bairro Jardim Água Boa, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental

SICREDI CENTRO SUL-MS UNIDADE DE ATENDIMENTO DOURADOS, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente – IMAM de Dourados (MS), a Licença Simplificada – LAS para atividade de Cooperativas de Crédito Mútuo, localizada na Av. Weimar Gonçalves Torres, 3605, Bairro Centro, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental