



Diário Oficial

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO OFICIAL DE DOURADOS

FUNDADO EM 1999

ANO XVII | Nº 4.070

DOURADOS, MS | SEXTA-FEIRA, 09 DE OUTUBRO DE 2015

13 PÁGINAS

PODER EXECUTIVO

EDITAIS

EDITAL N.º 19 DE 28/09/2015 DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO/2013/SEMAS.

O Prefeito Municipal de Dourados, no uso de suas atribuições e através da Secretaria Municipal de Assistência Social, convoca os aprovados no Processo Seletivo Simplificado referente às vagas do Quadro de Pessoal da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, para a realização de perícia médica e entrega de documentação.

1. Do Exame de Saúde:

1.1 Ficam CONVOCADOS os candidatos aprovados e classificados conforme Edital nº 4 de 26/02/2013 e elencados pelo ANEXO I deste edital, para comparecerem munidos do documento de Identidade e exames contidos no item 12.5 do Edital nº 01 de 23/01/2013 publicado em 04/02/2013 no Diário Oficial do Município de Dourados – MS.

1.2 Além dos exames contidos no item 12.5 do Edital nº 01 de 23/01/2013 publicado em 04/02/2013 no Diário Oficial do Município de Dourados – MS, os convocados com idade superior a 45 anos deverão realizar Avaliação Cardiológica com laudo e os convocados na função de Cuidador(a) deverão realizar o exame de Ultrassom dos ombros, punhos e joelhos.

1.3 Os exames contidos nos itens 1.1 e 1.2 deverão ser apresentados ao PREVID, sito a AV. Weimar Gonçalves Torres n.º 3.215 – Centro em dia e horário constante no Anexo I para a Avaliação Clínica que será realizada pela Junta Médica do Município.

2. Da apresentação de documentos e da Escolha de Vagas:

2.1 A escolha das vagas para contratação, obedecerá ao cronograma constante do Anexo II, e, nesse ato, os candidatos deverão apresentar-se com todos os documentos constantes no item 12.2 do Edital nº 01 de 23/01/2013, no local, data e hora estabelecidos no Anexo II e preencherão as declarações constantes no Anexo III.

3. Da Entrada em Exercício

3.1 – Os candidatos contratados serão informados, no ato da entrega da documentação a data do início do exercício.

4. Das disposições Gerais

4.1 O não comparecimento do candidato classificado no momento da chamada implicará em sua desistência, independente de notificação, ocasionando a convocação do próximo candidato classificado.

4.2 Os candidatos que não apresentarem todos os documentos exigidos no item 12.2 do Edital nº 01 de 23/01/2013 serão considerados inaptos para a contratação.

Dourados - MS, 28 de setembro de 2015.

Murilo Zauith
Prefeito de Dourados

Ledi Ferla
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I CRONOGRAMA PARA PERÍCIA MÉDICA

Local: PREVID
Endereço: AV. Weimar Gonçalves Torres n.º 3.215, Centro – Dourados – MS.
DIA 23/10/2015 – 08h
FUNÇÃO: PSICÓLOGO
ANELISE DE SOUZA SILVA LIMA

ANEXO II CRONOGRAMA PARA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO.

Local: SEMAS
Endereço: Rua João Rosa Góes, 395, Centro – Dourados – MS.
DIA 26/10/2015 – 8h às 12h

FUNÇÃO: PSICÓLOGO
ANELISE DE SOUZA SILVA LIMA

ANEXO III (declarações)

1 - DECLARAÇÃO DE NÃO ACUMULAÇÃO DE CARGOS OU DE ACUMULAÇÃO LEGAL

1.1. IDENTIFICAÇÃO

Nome completo: _____

Função: _____

Órgão de Exercício: _____ contratação: ____/____/____

Carga Horária: _____

2. DECLARAÇÃO

Dedaro, para fins de ser reconhecido meu direito a função acima mencionada, que:

Não exerço outro cargo/função pública na Administração Direta, Fundacional ou Indireta do Poder Público, nos poderes Legislativo e Judiciário ou no Tribunal de Contas de Mato Grosso do Sul, outros Estados, Municípios ou União.

Exerço, em regime de acumulação, cargo/função/emprego de _____, matrícula/cadastro _____ no órgão/entidade _____, carga/horária _____ desde ____/____/____, no horário de _____ às _____.

Sou aposentado no cargo/emprego de _____, no horário _____, carga horária _____ (Município, Estado, União, entidade Privada)

E por ser expressão da verdade, firmo o presente.

Dourados/MS, ____ de _____ de 2015.

Assinatura do contratado

Prefeitura Municipal de Dourados - Mato Grosso do Sul

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL E IMPRENSA

Rua Coronel Ponciano, 1.700

Parque dos Jequitibás - CEP.: 79.839-900

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

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

Visite o Diário Oficial na Internet:

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

Prefeito	Murilo Zauith	3411-7664
Vice-Prefeito	Odilzon Azambuja	3411-7665
Agência Municipal de Transportes e Trânsito de Dourados	Ahmed Hassan Gebara	3424-2005
Assessoria de Comunicação Social e Imprensa	3411-7626
Chefe de Gabinete	Lourdes Maria Mendes	3411-7664
Fundação de Esportes de Dourados	José Antonio Coca do Nascimento	3411-7702
Fundação Municipal de Saúde e Administração Hospitalar de Dourados	Roberto Djalma Barros	3410-3000
Guarda Municipal	João Vicente Chencarek	3424-2309
Instituto do Meio Ambiente de Dourados	Rogério Yuri Farias Kintschev	3428-4970
Procuradoria Geral do Município	Ilo Rodrigo de Farias Machado	3411-7761
Secretaria Municipal de Administração	João Azambuja	3411-7105
Secretaria Municipal de Agricultura Familiar e Economia Solidária	Landmark Ferreira Rios	3411-7299
Secretaria Municipal de Assistência Social	Ledi Ferla	3411-7710
Secretaria Municipal de Cultura	Carlos Fábio Selhorst dos Santos	3411-7709
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável	Elizabeth Rocha Salomão	3411-7104
Secretaria Municipal de Educação	Marinisa Kiyomi Mizoguchi	3411-7158
Secretaria Municipal de Fazenda	Alessandro Lemes Fagundes	3411-7722
Secretaria Municipal de Governo	José Jorge Filho	3411-7672
Secretaria Municipal de Infraestrutura e Desenvolvimento	Jorge Luis De Lúcia	3411-7788
Secretaria Municipal de Planejamento	Luis Roberto Martins de Araujo	3411-7112
Secretaria Municipal de Saúde	Sebastião Nogueira Faria	3410-5500
Secretaria Municipal de Serviços Urbanos	Márcio Wagner Katayama	3424-3358

EDITAIS

2 - DECLARAÇÃO DE BENS

Nome: _____

RG nº _____ SSP/ _____ CPF nº _____

Endereço: _____ nº _____

Bairro: _____ Cidade: _____

DECLARO, sob as penalidades da legislação, que tenho os seguintes bens:

1. _____

2. _____


3. _____

4. _____

E por ser verdade, firmo a presente, sendo o único responsável pelas informações prestadas.

Dourados/ MS, ____ de _____ de 2015.

Assinatura do contratado

	PREFEITURA MUNICIPAL DE DOURADOS SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO CNPJ: 03.155.926/0001-44	3 - REQUERIMENTO DE SALÁRIO FAMILIA/IMPOSTO DE RENDA
	Ilma Sra. Secretária Municipal de Administração:	
Nome: _____		
Endereço: _____		Fone: _____
função: _____		
Unidade de exercício: _____		Contrato Administrativo _____
Secretaria/Órgão: _____		

Requer a V.Sª, autorização para pagamento de _____ cota de Salário-Família/Imposto de renda para os dependentes abaixo mencionados:

Dependentes	Fins		Escolaridade	Sexo		Parentesco	Data de Nascimento
	SF	IR		M	F		
1							

2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Nestes termos,
Pede deferimento.

Dourados/ MS, ____ de _____ de 2015.

Assinatura do contratado

Anexar: Certidão de nascimento e atestado de escolaridade ou carteira de vacinação (menores de cinco anos)

DECLARAÇÃO NEGATIVA DE BENS

NOME: _____

CPF Nº: _____

NÚMERO RG: _____ Órgão emissor _____

ENDEREÇO: _____ Nº _____

BAIRRO: _____ CEP: _____

CIDADE: _____

DECLARO, para fins específicos de comprovação de bens, para contratação na Prefeitura Municipal de Dourados, que não possui nenhum tipo de bens, móveis ou imóveis.

Dourados, ____ de _____ de 2015.

Declarante: _____

RESOLUÇÕES

RESOLUÇÃO SEMAFES Nº 05/2015.

O Secretário de Agricultura Familiar e Economia Solidária LANDMARK FERREIRA RIOS, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da lei orgânica do município de Dourados,

Resolve:

Artigo 1º - Fica cancelada, por incorreções, a Resolução SEMAFES Nº 04/2015, editada no Diário Oficial nº 4.066, página 03, de 05 de outubro de 2015.

Cumpra-se.
Publica-se.

Dourados, 05 de outubro de 2015.

LANDMARK FERREIRA RIOS
Secretário Municipal SEMAFES

RESOLUÇÃO SEMAFES Nº 06/2015.

O Secretário de Agricultura Familiar e Economia Solidária LANDMARK FERREIRA RIOS, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da lei orgânica do município de Dourados e;

Considerando que o Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD, vem constantemente aperfeiçoando as metodologias de fiscalização sobre o controle da qualidade dos produtos fabricados pelas empresas nele registradas, e a partir da aprovação da Lei Municipal nº 3.921 de 17 de agosto de 2015, objetiva consolidar um

modelo de inspeção sanitária baseado no que, atualmente, denomina-se de autocontroles, que serão verificados pelo SIMD através dos Elemento de Inspeção. Em síntese, esses procedimentos fundamentam-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, possam interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal expostos ao consumo da população;

Considerando que as indústrias e operadores do agronegócio ao longo da cadeia de produção são responsáveis pela garantia da qualidade e segurança dos produtos de origem animal;

Considerando que a questão do controle de qualidade deve ser devidamente disciplinada, de forma a padronizar os processos de elaboração de produtos de origem animal;

Considerando como direito básico do consumidor, a proteção a vida, a saúde e a segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos,

Resolve:

Artigo 1º - Aprovar as Instruções Normativas: Instrução Normativa Nº 01/2015/SIM, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2015/SIM; e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03/2015/SIM, contidas nos anexos I, II e III.

Cumpra-se.
Publica-se.

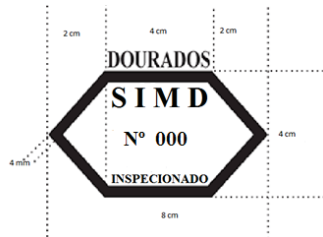
Dourados, 06 de outubro de 2015.

LANDMARK FERREIRA RIOS
Secretário Municipal - SEMAFES

RESOLUÇÕES**ANEXO I
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD****INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 01 /2015/SIMD
INSTITUI OS 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.



Art. 2º - Todo o carimbo - hexágono, as palavras DOURADOS e INSPECIONADO e o Número terão que ser da cor verde.

Dourados, 06 de outubro de 2015.

**ANEXO II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD****INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 02 /2015/SIMD****REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.****CAPÍTULO I
OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

Art. 1º. - O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano.

Art. 2º. - O presente Regulamento se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio intramunicipal.

O atendimento a esses requisitos gerais não exclui o cumprimento de outros regulamentos específicos relacionados aquelas atividades que venham ser determinadas, segundo os critérios estabelecidos no País.

**CAPÍTULO II
DEFINIÇÕES**

Art. 3º. Para os efeitos deste Regulamento, se define:

I - Estabelecimento de Alimentos Elaborados / Industrializados: é o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima

II - Manipulação de Alimentos: são as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

III - Elaboração de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento terminado.

IV - Fracionamento de Alimentos: são as operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original.

V - Armazenamento: é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.

VI - Boas Práticas de Elaboração: são os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis e são.

VII - Organismo Competente: é o organismo oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o Governo outorga faculdades legais para exercer suas funções.

VIII - Adequado: entende-se como suficiente para alcançar o fim que se almeja.

IX - Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias

indesejáveis.

X - Contaminação: entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana.

XI - Desinfecção: é a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

**CAPÍTULO III
DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS
MATÉRIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS
ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.**

Art. 4º. - O presente regulamento estabelece os princípios gerais para a recepção de matérias primas destinadas à produção de alimentos elaborados/industrializados, que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

Área de procedência da matéria prima

Art. 5º. - Não devem ser produzidos, cultivados, nem colhidos ou extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação desses alimentos ou seus derivados em níveis que representem risco para a saúde.

Art. 6º. - As matérias primas alimentícias devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal, de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco para a saúde

Art. 7º. - Não se devem cultivar, produzir, nem extrair alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, por intermédio dos alimentos risco para a saúde do consumidor.

Art. 8º. - No controle de pragas e enfermidades: ao aplicar as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicados somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde.

Parágrafo Único - Tais medidas só devem ser aplicadas de conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

Colheita, produção, extração e rotina de trabalho

Art. 9º. - Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

Art. 10º. - Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir risco para a saúde.

Parágrafo Único - Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permita a limpeza a desinfecção completas. Aqueles que foram usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares.

Artigo 11. - As matérias primas que são inadequadas para consumo humano devem ser separadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar-se a contaminação dos alimentos e deverão ser eliminadas de modo a não contaminar os alimentos, matérias primas, água e meio ambiente.

Art. 12. - Devem ser tomadas precauções adequadas para evitar a contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis. Além disso, medidas devem ser tomadas com relação à prevenção de possíveis danos.

Armazenamento no local de produção

Art. 13. - As matérias primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

Transporte

Art. 14. - Os meios para transportar alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

Procedimentos de manipulação

Art. 15. - Os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

**CAPÍTULO IV
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS
ELABORADORES /INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.****TÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES**

Localização

Art. 16. - Os estabelecimentos deverão estar situados, preferivelmente, em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

Art. 17. - As vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios

RESOLUÇÕES

que permitam a sua limpeza.

Aprovação de projetos de prédios e instalações

Art. 18. - Os prédios e instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento.

Art. 19. - Para a aprovação dos projetos se deverá ter em conta a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

Art. 20. - O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e facilitar a devida inspeção da higiene do alimento.

Art. 21. - Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

Art. 22. - Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que permitam separar, por dependência, divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada.

Art. 23. - Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final assegurando, ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e para o produto final.

Nas áreas de manipulação de alimentos

Art. 24. - Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes não podendo apresentar rachaduras, e devem facilitar a limpeza e a desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos.

Art. 25. - As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza.

Parágrafo Único - Nos projetos deve-se indicar a altura da faixa que será impermeável.

Art. 26. - Os tetos ou forros deverão estar construídos e/ou acabados de modo que se impeça a acumulação de sujidade e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem, ainda, ser fáceis de limpar.

Art. 27. - 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.

Art. 28. - As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 29. - As escadas, montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

Art. 30. - Nas áreas de manipulação dos alimentos todas 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 intermédio da condensação e bem como as dificuldades nas operações de limpeza.

Art. 31. - Os alojamentos, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

Art. 32. - Os insumos, matérias primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de material que não acumule umidade ou similares, separados das paredes para permitir a correta higienização da área.

Art. 33. - Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação

Abastecimento de água

Art. 34. - Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação.

Parágrafo Único - Em caso de necessidade de armazenamento, dever-se-á dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. Neste caso é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da referida água.

Art. 35. - O padrão de qualidade e potabilidade da água é aquele indicado pelos órgãos competentes.

Art. 36. - O órgão governamental competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas diferentes das estabelecidas quando a composição da água for uma característica regional e sempre que não se comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

Art. 37. - O vapor e o gelo utilizados 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.

Art. 38. - A água não potável utilizada na produção de vapor, 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 transversal nem sifonada, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

Art. 39. - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de e evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de evacuação (incluído o encanamento de despejo das águas) deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável.

Art. 40. - Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestiários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados ventiladas e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados. Junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar em área de manipulação, devem existir pias com água fria ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos conveniente para secá-las. Não se permitirá o uso de toalhas. Deve conter recipiente com álcool 70º em gel.

Parágrafo Único - Deverão ser colocados avisos nos quais se indique que o pessoal deve lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

Art. 41. - Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exija a natureza das operações.

§ 1º. - Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes, ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção adicional à lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos.

§ 2º. - Deverá dispor-se de água fria ou fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza das mãos.

§ 3º. - Deverá haver um meio higiênico apropriado para secagem das mãos. Não será permitido o uso de toalhas.

§ 4º. - As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Art. 42. - Quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com matérias 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 quente em quantidade suficiente.

Art. 43. - As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e não comprometem a higiene dos alimentos.

§ 1º. - As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou aplicadas e que se encontrem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases e produção, devem ser de tipo inócuo e estar protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores.

§ 2º. - As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estar perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos.

§ 3º. - O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

Art. 44. - Torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, para eliminar o ar contaminado.

§ 1º. - A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa.

§ 2º. - As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas etc) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

Art. 45. - Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas nos resíduos de matérias não comestíveis e se evite a contaminação das matérias primas, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

Art. 46. - No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

Equipamentos e Utensílios

Art. 47. - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com estes, 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 sejam fontes de contaminação.

Parágrafo Único - Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente, a menos que não tenha certeza de seu emprego não será uma fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato.

Desenho Construção

RESOLUÇÕES

Art. 48. - Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem a higiene e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, deverão ser visíveis, para facilitar a inspeção.

Parágrafo Único - Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para as finalidades sugeridas pelo formato que apresentam.

Art. 49. - Os recipientes para matérias 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.

Parágrafo Único - Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

Art. 50. - 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 dos produtos e durante os processos industriais.

CAPÍTULO V ESTABELECIMENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)

Art. 51. - Os 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.

Limpeza e Desinfecção

Art. 52. - Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado previamente pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos. Ademais, deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

Art. 53. - Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exijam.

Parágrafo Único - Deve-se dispor de recipientes adequados, em numero e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

Art. 54. - Devem ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes.

Art. 55. - Os detergentes e desinfetantes devem ser convenientes para o fim pretendido, devendo ser aprovados pelo organismo oficial competente e os resíduos destes agentes que permaneçam em superfícies susceptíveis de entrar em contato com alimentos, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa, com água potável, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de alimentos.

Art. 56. - 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.

Art. 57. - Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, 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.

§ 1º. - Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

§ 2º. - As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos

Programa de higiene e desinfecção

Art. 58. - 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.

Parágrafo Único - O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

Art. 59. - Os 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 seja necessário.

Art. 60. - O material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável.

§ 1º. - Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, todas as vezes que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia.

§ 2º. - Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

Art. 61. - Deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias primas, material de envase, alimentos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

Sistema de combate às pragas

Art. 62. - Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

Art. 63. - Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

Art. 64. - As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados, e físicos, só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto.

Art. 65. - Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível aplicar-se com eficácia outras medidas de precaução.

Art. 66. - Antes de aplicação de praguicidas se deverá ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação.

Art. 67. - Após a aplicação dos praguicidas autorizados deverão ser limpos minuciosamente, o equipamento e os utensílios contaminados, a fim de que, antes de serem novamente utilizados sejam eliminados todos os resíduos.

Armazenamento de Substâncias Perigosas

Art. 68. - Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo no qual se informe sobre a toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinado a finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado, ou por outras pessoas desde que sob supervisão de pessoal competente. Deverá ser evitada a contaminação de alimentos.

Art. 69. - Salvo quando for necessário para a higiene ou a elaboração, não se deverá utilizar ou armazenar na área de manipulação de alimentos, nenhuma substância que possa contaminá-lo.

Parágrafo Único - Não deverão ser depositados roupas nem objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.

CAPÍTULO VI HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

Art. 70. - A direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipule 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 alimentos. Tal instrução deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento

Art. 71. - As pessoas que se saiba ou se suspeite que padecem de alguma enfermidade ou mal que provavelmente possa transmitir-se por intermédio dos alimentos ou sejam portadores, não poderão em nenhuma área de manipulação ou operação de alimentos se existir a possibilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que esteja afetada deve comunicar imediatamente a Direção do estabelecimento que está enferma.

Art. 72. - As pessoas que mantêm contato com os alimentos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes do seu ingresso e, depois, anualmente.

Parágrafo Único - Deverá ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existam razões clínicas ou epidemiológicas.

Art. 73. - A Direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padece ou é agente de uma doença susceptível de transmitir-se aos alimentos, ou seja portadora de feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreia, trabalhar, sob nenhum pretexto, em qualquer área de manipulação de alimentos ou onde haja possibilidade de que esta pessoa possa contaminar direto ou indiretamente os alimentos com microorganismos patogênicos até que o médico lhe dê alta.

Parágrafo Único - Qualquer pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à Direção do estabelecimento seu estado físico.

Art. 74. - Nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando alimentos, ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

Art. 75. - Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos, deverá lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água fria ou fria e quente potável.

§ 1º. - As mãos deverão ser lavadas antes do início do trabalho, imediatamente depois de lavar os sanitários, após manipulação de material contaminado, e sempre que seja necessário.

§ 2º. - Deverá lavar-se e desinfetar-se as mãos imediatamente depois de haver manipulado qualquer material contaminante que possa transmitir enfermidades.

§ 3º. - Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências.

Art. 76. - Toda pessoa que esteja de serviço em uma área de manipulação de alimentos deverá manter-se em apurada higiene pessoal, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos.

RESOLUÇÕES

§ 1º. - Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos desenhados.

§ 2º. - Durante a manipulação das matérias primas e dos alimentos, devem ser retirados todo e qualquer objeto de adorno como anéis, pulseiras e similares.

Art. 77. - Nas áreas onde sejam manipulados alimentos deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 78. - Se para manipular certos alimentos, forem usadas luvas estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

Art. 79. - 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 podem incluir o uso de roupas protetoras.

Parágrafo Único - Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas no presente Regulamento.

Art. 80. - As responsabilidades do cumprimento, por parte de todo o pessoal, com respeito aos requisitos assinalados no capítulo VI deste regulamento é de responsabilidade, específica dos supervisores competentes nomeados pelo proprietário do estabelecimento.

CAPÍTULO VII REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Requisitos aplicáveis à matéria prima

Art. 81. - O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria prima ou ingrediente que contenha parasitas microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

Art. 82. - As matérias primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação/elaboração, e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Na elaboração só deverão utilizar-se matérias primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

Art. 83. - As matérias primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteja os contra a contaminação e reduza as perdas ao mínimo. Deverá se assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias primas e ingredientes.

Art. 84. - Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com o material contaminado, que se encontre nas fases iniciais do processamento.

Art. 85. - As pessoas que manipulem matérias primas ou produtos semi-elaborados e que apresentem o risco de contaminar o produto acabado, não devem entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado a roupa de proteção usada durante o aludido procedimento e que esteve em contato ou foi manchada com as matérias primas ou produtos semi-elaborados.

Parágrafo Único - Além destes procedimentos que inclui em consequência, o uso de outra roupa limpa, essas pessoas devem cumprir todos os itens de higiene estabelecido neste regulamento.

Art. 86. - Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.

Art. 87. - Todo o equipamento que entrou em contato com matérias primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

Emprego da Água

Art. 88. - Como princípio geral, na manipulação dos alimentos só deverá ser utilizada água potável.

Art. 89. - Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos, não relacionados com os alimentos.

Art. 90. - A água recirculada pode ser novamente utilizada desde que tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde. O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância.

§ 1º. - Excepcionalmente, água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá ser utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde nem contamine a matéria prima ou produto acabado.

§ 2º. - Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado.

§ 3º. - Os tratamentos de água recirculadas e sua utilização em qualquer processo de elaboração de alimentos, deverão ser aprovados pelo órgão competente.

Elaboração

Art. 91. - A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

Art. 92. - Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 93. - Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar

toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

Art. 94. - 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 da prática comercial corretas.

Embalagem

Art. 95. - Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em locais destinados à finalidade, e em condições de sanidade e limpeza.

§ 1º. - O material deve ser apropriado para o produto que vai ser embalado para as condições previstas de armazenamento, não devendo transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente.

§ 2º. - O material de embalagem deverá ser satisfatório e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 96. - As embalagens ou recipientes não deverão ter sido utilizados para nenhum fim que possa causar a contaminação do produto.

Art. 97. - Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado e, se necessário, limpos e/ou desinfetados; quando lavados, deverão ser bem enxutos antes do envase.

Parágrafo Único - Na área de embalagem ou envase só deverão, permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

Art. 98. - O envase deverá realizar-se de modo que se evite a contaminação do produto.

Art. 99. - O tipo de controle e da supervisão necessários dependerá do volume e característica da atividade, e dos tipos de alimentos. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficazes.

Art. 100. - Em função do risco inerente ao alimento, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da duração mínima do alimento.

CAPÍTULO VIII ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS.

Art. 101. - As matérias primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo Único - Durante o armazenamento deverá ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, com o objetivo de que só sejam liberados alimentos aptos para o consumo humano e se cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando estas existam.

Art. 102. - Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia ou por esta contratados deverão estar autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados-SIMD.

Art. 103. - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Art. 104. - Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura, que deve ser temperatura, que deve ser mantida dentro dos níveis adequados.

Art. 105. - O estabelecimento deverá manter o controle de qualidade dos produtos realizados por laboratórios com metodologia analítica reconhecida, que se considere necessária, para assegurar alimentos aptos para o consumo e/ou por aquele autorizado pelo SIMD.

Dourados, 06 de outubro de 2015.

ANEXO III SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 03/2015/SIMD 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

RESOLUÇÕES

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.

**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 ultrarrápido) 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 confiram 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 Cármicos 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 nº01/12/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 nº30691, 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

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 Cármicos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil. AOAC Official Method of Analysis, 42.1.03.1995.

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

Dourados, 06 de outubro de 2015.

RESOLUÇÃO SEMAFES Nº 07/2015.

O Secretário de Agricultura Familiar e Economia Solidária LANDMARK FERREIRA RIOS, no uso de suas atribuições que lhes são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da lei orgânica do município de Dourados e;

Considerando que o Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD, vem constantemente aperfeiçoando as metodologias de fiscalização sobre o controle da qualidade dos produtos fabricados pelas empresas nele registradas, e a partir da aprovação da Lei Municipal nº 3.921 de 17 de agosto de 2015, objetiva consolidar um modelo de inspeção sanitária baseado no que, atualmente, denomina-se de autocontroles, que serão verificados pelo SIMD através dos Elemento de Inspeção. Em síntese, esses procedimentos fundamentam-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, possam interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal expostos ao consumo da população;

Considerando que as indústrias e operadores do agronegócio ao longo da cadeia de produção são responsáveis pela garantia da qualidade e segurança dos produtos de origem animal;

Considerando que a questão do controle de qualidade deve ser devidamente disciplinada, de forma a padronizar os processos de elaboração de produtos de origem animal;

Considerando como direito básico do consumidor, a proteção a vida, a saúde e a segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos,

Resolve:

Artigo 1º - Aprovar as Instruções Normativas: Instrução Normativa Nº 04/2015/SIMD e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05/2015/SIMD, contidas nos anexos I, e II.

Cumpra-se.
Publica-se.

Dourados, 07 de outubro de 2015.

LANDMARK FERREIRA RIOS
Secretário Municipal - SEMAFES

RESOLUÇÕES

ANEXO I
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 04 /2015/SIMD
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 cárneo denominado Linguíça.

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

TÍTULO II
DEFINIÇÃO

Art. 3º. Entende-se por Linguíça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, 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.

§ 1º - Nas linguíças 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 linguíça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:

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

TÍTULO III
COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Art. 7º. Na sua composição a linguíça 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 linguíças toscana, calabresa, portuguesa.

Art. 8º. Quanto aos requisitos, a linguíça 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 linguíça obedecerá aos contidos na tabela para as linguíças:

- I. frescas.
- II. cozidas.
- III. dessecadas.

Características físico-químicas	Frescas	Cozidas	Dessecadas
Umidade (máx.)	70%	60%	55%
Gordura (máx.)	30%	35%	30%
Proteína (min.)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx.)	0,1%	0,3%	0,1%

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

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

Art. 10. A linguíça 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 glaceantes, 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 - SIMD 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 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. 15. As Linguíças 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 Linguíças, 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 Linguíças e as Linguíças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Linguíças estejam protegidas da contaminação e deterioração.

Art. 18. As Linguíças 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. Linguíças não deverão conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 20. Os Critérios Microbiológicos para o produto linguíças devem obedecer à legislação específica em vigor, e serão editados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Dourados - SIMD 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 Linguíça, seguida da expressão que lhe for

RESOLUÇÕES

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 Carneos 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.

Dourados, 07 de outubro de 2015.

ANEXO II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE DOURADOS-SIMD
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05/2015/SIMD.

Estabelece os Elementos de Inspeção, as frequências, os procedimentos e os modelos de formulários para a realização dos registros das verificações dos autocontroles.

Art. 1º. Fica estabelecida a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos que elaborem e ou industrializem produtos de origem animal registrado no Serviço de Inspeção municipal de Dourados (SIMD).

Art. 2º. Os procedimentos adotados pelo SIMD para verificar a implantação e manutenção dos Programas de Autocontrole do Estabelecimento serão chamados de Elemento de Inspeção.

Art. 3º. O SIMD estabelece os Elemento de Inspeção, as frequências, os procedimentos para a realização dos registros das verificações dos autocontroles.

- a) - Os Elemento de Inspeção;
b) - A frequência de verificação;
c) - Os procedimentos;
d) - Os formulários para seus controles internos.

Parágrafo único – O modelo e a confecção dos formulários utilizados pela indústria é de responsabilidade da mesma.

Art. 4º. O Programa de Autocontrole contempla um macroprocesso e esse macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de vários processos, agrupados, basicamente em quatro grandes categorias:

- I - matéria-prima;
II - instalações e equipamentos;
III - pessoal e
IV - metodologia de produção.

Art. 5º. A elaboração e a implantação do Programa de Autocontrole será de única e exclusiva responsabilidade das indústrias registradas SIMD e não dependerão de aprovação prévia do SIMD para sua implantação bem como a elaboração de manual onde sejam descritas todas as ações pertinentes aos requisitos essenciais, como também o registro das ações em planilhas de monitoramento específicas.

Art. 6º. Os procedimentos de controle descritos devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento, prevendo o detalhamento da atividade, monitoramentos, registros, ações corretivas, preventivas e verificação. O manual e seus registros deverão estar disponibilizados e arquivados para consulta na indústria:

- I - deverão ser relacionados todos os equipamentos e utensílios necessários para realização das operações de produção e higienização;
II - a frequência de monitoramento das operações e os responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada procedimento operacional;
III - as ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias, além da frequência da verificação de todos os procedimentos operacionais previstos.

Art. 7º. Os Programas de Autocontrole de procedimentos adequados para elaboração de produtos de origem animal para consumo humano são os seguintes:

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento e gelo;
- (6) Águas residuais e Resíduos Sólidos;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização (PPHO);
- (9) Higiene, hábitos operacionais, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Controle de qualidade e análises laboratoriais
- (16) Controle de formulação/combate à fraude;
- (17) Controle de expedição (rastreadabilidade);
- (18) Bem estar animal;

Art. 8º. Os Elementos de Inspeção, a verificação oficial da Implantação e Manutenção dos Programas de Autocontrole, fundamenta-se na inspeção do processo e na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole da indústria.

Art. 9º. A implantação dos requisitos ocorrerá de maneira gradativa, em fases previstas conforme quadro abaixo:

Fase	Requisito	Data para entrar em vigor
1ª fase	Água de abastecimento	Até 17/12/2015
	Controle Integrado de Pragas	
	Limpeza e Sanitização	
	Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários Controle de temperatura	
	Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias.	
2ª fase	Controle de Matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	Até 17/01/2016
	Controle de formulação	
	Manutenção das instalações e equipamentos industriais	
	Iluminação	
3ª fase	Ventilação	Até 17/3/2016
	Águas Residuais	
	Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo	
	Procedimentos Sanitários das Operações (PSO)	Na publicação desta normativa
	Controle Laboratorial e Análises	

§ 1º No caso dos abatedouros/frigoríficos, deve ser adotada e implantada práticas de Abate Humanitário na primeira fase.

Art. 10. Excetuam-se as indústrias indicadas ou solicitantes ao SISBI POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) que seguirão cronograma específico:

Fase	Requisito	Prazo de Implantação
1ª fase	a) água de abastecimento;	Pré-requisito para indicação ao SISBI. A partir do registro do estabelecimento
	b) controle integrado de pragas;	
	c) limpeza e sanitização;	
	d) higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;	
	e) controle de temperatura;	
	f) vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;	
	g) controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem;	
	h) controle de formulação;	
	i) manutenção das instalações e equipamentos industriais;	
	j) iluminação;	
	k) ventilação;	
2ª fase	l) águas residuais. Abate Humanitário (frigoríficos) Controle Laboratorial e Análises (leite e derivados)	A partir do registro do estabelecimento
	m) calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;	
3ª fase	n) procedimentos sanitários das operações (PSO)	A partir do registro do estabelecimento
	o) controle laboratorial e análises (demais indústrias, exceto leite e derivados);	
4ª fase	p) APPCC - Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle.	A critério do SIMD

Art. 11. A Água de Abastecimento como princípio geral, na manipulação dos alimentos só deverá ser utilizada água potável.

Parágrafo 1º - Entende-se por água potável a água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em regulamento em vigor.

Parágrafo 2º - O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes devem ser provenientes de água potável.

a) A água utilizada em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes devem ser bem como para gelo deverá ser clorada.

b) O sistema de cloração da água, incluindo o ponto onde o cloro é adicionado deve possibilitar e garantir a dispersão do cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório, cuidando-se ainda para que o pH da água seja inferior a 8 e que o tempo de contato cloro/água seja de, no mínimo, 30 minutos. O pH da água, na distribuição, deve ser mantido na faixa de 6,0 a 9,5.

Parágrafo 3º - Análises a serem realizadas na água serão:

Tipo de Abastecimento	Rio		
	Poço	Rede Pública (*)	
Análises Microbiológicas	Coliformes Totais E.coli Clostridium perfringens	Coliformes E. coli	Coliformes E. coli
Análises Físico-químicas	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Alumínio Ferro Chumbo Mercúrio Dureza (*)	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Dureza (*)	Matéria orgânica Sólidos-totais Turbidez Cloro livre pH Dureza (*)

(*) Análise

Art. 12 - Fica instituída a frequência de análise da água a ser realizada pela indústria e pelo serviço de inspeção oficial:

- a) - Controle de Qualidade a ser realizado pela indústria: - para aprovação e renovação do registro e depois semestralmente;
b) Controle Fiscal (SIMD): - semestralmente.

Art. 13 - As indústrias que beneficiam e industrializam o leite deverão adotar o requisito controle laboratorial e análise na primeira fase.

Art. 14 - O não cumprimento destes prazos acarretará na interdição do estabelecimento até que sejam cumpridas todas as fases do Programa de Qualidade, não havendo novo adiamento de prazo."

Art. 15 - O atendimento a esses requisitos gerais não isenta o estabelecimento do cumprimento de outros regulamentos específicos, pertinentes à produção de produtos de origem animal, visando a sua inocuidade.

Art. 14 - O não cumprimento das normas estabelecidas por esta portaria implicará

RESOLUÇÕES

na aplicação de sanções, observado para este fim, a Lei nº 3.921, de 17 de setembro de 2015 e outros regulamentos, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Parágrafo 1º - Todas as sanções aplicadas aos estabelecimentos que trata este regulamento serão comunicadas ao Ministério Público Estadual com remessa dos laudos lavrados.

Art. 15 - O não cumprimento destes prazos implicará na interdição do estabelecimento até que sejam cumpridas todas as fases do Programa de Qualidade, não havendo novo adiamento de prazo.

Art. 16 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Dourados, 07 de outubro de 2015.

Resolução nº. Lt/9/1482/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ISMAEL PEREIRA MARIANO, matrícula funcional nº. "85071-1" ocupante do cargo de AGENTE DE SERV. ESPECIALIZADOS, lotado (a) SEC. MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL (SEMAS) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua Mãe: Maria de França Pereira Mariano, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 27/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.

Secretaria Municipal de Administração, aos 7 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Ldf/9/1483/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao(a) Servidor(a) Público(a) Municipal MARIA DANIELA DA SILVA, matrícula nº. "34931-2", ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado(a) na SEC. MUN. DE EDUCACAO, "4" dias de Licença para Acompanhamento de Tratamento de Saúde de familiar, sem prejuízo de sua remuneração, conforme Art. 143 e §§ do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais, no período de 14/09/2015 a 17/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as providências cabíveis.

Secretaria Municipal de Administração, 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Ldf/9/1484/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao(a) Servidor(a) Público(a) Municipal GENI MARQUES PEREIRA RIBEIRO, matrícula nº. "114760480-1", ocupante do cargo de ASSIST DE APOIO EDUCACIONAL, lotado(a) na SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED), "7" dias de Licença para Acompanhamento de Tratamento de Saúde de familiar, sem prejuízo de sua remuneração, conforme Art. 143 e §§ do Estatuto dos Servidores Públicos Municipais, no período de 24/08/2015 a 30/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as providências cabíveis.

Secretaria Municipal de Administração, 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1485/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ADRIANA LOPES DA SILVA, matrícula funcional nº. "114762383-1" ocupante do cargo de AUX APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-ESCOLA-40%) (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Irmão: Clodoaldo Lopes da Silva, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 22/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.

Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1490/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal CRISTINA GONCALVES DE SOUZA, matrícula funcional nº. "114760560-3" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED) 02 (dois) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Cunhado: Nelson Lourenço da Silva, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 21/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.

Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1491/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ELISANGELA CORDEIRO BEZERRA, matrícula funcional nº. "114765757-3" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado (a) EDUCACAO INFANTIL (SEMED) 02 (dois) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Avô: Agostinho Cordeiro da Silva, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 24/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.

Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1492/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal ILCINEIA ROSA DA SILVA DOS SANTOS, matrícula funcional nº. "114761557-1" ocupante do cargo de ASSIST DE APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-CEIM-40%) (SEMED) 02 (dois) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua Sogra: Jevana da Silva Santos, conforme documentação em anexo, parte integrante

RESOLUÇÕES

deste ato de concessão, a partir do dia 27/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº.Lt/9/1493/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal JESSICA DE CAMPOS SOUZA LEITE, matrícula funcional nº. "114769401-1" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado (a) EDUCACAO INFANTIL (SEMED) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Irmão: Arildo Campos Souza Leite, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 27/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1494/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal SIANE REGINA DIAS, matrícula funcional nº. "114760626" ocupante do cargo de AUX APOIO EDUCACIONAL, lotado (a) SEC. MUN. DE EDUCACAO (ADM-CEIM-40%) (SEMED) 02 (dois) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de sua avó: Nilda Neres Dias, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 25/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº.GI/9/1495/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao(à) Servidor(a) Público(a) Municipal, BRUNA SALTARELI DA SILVA, Matrícula nº. "114768728-1"; ocupante do cargo de PROFIS DO

MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotado(a) na Secretaria Municipal de SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED), "08" oito dias de "Licença Gala", conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 18/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as anotações cabíveis.
Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lt/9/1496/2015/SEMAD

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder ao (a) Servidor (a) Público (a) Municipal CAROLINE COSTA BULHOES, matrícula funcional nº. "114770029-1" ocupante do cargo de ASSESSOR IV, lotado (a) SEC MUN DE FAZENDA (SEMFAZ) 08 (oito) dias de "Licença Luto" pelo falecimento de seu Pai: Moisés Justiniano de Santa Ines Bulhões, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, a partir do dia 16/09/2015.

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

Ao Departamento de Recursos Humanos, para as devidas providências.
Secretaria Municipal de Administração, aos 8 de outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

Resolução nº. Lg/10/1497/2015/SEMAD.

João Azambuja, Secretário Municipal de Administração, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV, do artigo 75, da Lei Orgânica do Município de Dourados...

RESOLVE:

Conceder à Servidora Pública Municipal ROSIMEIRE BENITES DE OLIVEIRA, matrícula funcional nº. "114769430-1" ocupante do cargo de PROFIS DO MAGISTÉRIO MUNICIPAL, lotada na SEC. MUN. DE EDUCACAO (SEMED), "120" (cento e vinte) dias de "LICENÇA á GESTANTE", com benefício restituído pelo INSS., conforme Lei Federal nº10.710 de 5 de agosto de 2003, com fulcro no artigo 125 da Lei Complementar nº. 007/91 (Estatuto do Servidor Público Municipal), c/c Lei Complementar nº. 031/99, conforme documentação em anexo, parte integrante deste ato de concessão, pelo período de "07/10/2015 a 03/02/2016"; "com base no art. 10, inc. II, alínea "b" da Constituição Federal de 88, fica vedada a dispensa arbitrária ou sem justa causa da servidora gestante desde a confirmação de gravidez até 5 meses após o parto", o que caracteriza a "estabilidade provisória" sendo assim, a servidora acima citada, deverá se apresentar para retornar as suas atividades no dia 04/02/2016, um dia após o término de sua "licença a gestante" ou então a mesma será desligada na data final de sua licença, com suspensão de pagamento.

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

Ao Departamento Recursos Humanos, para as anotações de cabíveis.
Secretaria Municipal de Administração, aos 08 de Outubro de 2015.

João Azambuja
Secretário Municipal de Administração

EXTRATOS**REPUBLICA-SE POR INCORREÇÃO
EXTRATO DO SEGUNDO TERMÓ ADITIVO DO CONVÊNIO Nº 038/2014**

PARTES
CONCEDENTE: MUNICÍPIO DE DOURADOS
CNPJ Nº: 03.155.926/0001-44
INTERVENIENTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Secretária: Marinisa Kiyomi Mizoguchi
CPF Nº: 404.903.431-04
CONVENENTE: ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL ARMANDO CAMPOS BELO.
CNPJ Nº: 26.856.922/0001-99
Responsável Legal: ELIANE DANTAS BORTOLUSSO MATTOS
CPF Nº: 554.187.831-49

OBJETO: Acrescentar o valor de R\$ 24.912,00 (vinte e quatro mil novecentos e

doze reais)
Dourados-MS, 01 de Dezembro de 2014.

MARINISA KIYOMI MIZOGUCHI
Secretária Municipal de Educação

EXTRATO DO CONVÊNIO Nº 338/2015

PARTES
CONCEDENTE: MUNICÍPIO DE DOURADOS
CNPJ Nº: 03.155.926/0001-44
INTERVENIENTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Secretária: Marinisa Kiyomi Mizoguchi
CPF Nº: 404.903.431-04

EXTRATOS

CONVENIENTE: ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DO CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL GENY FERREIRA MILAN
 CNPJ Nº: 14.642.558/0001-85
 Responsável Legal: Suzi de Jesus Menezes
 CPF Nº: 005.507.031-01

OBJETO: o repasse de recursos financeiros pelo Município à Associação de Pais e Mestres do Centro de Educação Infantil Municipal Geny Ferreira Milan para atender as despesas com serviço de pintura do prédio do Centro de Educação Infantil Municipal.

VALOR: R\$ 18.900,00 (dezoito mil e novecentos reais), transferido em 01 (uma) parcela de R\$ 18.900,00 (dezoito mil e novecentos reais).

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.00 – Secretaria Municipal de Educação
 13.01 – Secretaria Municipal de Educação
 12.365.104 – Programa de aprimoramento e oferta de ensino de qualidade
 2.122 – Salário Educação
 33.50.41.00 – Convênios
 Ficha – 199
 Fonte – 115049
 Dourados-MS, 08 de Outubro de 2015.

MARINISA KIYOMI MIZOGUCHI
 Secretária Municipal de Educação

FUNDAÇÕES / FUNSAUD - LICITAÇÕES**TERMO DE RATIFICAÇÃO À DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº80/2015**

À vista dos elementos contidos no presente processo devidamente justificado, CONSIDERANDO que o PARECER JURÍDICO prevê a DISPENSA em conformidade ao disposto no artigo 24 inciso IV da Lei Federal 8.666/93; no uso das atribuições que me foram conferidas, em especial ao disposto no artigo 26 da Lei de Licitações, RATIFICO a DISPENSA DE LICITAÇÃO do PROCESSO nº125/2015.

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de medicamentos, destinados ao uso interno nas unidades de Saúde pertencentes à FUNSAUD, com entrega imediata. Possibilitando a Fundação de Serviços de Saúde de Dourados exercer suas atividades médicas-hospitalares e de urgência e emergência com vista para o adequado atendimento à população.

Autorizo em consequência, a deflagração dos atos subsequentes às CONTRATAÇÕES COMO SEGUE:

Empresas a serem contratadas:

Dimensão Com. De Art. Médicos Hospitalares Ltda,
 Delta Med Comércio de Prod. Hosp. Ltda,
 Dimaster Com. De Prod. Hosp. Ltda,
 Neo Stock Brasil Prod. Para saúde Ltda e

Moca Comércio de Medicamentos Ltda

Valor Total - R\$ 599.199,68 (quinhentos e noventa e nove mil, cento e noventa e nove reais e sessenta e oito centavos).

Fundamento Legal Artigo 24 Inciso IV, da Lei nº 8.666/93.

Justificativa Anexa nos autos do processo de dispensa de licitação nº 80/2015.

As despesas decorrentes deste processo correrão por conta da verba abaixo discriminada, oriundo do Contrato de Gestão nº001/2014/SEMS/PMD:

12.00 – Fundo Municipal de Saúde

12.02 – Secretária Municipal de Saúde

10.302.15 – Atenção de Média e Alta Compl. Amb. E Hosp. Urgência e Emergência.

Determino, ainda, que seja dada a devida publicidade legal, em especial à prevista no caput do artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, e que, após, seja o presente expediente devidamente autuado e arquivado.

Dourados-MS, 02 de Outubro de 2015.

FÁBIO JOSÉ JUDACEWSKI
 Diretor Presidente da FUNSAUD

PODER LEGISLATIVO**ATA - AUDIÊNCIA PÚBLICA - PRESTAÇÃO DE CONTAS RGF E RREO****Ata da Audiência Pública de Prestação de Contas do 2º Quadrimestre, 3º e 4º Bimestre de 2015 – Relatório de Gestão Fiscal-RGF, e Relatório Resumido da Execução Orçamentária-RREO.**

Aos trinta dias do mês de setembro do ano de dois mil e quinze, com início às nove horas e quinze minutos, no Plenário da Câmara Municipal de Dourados, sito a Avenida Marcelino Pires, 3495 foi realizada a Audiência Pública de Prestação de Contas do 2º Quadrimestre do Relatório de Gestão Fiscal de 2015-RGF, e do 3º e 4º Bimestre de 2015, do Relatório Resumido de Execução Orçamentária-RREO. Estavam presentes os Vereadores Mauricio Roberto Lemes Soares e Raphael da Silva Matos - membros da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos da Câmara e o Vereador Sergio Nogueira, com o senhor Rosenildo da Silva França – Diretor do Departamento de Contabilidade da Secretaria de Fazenda do Município de Dourados. O Vereador Mauricio Roberto Lemes Soares, Presidente da Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos presidiu os trabalhos, e esclareceu aos presentes a finalidade da audiência. A seguir passou a palavra ao representante da Secretaria Municipal de Fazenda, para fazer a demonstração e apresentação dos relatórios. Foi realizada a Prestação de Contas do 2º Quadrimestre de 2015, do Relatório de Gestão Fiscal-RGF

(Avaliação das Metas Fiscais); do 3º e 4º Bimestre de 2015, do Relatório Resumido da Execução Orçamentária-RREO, prevista no § 4º do art. 9º da Lei Complementar nº 101/2000, bem como o Relatório dos programas financiados com recursos dos orçamentos, com origem da aplicação dos recursos e quantificação de metas cumpridas. A demonstração foi feita com base no Relatório Resumido da Execução Orçamentária e no Relatório de Gestão Fiscal. Após a apresentação foi aberto espaço ao público e autoridades presentes para a manifestação sobre os dados apresentados. Os Relatórios da Prestação de Contas foram protocolados na Secretaria da Casa. E não havendo nada mais a ser tratado a reunião foi encerrada, da qual foi lavrado a presente Ata que segue assinada pelos presentes. Câmara Municipal de Dourados-MS, 30 de setembro de 2015.

Ver. Mauricio Roberto Lemes Soares
 Presidente CFO/CMD

Ver. Raphael da Silva Matos
 Vice-presidente CFO/CMD

Ver. Sergio Nogueira

Rosenildo da Silva França
 Diretor Depart. de Contabilidade SEMFAZ/PMD

ATAS - REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DA COMISSÃO DE HABITAÇÃO E PATRIMÔNIO PÚBLICO**ATA DA REUNIÃO DA COMISSÃO DE HABITAÇÃO E PATRIMÔNIO PÚBLICO DA CÂMARA MUNICIPAL DE DOURADOS**

Aos vinte e cinco dias do mês de agosto do ano de dois mil e quinze, às sete e trinta horas, no Plenário da Câmara Municipal de Dourados, sito à Avenida Marcelino Pires, três mil, quatrocentos e noventa e cinco, reuniram-se os membros da Comissão de Habitação e Patrimônio Público para deliberarem sobre a pauta do dia. O presidente da Comissão Vereador Elias Ishy de Mattos, deu início a reunião verificando que estiveram presentes, o Vereador e Vice-Presidente da Comissão Vereador Marcelo Mourão, a Vereadora Virginia Magrini, o Vereador Alcirio Zanata e o Vereador Sérgio Nogueira, acompanharam a reunião da comissão os servidores público Senhor Rosemberg Marques e o servidor público Senhor José da Silva Neto. O Presidente deu início a reunião elencando as ações executadas durante o período da última reunião; fez a leitura da ATA da reunião anterior e passou pela aprovação dos membros da Comissão de Habitação e Patrimônio Público. O Vereador Elias Ishy de Mattos fez a leitura das respostas dos requerimentos de números 364, 365 e 374 encaminhados pelo executivo e leu o ofício encaminhado no dia 28 de julho de 2015 ao executivo para agendamento de uma reunião com o Prefeito Municipal, os Secretários de Planejamento, de Obras e da Procuradoria Geral do Município para tratar de assuntos relacionados ao Déficit Habitacional, Loteamentos Irregulares e Imóveis Públicos Ocupados no Município e que até o presente momento não obteve resposta do mesmo. Discorreu sobre o Projeto de Lei Complementar nº 021/2015, de autoria do Poder Executivo, que altera e cria dispositivos na Lei 1.041/1979, que regula o loteamento e terrenos urbanos no Município de Dourados, e de acordo com o artigo 176 do Plano

Diretor de Uso e Ocupação do Solo que dispõe sobre o Conselho Municipal de Desenvolvimento Urbano – CMDU que possui caráter consultivo, salvo quando exigido o parecer favorável nesta lei complementar, fiscalizador e controlador da política de desenvolvimento urbano do município, com as seguintes atribuições e competências: inciso XI – opinar sobre parcelamento do solo em todas as modalidades: condomínios urbanísticos, loteamentos, desmembramentos, desdobros e remembramentos. O referido projeto havia sido retirado de votação da sessão do dia 24 de agosto de 2015, por não ter passado pela Comissão de Habitação e Patrimônio Público para exame e emissão de parecer antes do encaminhamento para votação. Neste sentido, a comissão, por unanimidade de seus membros, decidiu encaminhar ofício para o presidente da Câmara Municipal de Dourados para que o mesmo convoque o/a presidente do CMDU – Conselho Municipal de Desenvolvimento Urbano e o/a presidente do Conselho Municipal do Plano Diretor, para expressar a posição dos respectivos conselhos em relação ao projeto acima citado para esta Comissão e demais vereadores, na reunião da Pré-Pauta do dia 31 de agosto de 2015. Foi decidido também o encaminhamento de um ofício para o líder do governo municipal na câmara municipal de Dourados, solicitando sua interferência junto ao poder executivo no sentido de obter êxito na reunião solicitada através de ofício encaminhado no dia 28 de julho de 2015.

Ficou acordado também que as reuniões ordinárias da Comissão de Habitação e Patrimônio Público serão realizadas nas últimas segundas feira do mês às 8h30min e as extraordinárias sempre que se fizer necessário. O Presidente da Comissão Vereador Elias Ishy de Mattos agradeceu a presença de todos e nada mais havendo a ser tratado, determinou a lavratura da presente Ata que após lida, foi aprovada e assinada por

ATAS - REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DA COMISSÃO DE HABITAÇÃO E PATRIMÔNIO PÚBLICO

todos, encerrando-se desse modo à reunião.

Elias Ischy de Mattos
Vereador – PT
Presidente da Comissão

Marcelo Pereira Mourão
Vereador – PSD
Vice-Presidente da Comissão

Virginia Magrini
Vereadora – PP
Membro da Comissão

Sérgio Nogueira
Vereador – PSB
Membro da Comissão

Alcirio Zanata
Vereador – PV
Membro da Comissão

ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DA COMISSÃO DE HABITAÇÃO E PATRIMÔNIO PÚBLICO DA CÂMARA MUNICIPAL DE DOURADOS

Aos quatorze dias do mês de setembro do ano de dois mil e quinze, às sete e trinta horas, no Plenarinho da Câmara Municipal de Dourados, sito à Avenida Marcelino Pires, três mil, quatrocentos e noventa e cinco, reuniram-se de forma extraordinária os membros da Comissão de Habitação e Patrimônio Público com os representantes do acampamento guaviral, localizado no Jôquei Clube próximo à Escola Estadual José Pereira Lins, para deliberarem sobre as reivindicações dos acampados. O presidente da Comissão Vereador Elias Ischy de Mattos, deu início a reunião verificando que estiveram presentes, o Vereador Sérgio Nogueira, o Vereador Alcirio Zanata, a Vereadora Virginia Magrini e o Vereador Aparecido Medeiros e acompanharam a reunião da comissão os servidores público Senhor Rosemberg Marques do gabinete do vereador e vice-presidente da Comissão Marcelo Mourão, o servidor público Senhor José da Silva Neto do gabinete do Vereador Alcirio Zanata e a Advogada da Câmara Municipal, Drª Sandra Paula Ferreira Rocha. Ainda estiveram presentes os representantes do acampamento guaviral Senhores, Hélio Correa, Idalino Garcia, Claudécio A. Teixeira, Edson Santa Cruz, Agnaldo Pinheiro, Aline Cleuza S.G., Dionatan P. Espindola e Giovan Fonseca. O Presidente deu início a reunião fazendo a apresentação dos participantes e transcorreu sobre a finalidade da mesma. Passou a palavra para os vereadores presentes fazerem suas ponderações, em seguida passou a

palavra para os representantes do acampamento. O senhor Giovan Fonseca relatou o perfil e a história do povo que estão acampados, as necessidades de cada um, as dificuldades que estão passando até mesmo com um mandato judicial para desocuparem a área até o dia vinte de setembro de dois mil e quinze, o local do acampamento que segundo ele possuem em torno de cem pessoas com vinte casas de alvenaria construída. Falou das conversas que tem feito com o poder executivo, com o Ministério Público Estadual, da reunião que iria ter com o vice-prefeito às sete e trinta horas e com o Ministério Público Estadual às nove horas do dia seguinte (quinze de setembro) e que estão abertos ao diálogo para resolução da situação o mais breve possível, até mesmo a mudança de endereço desde que seja próximo de onde estão. Em oportuno os representantes do acampamento Graviral solicitou a intervenção da Comissão de Habitação e Patrimônio Público à abertura de diálogo com o Executivo para buscar uma solução para as mais de cem pessoas que ocupam a área pública, no intuito de viabilizar junto ao Governo Federal verbas para aquisição de área definitiva para atender à demanda dos residentes daquela localidade. Os Vereadores integrantes da Comissão de Habitação e Patrimônio Público se colocaram à disposição dos representantes do acampamento, no que couber, inclusive com a participação em conjunto na reunião do dia seguinte com o poder executivo. O Vereador Elias Ischy convidou os vereadores presentes para uma visita in-loco do acampamento, que fora agendada para esta data às quatorze horas e iria convidar os demais vereadores para participar, caso queira, nos desdobramentos para solucionar a situação.

O Presidente da Comissão Vereador Elias Ischy de Mattos agradeceu a presença de todos e nada mais havendo a ser tratado, determinou a lavratura da presente Ata que após lida, foi aprovada e assinada por todos, encerrando-se desse modo à reunião.

Elias Ischy de Mattos
Vereador – PT
Presidente da Comissão

Marcelo Pereira Mourão
Vereador – PSD
Vice-Presidente da Comissão

Virginia Magrini
Vereadora – PP
Membro da Comissão

Sérgio Nogueira
Vereador – PSB
Membro da Comissão

Alcirio Zanata
Vereador – PV
Membro da Comissão

EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA**EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA**

A Comissão Permanente de Finanças e Orçamentos da Câmara Municipal de Dourados/MS, conforme solicitação da Prefeitura Municipal, em cumprimento ao que estabelece a Lei de Responsabilidade Fiscal, comunica que no dia 14 de outubro (quarta-feira), às 09 horas, realizará Audiência Pública, para apresentação da Proposta Orçamentária da Prefeitura, para o exercício financeiro de 2016, no Plenário da

Câmara Municipal de Dourados, sito à Avenida Marcelino Pires, 3495.

Dourados, 08 de outubro de 2015

Presidente- Comissão de Finanças e Orçamento

Vice-Presidente- Comissão Finanças e Orçamento

Membro- Comissão Finanças e Orçamento

OUTROS ATOS**ATA - CGFMMA**

Republica-se por Incorreção:

ATA Nº 51

Às oito horas e trinta minutos (08:30) dos trinta e um dias de agosto de dois mil e quinze (31/08/2015) estiveram presentes ordinariamente na sala de reuniões do Instituto de Meio Ambiente de Dourados-MS, sito à Rua Joaquim Teixeira Alves, 3770, Parque Arnulpho Fioravanti, Dourados/MS, os membros do Conselho Gestor do Fundo Municipal de Meio Ambiente, a saber o Presidente, ROGÉRIO YURI FARIAS KINTSCHEV e os conselheiros CLÁUDIO ARCANJO DE SOUSA, DIVALDO MACHADO DE MENEZES, DANIEL DE OLIVEIRA VICK E LUÍS CARLOS DOS SANTOS, para deliberarem a respeito da seguinte pauta: 1) Apresentação de saldo da conta financeira do FMMA do mês de Julho/2015; 2) Aquisições de Sacolas em papel reciclado para serem distribuídas aos alunos da rede pública em um projeto elaborado pela Agecold, valor aproximado de R\$ 1.400,00 (Mil e Quatrocentos Reais); 3) Possibilidade do pagamento da conta de energia elétrica do prédio do IMAM/Guarda Municipal serem custeados com recursos provenientes do Fundo Municipal de Meio Ambiente; 4) Custeio da viagem de visita Técnica para Usina de Triagem de Resíduos Sólidos em Campo Grande/MS; 5) Aquisições de cem (100) lixeiras ecológicas, cujo valor de custo médio é de R\$ 750,00 (Setecentos e Cinquenta Reais) por unidade, para serem instaladas em vias públicas e repartições públicas; 6) Construção de um barracão pré-moldado (cobertura e estrutura) com valor aproximado de R\$ 60.000,00 (Sessenta Mil Reais) para o Viveiro Municipal. 7)

Pagamento de frete de ônibus para o município de Amambai para transportar os alunos vencedores da Gincana de Ação Ambiental promovida pela Agecold.; 8) Assuntos Gerais. A reunião foi aberta pelo Conselheiro Presidente Rogério Yuri Farias Kintschev, iniciando a leitura da pauta, anunciou o primeiro item da pauta: 1) O valor do saldo atualizado em conta de aplicação financeira do Fundo Municipal de Meio Ambiente de Dourados há um valor de R\$ 1.577.042,80. Continuando a reunião referente ao item 3 da pauta foi realizada consulta junto à Procuradoria Geral do Município informou que o pagamento da conta de energia não se enquadra no rol taxativo do artigo 60 da Lei nº 055/2002, deste modo os conselheiros indeferiram a aprovação deste item. Os itens 2, 4, 5, 6 e 7 foram aprovados por unanimidade. Em seguida o diretor-presidente do IMAM, Rogério Yuri Farias Kintschev agradeceu a presença dos membros e encerrou a reunião.

ROGÉRIO YURI FARIAS KINTSCHEV
Diretor-presidente do IMAM - Conselheiro/
Presidente

LUÍS CARLOS DOS SANTOS
Conselheiro/Secretário

CLÁUDIO ARCANJO DE SOUSA
Conselheiro

DIVALDO MACHADO DE MENEZES
Conselheiro

DANIEL DE OLIVEIRA VICK
Conselheiro

EDITAIS - LICENÇA AMBIENTAL

COMID MÁQUINAS LTDA torna público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM, a Renovação da Licença de Operação (RLO) Nº 124/2012, para atividade Comércio de Máquinas Agrícolas, Insumos e Defensivos, Localizada junto a Avenida Azíz Rasslen Nº 361, Vila Popular, CEP 79.822-059, Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.

JULIO CESAR GUARDACHONI-ME, torna público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM, a Renovação da Licença Ambiental Simplificada (RLS), para a atividade de Restaurante e Similares, localizada na Rua Major Capilé, 2237, Jardim Central, Dourados-MS. Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.

Ribeiro & Brandão Centro de Estética Ltda - ME, torna Público que requereu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – IMAM de Dourados (MS), a Licença Simplificada - LS para atividade de comércio de cosméticos, atividade de estética, localizada na Rua Hayel Bon Faker, QD 44, Lote P/GJ – Centro, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.

ZELAR SERVIÇOS DE TRANSPORTE LTDA-ME, torna Público que recebeu do Instituto de Meio Ambiente de Dourados – MS - IMAM, a Licença Ambiental de Operação- LO, para atividade de Coleta e transporte de resíduos sólidos e escritório, localizado na Rua Suécia S/N lote 168-B Jardim Europa, no município de Dourados (MS). Não foi determinado Estudo de Impacto Ambiental.