

# IMPrensa OFICIAL

Município de Tietê



Tietê, sexta-feira, 10 de janeiro de 2020 | Nº 271B | Ano XVI

## Sumário

<b>Poder Executivo</b> .....	<b>2</b>
<b>Consórcio Bombeiros</b> .....	<b>24</b>
<b>Secretarias</b> .....	<b>24</b>

Expediente:

Imprensa Oficial Digital de Tietê

Lei Orgânica Municipal (artigo 84) Decreto nº 6.430/2018

Órgão Produzido Pela Secretaria de Governo e Coordenação

Secretário: George Luis Orsolini Nicolosi

Praça Dr. J. A Correa, nº 01 – CEP 18530-000

e-mail: [imprensa@tiete.sp.gov.br](mailto:imprensa@tiete.sp.gov.br)

Disponível em: [www.tiete.sp.gov.br/diariooficial](http://www.tiete.sp.gov.br/diariooficial)

## DECRETOS

### DECRETO Nº 6.656, 02 DE JANEIRO DE 2020

“Aprova para o exercício financeiro de 2020, a PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA DOS GASTOS PÚBLICOS para a execução dos projetos e atividades e dos recursos financeiros disponíveis. ”

**VLAMIR DE JESUS SANDEI**, Prefeito do Município de Tietê, no uso de suas atribuições, e com fundamento no que dispõe a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

#### DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado, para o exercício financeiro de 2020, o quadro de programação financeira de gastos públicos para a execução dos projetos e atividades, de acordo com as prioridades e os recursos financeiros disponíveis, consubstanciado no Anexo I, que faz parte integrante deste Decreto, correspondentes aos Programas de Trabalho constante da Lei Orçamentária Anual.

Art. 2º - Este decreto entrará em vigor de 01 de Janeiro a 31 de Dezembro de 2020.

Tietê, 02 de janeiro de 2020

**VLAMIR DE JESUS SANDEI**  
**PREFEITO**



## Prefeitura do Município de Tietê

### PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA - ANEXO I - RECEITA - EXERCÍCIO DE 2020

ESPECIFICAÇÕES	PREVISÃO 1º BIMESTRE	PREVISÃO 2º BIMESTRE	PREVISÃO 3º BIMESTRE	PREVISÃO 4º BIMESTRE	PREVISÃO 5º BIMESTRE	PREVISÃO 6º BIMESTRE	TOTAL
<b>1-PREFEITURA MUNICIPAL RECEITAS CORRENTES</b>							
Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	2.810.248,07	9.136.850,94	3.712.022,93	3.842.468,35	4.523.053,15	4.333.056,56	28.357.700,00
Contribuições	295.777,50	155.262,00	422.733,00	274.759,50	262.725,00	283.743,00	1.695.000,00
Receita Patrimonial	52.511,82	67.201,50	71.328,24	76.250,04	44.296,20	67.012,20	378.600,00
Transferências Correntes	26.479.303,50	21.239.809,00	18.139.668,00	20.214.969,00	20.099.674,50	21.931.576,00	128.105.000,00
Outras Receitas Correntes	619.435,05	272.020,65	184.764,95	220.350,80	239.249,50	474.679,05	2.010.500,00
<b>TOTAL DAS RECEITAS CORRENTES</b>	<b>30.257.275,94</b>	<b>30.871.144,09</b>	<b>22.530.517,12</b>	<b>24.628.797,69</b>	<b>25.168.998,35</b>	<b>27.090.066,81</b>	<b>160.546.800,00</b>
<b>RECEITAS DE CAPITAL</b>							
Transferências de Capital	890.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	890.000,00
<b>TOTAL DAS RECEITAS DE CAPITAL</b>	<b>890.000,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>890.000,00</b>
<b>DEDUÇÕES DE RECEITAS</b>							

DESCONTOS CONCEDIDOS	-184,30	-1.746,10	-2.977,30	-3.188,20	-4.626,50	-6.277,60	-19.000,00
DEDUÇÃO REC.P/FORM.FUNDEB Dedução Receita p/Form. FUNDEB	-3.325.595,84	-2.844.259,60	-2.286.347,14	-2.386.365,06	-2.397.304,52	-2.387.927,84	-15.627.800,00
TOTAL DEDUÇÃO REC.PR.FORM.FUNDEB	-3.325.595,84	-2.844.259,60	-2.286.347,14	-2.386.365,06	-2.397.304,52	-2.387.927,84	-15.627.800,00
TOTAL DAS DEDUÇÕES DE RECEITAS	-3.325.780,14	-2.846.005,70	-2.289.324,44	-2.389.553,26	-2.401.931,02	-2.394.205,44	-15.646.800,00
SUB-TOTAL	27.821.495,80	28.025.138,39	20.241.192,68	22.239.244,43	22.767.067,33	24.695.861,37	145.790.000,00
<b>2-SAMAE- SERV.AUT.MUN.ÁGUA ESGOTO</b>	2.149.280,00	2.124.010,00	2.114.700,00	2.199.820,00	2.251.690,00	2.460.500,00	13.300.000,00
SUB-TOTAL	2.149.280,00	2.124.010,00	2.114.700,00	2.199.820,00	2.251.690,00	2.460.500,00	13.300.000,00
<b>TOTAL GERAL -</b>	<b>29.970.775,80</b>	<b>30.149.148,39</b>	<b>22.355.892,68</b>	<b>24.439.064,43</b>	<b>25.018.757,33</b>	<b>27.156.361,37</b>	<b>159.090.000,00</b>



## Prefeitura do Município de Tietê

### PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA - ANEXO I - DESPESA - EXERCÍCIO DE 2020

DISCRIMINAÇÃO	PREVISÃO JANEIRO	PREVISÃO FEVEREIRO	PREVISÃO MARÇO	PREVISÃO ABRIL	PREVISÃO MAIO	PREVISÃO JUNHO	SUBTOTAL
<b>1-PREFEITURA MUNICIPAL</b>							
<b>DESPESAS CORRENTES</b>							
Pessoal e Encargos Sociais	2.385.457,92	4.755.912,96	5.446.045,44	5.663.587,20	5.701.094,40	5.633.581,44	29.585.679,36
Juros e Encargos da Dívida	18.370,00	101.420,00	100.870,00	100.320,00	99.660,00	99.110,00	519.750,00
Outras Despesas Correntes	899.233,92	2.341.755,00	5.382.914,16	7.287.541,56	6.713.031,00	6.344.594,88	28.969.070,52
<b>DESPESAS DE CAPITAL</b>							
Investimentos	88.241,64	68.770,48	101.084,32	674.033,56	2.318.725,16	374.923,40	3.625.778,56
Inversões Financeiras	0,00	0,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
Amortização da Dívida	85.995,00	86.100,00	86.625,00	87.045,00	87.570,00	87.780,00	521.115,00
<b>RESERVA DE CONTINGÊNCIA</b>							
Reserva de Contingência	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	15.000,00
SUB-TOTAL	3.479.798,48	7.356.458,44	11.120.038,92	13.817.027,32	14.922.580,56	12.542.489,72	63.238.393,44
<b>2-CÂMARA MUNICIPAL</b>	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	1.002.000,00
SUB-TOTAL	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	1.002.000,00
<b>3-SAMAE-SERV.AUT.MUN.ÁGUA ESGOTO</b>	776.720,00	950.950,00	1.018.780,00	992.180,00	1.082.620,00	945.630,00	5.766.880,00
SUB-TOTAL	776.720,00	950.950,00	1.018.780,00	992.180,00	1.082.620,00	945.630,00	5.766.880,00

<b>TOTAL GERAL</b>	<b>4.423.518,48</b>	<b>8.474.408,44</b>	<b>12.305.818,92</b>	<b>14.976.207,32</b>	<b>16.172.200,56</b>	<b>13.655.119,72</b>	<b>70.007.273,44</b>
--------------------	---------------------	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>PREVISÃO JULHO</b>	<b>PREVISÃO AGOSTO</b>	<b>PREVISÃO SETEMBRO</b>	<b>PREVISÃO OUTUBRO</b>	<b>PREVISÃO NOVEMBRO</b>	<b>PREVISÃO DEZEMBRO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>1-PREFEITURA MUNICIPAL</b>							
<b>DESPESAS CORRENTES</b>							
Pessoal e Encargos Sociais	8.199.073,92	6.331.215,36	6.218.693,76	6.203.690,88	6.271.203,84	12.204.842,88	75.014.400,00
Juros e Encargos da Dívida	98.340,00	97.680,00	97.020,00	96.360,00	95.700,00	95.150,00	1.100.000,00
Outras Despesas Correntes	6.956.573,52	4.477.435,56	4.340.052,60	6.107.297,04	5.395.403,52	6.200.967,24	62.446.800,00
<b>DESPESAS DE CAPITAL</b>							
Investimentos	184.768,88	38.113,76	157.840,68	66.284,80	56.756,36	13.256,96	4.142.800,00
Inversões Financeiras	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00
Amortização da Dívida	87.780,00	87.885,00	87.990,00	88.305,00	88.410,00	88.515,00	1.050.000,00
<b>RESERVA DE   CONTINGÊNCIA</b>							
Reserva de Contingência	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	30.000,00
SUB-TOTAL	15.529.036,32	11.034.829,68	10.904.097,04	12.564.437,72	11.909.973,72	18.605.232,08	143.786.000,00
<b>2-CÂMARA MUNICIPAL</b>	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	2.004.000,00
SUB-TOTAL	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	167.000,00	2.004.000,00
<b>3-SAMAE- SERV.AUT.MUN.ÁGUA ESGOTO</b>	1.356.600,00	1.369.900,00	1.200.990,00	1.117.200,00	1.018.780,00	1.469.650,00	13.300.000,00
SUB-TOTAL	1.356.600,00	1.369.900,00	1.200.990,00	1.117.200,00	1.018.780,00	1.469.650,00	13.300.000,00
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>17.052.636,32</b>	<b>12.571.729,68</b>	<b>12.272.087,04</b>	<b>13.848.637,72</b>	<b>13.095.753,72</b>	<b>20.241.882,08</b>	<b>159.090.000,00</b>

**DECRETO Nº. 6.657/2020**

**Regulamenta a Lei Municipal nº 2.252 de 17 de Agosto de 1993, que cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, transfere a competência para a Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Desenvolvimento Sustentável (SEMADES), dispõe sobre a prévia Inspeção de Produtos de Origem Animal e dá outras providências.**

VLAMIR DE JESUS SANDEI, Prefeito do Município de Tietê, no uso de suas atribuições legais, e nos termos da Lei Nº. 2.252 de 17 /08/93,

**DECRETA:****SEÇÃO I****DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não acondicionados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no âmbito do Município de Tietê, nos termos da Lei Municipal nº 2.252 de 17 de agosto de 1993.

**§ 1º** - A inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal em todo o município de Tietê será exercida nos termos do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta as Leis Federais nº1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e nº 7.889, de 13 de Novembro de 1989, e das Normas Técnicas a serem estabelecidas pela Municipalidade.

**§ 2º** - O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deve ser único e exclusivamente exercido por médico veterinário.

**Art. 2º** - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não

implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 3º** - A inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, órgão ligado a SEMADES - Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Desenvolvimento Sustentável do Município de Tietê.

**§ 1º** - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeitos deste decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, produtos de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e produtos de abelha, e o leite e seus derivados e ovos e seus derivados.

**§ 2º** - A inspeção e a fiscalização sanitária para os produtos de origem animal abrangem:

I - A higiene geral dos estabelecimentos industriais;

II - O abastecimento, canalização, armazenamento, tratamento e distribuição da água para consumo humano.

III - O escoamento das águas residuais e servidas que deverão ter destino adequado, previsto em legislação vigente.

IV - O funcionamento dos estabelecimentos conforme classificação a seguir:

a) matadouros de suínos, bovinos equinos, aves e animais de produção e domésticos, matadouros de caprinos e ovinos e outras espécies devidamente aprovadas para o abate;

**b)** indústrias de produtos cárneos, charqueadas, indústrias de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e indústria de produtos de origem animal não comestíveis;

**c)** granjas leiteiras, estábulos leiteiros, fazendas leiteiras, abrigos rústicos de leite;

**d)** postos de recebimento de leite, postos de desnatação, queijarias, usinas de processamento de leite, indústria de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

**e)** entrepostos de pescado e indústria de conservas de pescado;

**f)** entrepostos de ovos e indústria de conservas de ovos;

**g)** apiários.

**V** - As fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal;

**VI** - O exame "ante e post mortem" dos animais destinados ao abate;

**VII** - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

**VIII** - A classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

**IX** - Os exames organolépticos, microbiológicos, das matérias-primas ou produtos;

**X** - As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

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

**Art. 4º** - Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, fornecida pela Prefeitura Municipal, contendo a sigla S.I.M., o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

**Parágrafo único** - É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

**Art. 5º** - A fiscalização a ser exercida nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal é de competência da Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária Municipal - VISA, observadas as normas da legislação vigente.

**Art. 6º** - O presente regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

## SEÇÃO II

### DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 7º** - O registro é providência própria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de Tietê, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes no processo, o Título de Registro.

**§ 1º** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio no âmbito do município com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, SISP – Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SIF - Serviço de Inspeção Federal.

**§ 2º** - Estão sujeitos a registros os estabelecimentos produtores que utilizem matéria prima de origem animal citados no Art. 3º, § 2º, inciso IV deste Decreto.

**Art. 8º** - Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos:

**I** - Apresentação da documentação;

**II** - Formação do processo de registro;

**III** - Conclusão das obras;

**IV** - Registro.



**Art. 9º** - O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

**I** - Requerimento ao coordenador do S.I.M., solicitando o registro e a inspeção do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal e dados do proprietário;

**II** - Dados do estabelecimento;

**III** - Contrato de responsabilidade técnica;

**IV** - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;

**V** - Cadastro do Produto;

**VI** - Início das Atividades - Autorização Para Inspeção;

**VII** -Relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

**VIII** - Composição dos produtos;

**IX** - Projeto técnico do estabelecimento, com planta baixa das instalações e equipamentos, planta de corte e fachada, planta de situação, ambas na proporção de 1:100 (um por cem) e seguindo as convenções de cores da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, memorial descritivo da construção de responsabilidade do técnico e croqui de localização quando do meio rural;

**IX** - Licença Ambiental Prévia emitida pelo órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

**Parágrafo único** - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

**X** - Apresentação da inscrição estadual. Contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

**XI** - Laudo de análise atualizado da qualidade de água expedido por laboratório oficial ou credenciado;

**XII** - Dois “layouts” (arte final) dos rótulos ou embalagens.

**Art. 10** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de laudo oficial de análise, atualizado, da água de consumo humano do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, estabelecidos por legislação vigente.

**§ 1º** - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento da água.

**Art. 11** - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF, de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, de Procedimento Sanitário Operacional – PSO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

**Art. 12** - Para a construção de estabelecimentos novos além dos documentos citados no artigo 9º, é obrigatório:

**I** - O exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento de resíduos;

**II** - O pedido de aprovação da obra será encaminhado à Secretaria de Obras, que deverá remeter ao Serviço de Inspeção Municipal, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 13** - As obras de construção civil sujeitas à Inspeção Municipal não serão iniciadas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.- Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 14** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como de instalações, só podem ser realizadas após prévia aprovação dos projetos.

**Art. 15** - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. mandará vistoriar o estabelecimento para a apresentação do competente laudo.

**Art. 16** - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e a outra entregue ao interessado.

**Art. 17** - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

**Art. 18** - Ocorrendo alteração do responsável legal, responsável técnico, administrador, endereço, razão social ou encerramento das atividades da empresa em estabelecimentos registrados, de imediato deverá ser procedida as devidas alterações no âmbito do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

### SEÇÃO III

#### DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 19** - As atividades no estabelecimento somente serão iniciadas após a realização da fiscalização prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo detalhadamente a procedência, distribuição, canalização e escoamento.

**Art. 20** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal funcionarão somente se estiverem devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios

diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

**I** - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis e de contaminação, de qualquer natureza;

**II** - Dispor de pé-direito nas diversas dependências, de modo a permitir a disposição adequada dos equipamentos, a execução higiênica e sanitária das atividades e contribuir com a ventilação do ambiente;

**III** - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades em ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido, sendo que, se a iluminação for artificial, feita através de luz fria, as lâmpadas deverão ser adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração de produtos;

**IV** - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa, com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências;

**V** - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização;

**VI** - Ter paredes lisas, impermeáveis, com material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de cor clara, de fácil lavagem e higienização;

**VII** - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie boa higienização, podendo o forro ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira e animais sinantrópicos e que propicie perfeita higienização;

**VIII** - Dispor de telas milimétricas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura, de modo a impedir a entrada de insetos;

**IX** - Dispor de eficiente controle de pragas;

**X** - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

**XI** - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de estrutura de higienização para mãos e botas;

**XII** - A água utilizada nos estabelecimentos deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação pertinente;

**XIII** - Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente e exclusivamente, às necessidades totais do estabelecimento, de forma a não interromper o processamento;

**XIV** - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações a vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como dos subprodutos não comestíveis;

**XV** - Dispor de mesas recobertas de material impermeável, e superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, ou aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização. Vedado o uso de estrutura de madeira;

**XVI** - Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de inox ou material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização, sendo que os tanques, segundo suas finalidades, poderão ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado de forma a não acúmulo de resíduos nos cantos;

**XVII** - Dispor de instalação frigorífica com capacidade adequada, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento;

**XVIII** - Dispor do equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial, de eficiência e eficácia comprovadas, e facilidade de higienização; inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

**XIX** - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento; e

**XX** - Possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros

produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

**XXI** - Dispor, vestiários, sanitários e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, sem acesso direto a área de produção.

**Art. 21** - Os estabelecimentos devem ainda satisfazer as condições particulares de acordo com a sua categoria em atendimento as normas específicas.

**Art. 22** - Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

#### SEÇÃO IV

#### DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

**Art. 23** - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Parágrafo único** - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 24** - Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

**Art. 25** - É obrigatória a implementação de programas de autocontrole conforme particularidades de cada estabelecimento.

**Art. 26** - Todas as vezes que for necessário, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 27** - A critério do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamentos fechados.

**Art. 28** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 29** - Os maquinários, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios utilizados para transporte, depósito de produtos de origem animal não comestíveis deverão estar convenientemente identificados e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

**Art. 30** - As câmaras frias ou similares devem atender às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano, ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal, sendo obrigatório a exibição em local de fácil visualização a data e o responsável pela limpeza e desinfecção.

**Art. 31** - É proibida a entrada e permanência de cães, gatos, pombas e outros animais no estabelecimento.

**Art. 32** - Os funcionários que manuseiam produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos.

**Art. 33** - Fica proibido utilizar áreas onde se realizam manipulações de alimentos para outras atividades que não se relacionam ao trabalho afim, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade na dependência.

**§ 1º** - Não é permitido fazer refeições nos locais onde são realizados trabalhos de manipulação de alimentos.

**§ 2º** - É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento.

**Art. 34** - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente paramentadas.

**Art. 35** - É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana qualquer utensílio que, pela forma, composição ou conservação, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Art. 36** - Os funcionários do estabelecimento deverão portar atestado de saúde, atestando sua aptidão a manipulação de alimentos. Este atestado deve constar a declaração “Aptos a manipular alimentos”.

**§ 1º** - Sempre que ficar comprovada qualquer condição que represente risco à inocuidade do produto, o manipulador deverá ser afastado de suas funções.

**§ 2º** - Nos casos de afastamento por questão de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 37** - Nos estabelecimentos que manipulam leite e seus derivados, é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

**Art. 38** - Nas áreas destinadas para abate de animais, e de suporte para essa finalidade, é obrigatória a existência de recipiente com desinfetante, e/ou descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros instrumentos de trabalho ou utensílios.

**Art. 39** - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou

tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**Art. 40** - O S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer outras medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

**Art. 41** - As instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas forem necessárias.

**Art. 42** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 43** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

**Parágrafo único** - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

## SEÇÃO V

### DA OBRIGAÇÃO DAS EMPRESAS

**Art. 44** - É competência e responsabilidade dos responsáveis legal e técnico do estabelecimento para com o serviço de inspeção:

**I** - Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;

**II** - Fornecer a mão de obra necessária e habilitada, bem como os materiais adequados e indispensáveis para as atividades de inspeção, quando necessário;

**III** - Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços, quando necessário;

**IV** - Fornecer até o 10º (décimo) dia de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da

produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

**V** - Fornecer material próprio e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

**VI** - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

**VII** - Manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

**VIII** - Manter funcionários habilitados na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

**IX** - Recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente; e

**X** - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede da inspeção, a documentação arquivada, os rótulos, embalagens e todo material pertencente à sede do Serviço de Inspeção Municipal;

**XI** - Possuir responsável técnico, conforme legislação vigente, na direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Municipal sobre as eventuais substituições.

**Art. 45** - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa, em livros e mapas próprios, indicar a data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, e o número de registro do estabelecimento remetente.

**Art. 46** - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

**Art. 47** - O proprietário de estabelecimento registrado no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que utiliza matéria-prima de origem animal é o responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por

quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

## SEÇÃO VI

### DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

**Art. 48** - Os produtos e matérias-primas devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

**§ 1º** - Os produtos contaminados ou alterados, não passível de aproveitamento como estabelece este Decreto, serão incinerados ou inutilizados mediante a aplicação do agente físico ou químico, devendo ser lavrado os respectivos termos.

**§ 2º** - Os produtos e matérias-primas que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano poderão ser destinados ao aproveitamento, a juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

**§ 3º** - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar a liberação dos produtos e/ ou matérias primas desde que sejam submetidos aos processos apropriados.

**Art. 49** - Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, que não seja oriundo do próprio estabelecimento, pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no S.I.M.de Tietê, no S.I.S.P. ou no S.I.F.

**Parágrafo único** - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o

consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

**Art. 50** - Na reinspeção de carne, esta deve ser condenada se apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

**Art. 51** - Nos entrepostos onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

**I** - Conferir a documentação sanitária que acompanha o produto, quando for o caso;

**II** - Identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto, bem como o número do registro, a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

**III** - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização; e

**IV** - Verificar os caracteres organolépticos, coletando amostras para análise físico-química e microbiológica, quando necessário.

**Art. 52** - Os procedimentos relativos à inspeção ante e post mortem, assim como as operações de abate normal, abate de emergência, critérios de destinação e julgamento serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal.

**Art. 53** - Os procedimentos relativos à inspeção de leite, pescado, ovos e derivados, mel e produtos de abelha serão executados conforme estabelecido em Legislação Federal.

## SEÇÃO VII

### EMBALAGEM E ROTULAGEM

**Art. 54** - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as

matérias primas, produtos, vasilhames ou containers, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando destinados a outros estabelecimentos.

**Parágrafo único** - Os produtos de origem animal manipulados, ou a serem fracionados, devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 55** - Considera-se rótulo, para efeito do Artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

**Art. 56** - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá o pedido com os seguintes documentos:

**I** - Exemplares dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos; e

**II** - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

**Parágrafo único** - Quando o peso, data de fabricação e data de validade somente possam ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, o requerimento deve consignar essa ocorrência.

**Art. 57** - Registrado o rótulo, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal comunicará à firma interessada sua aprovação arquivando a via apresentada como parte integrante do processo de registro junto ao SIM.

**Art. 58** - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, seguida do número respectivo.

**Art. 59** - Os rótulos devem ser usados somente para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou

desenhos poderá ser feita sem prévia aprovação do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 60** - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da inspeção municipal.

**Art. 61** - Além das exigências previstas neste Decreto e legislação Federal vigente, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

**I** - Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nas normas editadas federais e estaduais;

**II** - Nome da firma responsável;

**III** - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

**IV** - Carimbo oficial da inspeção municipal;

**V** - Identificação do estabelecimento, especificando o nome do logradouro, número, cidade e telefone;

**VI** - Marca Oficial do Produto;

**VII** - Data da fabricação e prazo de validade e número de lote;

**VIII** - Fórmula de composição do produto ou outros dizeres, quando previstos nestas normas;

**IX** - Peso Bruto, líquido ou volume;

**X** - A inscrição Reg.nº. xxx/xx sendo os 3 primeiros algarismos destinados ao número do estabelecimento e os demais referentes ao produto;

**XI** - A especificação "Indústria Brasileira"; e

**XII** - Outras informações pertinentes.

**Art. 62** - A data de fabricação, lote e prazo de validade, conforme a natureza do envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este último ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 63** - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição se estender à juízo do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

**Art. 64** - Os rótulos das embalagens de produtos que não forem destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da inspeção municipal, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", obrigatória também as embalagens, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 65** - No tocante a embalagem e rotulagem de produtos de origem animal deverão ser observadas as legislações federais dos órgãos correlatos, assim como o Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 66** - Os estabelecimentos devem comunicar ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, a não utilização de qualquer rótulo para fins de cancelamento do registro.

**Art. 67** - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados por normas determinadas pelo S.I.M.

**Art. 68** - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

## SEÇÃO VIII

### EXAMES DE LABORATÓRIO

**Art. 69** - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos, em conformidade com legislação Federal vigente.

**Art. 70** - A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo SIM, observando a legislação pertinente.

**Parágrafo único** - Os resultados das análises laboratoriais oficiais, quando encaminhados ao estabelecimento, deverão ser em envelopes lacrados, e só poderão ser abertos pelo veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 71** - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

**§ 1º** - Deverá ser preenchido o Termo de Colheita pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, preenchida em todos os seus itens e assinada pelo funcionário que coletou a amostra.

**§ 2º** - A amostra deve ser coletada em triplicata representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, sendo as demais encaminhadas ao laboratório credenciado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

**§ 3º** - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados e aprovados pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, e deverão ser fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta, sendo o custo do envio e das análises a ônus do interessado.

**§ 4º** - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro de quarenta e oito (48) horas, a análise de contra prova.

**§ 5º** - O requerimento será dirigido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

**§ 6º** - O exame da contra prova deve ser realizado no mesmo laboratório oficial que procedeu o exame da prova, ou outro desde que seja credenciado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), podendo o interessado poder fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança. Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal e da perícia de contraprova, novo recurso pode ser encaminhado à coordenação do S.I.M., que determinará novo exame a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório.



§ 7º - Confirmado o resultado da análise, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal determinará a sua destinação.

§ 8º - A violação das amostras coletadas pela equipe do S.I.M. será caracterizada como fraude, aplicando-se as sanções previstas neste Decreto e serão desprezadas.

**Art. 72** - No caso de suspeita de contaminação dos produtos e matérias primas, será coletada amostra para análise laboratorial dos mesmos, sendo suspensa sua comercialização e ficando o responsável do estabelecimento como fiel depositário dos referidos produtos e matérias-primas até o resultado das análises.

## SEÇÃO IX

### INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 73** - As infrações ao presente Regulamento, serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

**Parágrafo único** - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embarçar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

**Art. 74** - Além dos casos específicos previstos nesta Lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

#### I - ADULTERAÇÃO:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações fixadas;

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

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

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

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

#### II - FRAUDES:

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

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

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

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

#### III - FALSIFICAÇÕES:

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

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 75** - No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas,

serão aplicadas as seguintes sanções, de acordo com lei federal nº 9.013 de 29 de março de 2017.

**I** - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

**II** - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como base a lei municipal nº 2.971 de 20 de maio de 2008;

**III** - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

**IV** - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

**V** - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

**VI** - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

**§ 1º** - A multa prevista no inciso II, deste artigo, será agravada até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

**§ 2º** - A suspensão de que trata o inciso IV, deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embaraço à fiscalização, quando franqueada a atividade à ação da fiscalização.

**§ 3º** - A interdição de que trata o inciso V, deste artigo, poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

**§ 4º** - Se a interdição não for cancelada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 6 (seis) meses, o registro será cancelado.

**Art. 76** - A suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, implicará na interdição da propriedade

conforme dispuser legislação aplicável a este tipo de ocorrência.

**Art. 77** - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

**II** - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

**III** - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

**IV** - Forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

**V** - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

**VI** - Contrariarem o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Art. 78** - As multas previstas no Artigo 75 deste Decreto estão classificadas seguindo as seguintes infrações:

#### **I – LEVE**

- a)** construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- b)** não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- c)** utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- d)** expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

- e) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- g) expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

## II - GRAVE

- a) desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b) desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- c) omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d) receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e) utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f) não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIF relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou que não conste no cadastro geral do

Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

- h) expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- i) elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- j) utilizar produtos com prazo de validade vencida, por produtos novas datas depois de expirado o prazo ou por data posterior à data de fabricação do produto;
- k) prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;
- l) fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;
- m) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- n) alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- o) simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- p) expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; e

## III – GRAVISSÍMA

- a) embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a

- impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- b) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
  - c) produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
  - d) produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
  - e) utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
  - f) utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
  - g) fraudar documentos oficiais;
  - h) não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Parágrafo único** - As multas previstas neste artigo serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que trata o Artigo 75 deste Decreto, quando cabíveis.

**Art. 79** - Constatada qualquer infração às normas previstas neste Decreto ou em demais atos normativos, o médico veterinário responsável ou o agente fiscal sanitário pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal lavrará, em duas (02) vias, o Auto de Infração, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal;

**Parágrafo único** - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

**Art. 80** - O Auto de Infração deve ser assinado pelo médico veterinário responsável ou pelo agente

fiscal sanitário pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, que constatou a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma ou, por duas testemunhas, quando houver devidamente qualificadas.

**§ 1º** - Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do Auto de Infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**§ 2º** - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal do Município.

**Art. 81** - O infrator, a partir da comunicação da autuação, terá um prazo de dez (10) dias para apresentar defesa dirigida ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, podendo, durante esse prazo, ter vista dos autos na dependência onde se iniciou o processo.

**Parágrafo único** - A defesa deve ser protocolada e encaminhada ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 82** - As instâncias de julgamento dos Autos de Infração terão a seguinte ordem: Coordenador do S.I.M. e Secretário da Agricultura.

**Art. 83** - Julgada procedente a autuação, o S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, aplicará a multa, notificando o infrator, pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, encaminhando-lhe cópia da decisão.

**Parágrafo único** - O autuado será também notificado da decisão, na hipótese de improcedência da autuação, de conformidade com o disposto neste artigo.

**Art. 84** - Caberá recurso ao superior imediato do titular do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da intimação.

**Art. 85** - Acolhido o recurso, no mérito, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, determinará o cancelamento do Auto da Infração, de eventuais sanções ou de outras medidas por ventura adotadas.

**Art. 86** - Em sendo mantida a multa e decorrido o prazo para seu recolhimento sem o respectivo pagamento, o Serviço de Inspeção Municipal enviará processo à Secretaria Municipal de Economia e Finanças para inscrição do débito na dívida ativa.

**Art. 87** - O prazo para recolhimento da multa e seus consectários legais é de vinte (20) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

**§ 1º** - Após esse prazo e até a data de seu efetivo pagamento, a multa somente poderá ser recolhida com todos os acréscimos legais.

**§ 2º** - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 88** - Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado clandestino e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

**Art. 89** - As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

**Art. 90** - Nos casos de cancelamento de registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos

oficiais nos rótulos e entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

**Art. 91** - O registro no S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal poderá ser cassado no caso de falta do pagamento das taxas de inspeção.

## SEÇÃO X

### RECOLHIMENTO DAS TAXAS DE REGISTROS E ANÁLISES

**Art. 92** - Fica instituída a Tabela única - Do Recolhimento das Taxas de Registros e Análises dos estabelecimentos e produtos de origem animal que trata este Decreto.

**Art. 93** - Os valores oriundos de qualquer procedimento previsto nesta Decreto serão recolhidos em conta específica do Serviço de Inspeção Municipal e deverão ser utilizados para o Setor, inclusive complementação salarial dos funcionários da área técnica / administrativa.

**Art. 94** - Os valores de recolhimento das taxas de registros e análises serão reajustados conforme as atualizações previstas na legislação municipal.

**I - Pelo registro de estabelecimentos:**

- Matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, matadouros de aves, charqueadas, fábrica de conservas, indústria de produtos cárneos, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fabrica de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos – **R\$ 350,00;**
- Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entreposto usinas, entreposto usinas, entreposto de laticínios, postos d e refrigeração, posto de coagulação – **R\$ 250,00;**
- Estabelecimentos produtores de mel, cera de abelha e outros produtos da colméia – **R\$ 250,00;**
- Entreposto de pescado, fabrica de conservas de pescado – **R\$ 250,00;**
- Entrepostos de ovos, fábrica de conservas de ovo – **R\$ 150,00;**

**II - Pelo registro de produtos – rótulos – R\$ 50,00;****III - Pela alteração da razão social – R\$ 50,00;****IV - Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos – R\$ 50,00;****V - Por análises perícias de produtos de origem animal – R\$ 100,00.****SEÇÃO XI****DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 95** - Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no Art. 3º e seus parágrafos deste Decreto.

**Art. 96** - Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

**Art. 97** - É de competência do responsável do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Decreto.

**Art. 98** - A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, mediante instruções, definida para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

**Art. 99** - Os estabelecimentos oficiais, estatais estão equiparados aos estabelecimentos particulares, no que diz respeito as observâncias e responsabilidades das disposições deste Decreto.

**Art. 100** - O S.I.M. proporcionará a seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centro de pesquisas e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

**Art. 101** - O S.I.M. e o setor competente pela sanidade animal e inocuidade dos alimentos, no âmbito de suas competências, poderão atuar conjuntamente no sentido de salvaguardar a sanidade animal e a segurança alimentar.

**§ 1º** - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e

fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Tietê no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

**§ 2º** - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

**Art. 102** - Os servidores do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, sempre que necessário, buscarão o apoio de autoridades civis e militares, com encargos policiais, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

**Art. 103** - É de responsabilidade do Médico Veterinário do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal a coordenação das ações de sua competência contidas neste Decreto.

**Art. 104** - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas taxas e multas, além de verbas alocadas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e na SEMADES, constante no orçamento do município e será objeto de regulamentação específica.

**Art. 105** - A estrutura do Serviço de Inspeção Municipal deverá dispor das seguintes estruturas:

**Recursos humanos:** Equipe de inspeção com médicos veterinários oficiais, auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção nos estabelecimentos que fizerem parte do Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesse e possam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência.

**Estrutura física:** Disponibilidade de veículo próprio, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que

garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção. Os veículos deverão ser oficiais do próprio executivo municipal ou cedidos por outros órgãos de governo, sem conflito de interesse, em número e condições adequadas para o exercício das atividades de inspeção e supervisão.

**Art. 106** - Fica o Serviço de Inspeção Municipal autorizado a editar os atos complementares e normas técnicas que se fizerem necessários para cumprimento deste Decreto.

**Art. 107** - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

**Art. 108** - Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Tietê, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução do serviço de inspeção e fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

**§1º** - No conselho de Inspeção, deverão participar representantes da SEMADES, Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, dos Agricultores, dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema;

**§2º** - A SEMADES deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento.

**Art. 109** - A SEMADES terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimento de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo único** - Será de responsabilidade da SEMADES e da Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 110** - Aplicam-se neste Decreto, no que couber, as legislações estadual e federal.

**Art. 111** - Este Decreto cancela todos os números de SIM e respectivas licenças expedidas anteriores a esta data.

**Art. 112** - Na ausência de normas complementares, rege as normas da Legislação Federal, conforme art. 3 do Decreto Federal n. 9013, de 29 de março de 2017.

**Art. 113** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação na Imprensa Oficial do Município, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 2.086 de 1994.

Tietê, 08 de Janeiro de 2020.

**VLAMIR DE JESUS SANDEI**

PREFEITO

**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE BOMBEIROS DO  
MÉDIO TIETÊ**

**AVISO DE LICITAÇÃO DESERTA**

A equipe de Pregão, torna público para conhecimento de todos que a licitação na modalidade Pregão Presencial Nº 02/2019. Objeto: Aquisição de Equipamento de Proteção Individual - EPI, tipo Menor Preço por Item, cuja sessão de habilitação e abertura de propostas ocorreu em 08/01/2020 às 09h, foi declarada DESERTA, por ausência de participantes/interessados. Danillo Antonio de Camargo Nitrini – Pregoeiro. Alcides de Moura Campos Júnior – Presidente. Tietê, 08 de janeiro de 2020.

## EDUCAÇÃO

**Relação dos professores com acumulação legal de cargos remunerados para o ano letivo de 2019, de acordo com a Constituição Federal – art 37 – XVI e Lei Complementar 02/2019 – art. 135.**

### EMEB Roberto Sotovia

- ➔ Vanessa Galhardo de Almeida Bueno – PEB I contratada (CLT), na Prefeitura do Município de Tietê, e PEB I efetiva, na Prefeitura do Município de Tietê na EMEB Profª Ossin José.

### EMEB Benedita Cândida de Campos Rosa

- ➔ Roberta Aparecida Morandin – PEB II de Português contratada (CLT), na Prefeitura do Município de Tietê, e PEB I na Prefeitura do Município de Cerquillo na E.M.E.I.I Josephina de Nadai

**Sulleiman Schiavi Nicolosi**

Secretário Municipal da Educação

## ADMINISTRAÇÃO E MODERNIZAÇÃO

**Extrato do 2º Termo de Aditamento do Contrato nº 94/2018**

Pregão 58/2018

Ratificando o parecer da consultoria jurídica e autorizando a prorrogação firmada entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TIETÊ** e a empresa **Oliveira & Rocha Clínica e Serviço Ltda Me**

Objeto – **Contratação de empresa para assessoria em saúde do Trabalho e consultoria em Segurança do Trabalho.**

Valor – R\$ 36.800,00

Data de assinatura – 11/12/2019



---

**Extrato do 4º Termo de Aditamento do Contrato nº 59/2016**

Concorrência Pública 03/2016

Ratificando o parecer da consultoria jurídica e autorizando a prorrogação firmada entre a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TIETÊ** e a empresa **CORPUS SANEAMENTO E OBRAS LTDA**

Objeto – **Contratação de empresa de engenharia, para execução dos serviços de: Coleta, transporte e destinação final dos resíduos de serviços de saúde dos grupos “A” e “E”; Coleta, transporte e destinação final dos resíduos de serviços de saúde do grupo “B”; Coleta, transporte e destinação final de zoonoses.**

Valor – R\$ 91.539,90

Prazo – 17/12/2019 a 16/03/2020

Data de assinatura – 28/11/2019

---

**ATO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO/PREGÃO Nº 87/2019**

A Prefeitura Municipal de Tietê torna público aos interessados, a abertura do Pregão nº 87/2019, Processo Administrativo nº 1791/2019, cujo objeto consiste no **“Registro de preço com cota reservada para microempresa e empresa de pequeno porte, pelo prazo de doze meses, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, do tipo estocáveis e não perecíveis, para atender as necessidades do gabinete e secretarias municipais”**, conforme edital e seus anexos. Abertura: 13 de janeiro de 2020. Encerramento: 24 de janeiro de 2020. Horário: 09h00min. O Edital e seus anexos encontram-se a disposição dos interessados no site [www.tiete.sp.gov.br](http://www.tiete.sp.gov.br). Informações poderão ser obtidas através do telefone (15) 3285-8755.

VLAMIR DE JESUS SANDEI

Prefeito

---

**ATO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO/TOMADA DE PREÇOS Nº 01/2019**

A Prefeitura Municipal de Tietê torna público aos interessados, a abertura da Tomada de Preços nº 01/2019, Processo Administrativo nº 1935/2019, cujo objeto consiste na **“Contratação de empresa para recape e reparo de base em diversas ruas do município de Tietê”**, conforme edital e seus anexos. Abertura: 13 de janeiro de 2020.

Encerramento: 13 de fevereiro de 2020. Horário: 09h00min. O Edital e seus anexos encontram-se a disposição dos interessados no site [www.tiete.sp.gov.br](http://www.tiete.sp.gov.br). Informações poderão ser obtidas através do telefone (15) 3285-8755.

VLAMIR DE JESUS SANDEI

Prefeito

---

**ATO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO/PREGÃO Nº 92/2019**

A Prefeitura Municipal de Tietê torna público aos interessados, a abertura do Pregão nº 92/2019, Processo Administrativo nº 1951/2019, cujo objeto consiste no **“Contratação de Serviço de Limpeza para as Escolas, com fornecimento de mão de obra, material e utensílios, asseio e conservação predial, nos próprios municipais”**, conforme edital e seus anexos. Abertura: 13 de janeiro de 2020. Encerramento: 23 de janeiro de 2020. Horário: 09h00min. O Edital e seus anexos encontram-se a disposição dos interessados no site [www.tiete.sp.gov.br](http://www.tiete.sp.gov.br). Informações poderão ser obtidas através do telefone (15) 3285-8755.

VLAMIR DE JESUS SANDEI

Prefeito

---

**ATO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO/PREGÃO Nº 93/2019**

A Prefeitura Municipal de Tietê torna público aos interessados, a abertura do Pregão nº 93/2019, Processo Administrativo nº 1951/2019, cujo objeto consiste no **“Registro de preço para eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios da classe carnes, aves, peixes, queijos e outros”**, conforme edital e seus anexos. Abertura: 13 de janeiro de 2020. Encerramento: 27 de janeiro de 2020. Horário: 09h00min. O Edital e seus anexos encontram-se a disposição dos interessados no site [www.tiete.sp.gov.br](http://www.tiete.sp.gov.br). Informações poderão ser obtidas através do telefone (15) 3285-8755.

VLAMIR DE JESUS SANDEI

PREFEITO

## CONCURSO PÚBLICO - 01/2019

## ORIENTADOR PEDAGÓGICO

ORDEM	CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG	INSCRIÇÃO	CONCURSO	DT HOMOLOGAÇÃO	NÍVEL SALARIAL ANEXO I, LC 04/2019	SECRETARIA	PORTARIA	SITUAÇÃO
1	6º	LARISSA CHANAN MONTEIRO	43.496.504-2	2000410369	01/2019	20/03/2019	"E-I"	SE	XXXXX	DESISTENTE
ORDEM	CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG	INSCRIÇÃO	CONCURSO	DT HOMOLOGAÇÃO	NÍVEL SALARIAL ANEXO I, LC 04/2019	SECRETARIA	PORTARIA	SITUAÇÃO
1	7º	GEYCIANE MARIA JULIO BERTON	40.853.693-7	2000406394	01/2019	20/03/2019	"E-I"	SE	16.254	NOMEADO

## PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA I (PEB-I)

ORDEM	CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG	INSCRIÇÃO	CONCURSO	DT HOMOLOGAÇÃO	NÍVEL SALARIAL ANEXO I, LC 07/2019	SECRETARIA	PORTARIA	SITUAÇÃO
1	4º	MONICA DA SILVA ROSEMBAUER	30.348.775-6	2000407976	01/2019	20/03/2019	"C-I"	SE	XXXXX	DESISTENTE

## AGENTE DE APOIO ADMINISTRATIVO ESCOLAR

ORDEM	CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG	INSCRIÇÃO	CONCURSO	DT HOMOLOGAÇÃO	NÍVEL SALARIAL ANEXO I, LC 07/2019	SECRETARIA	PORTARIA	SITUAÇÃO
1	3º	NOELLE PEREIRA LEANDRO	48.235.918-3	2000408971	01/2019	20/03/2019	"D"	SE	XXXXX	DESISTENTE

## CONCURSO PÚBLICO - 02/2019

## ENFERMEIRO

ORDEM	CLASSIFICAÇÃO	NOME	RG	INSCRIÇÃO	CONCURSO	DT HOMOLOGAÇÃO	NÍVEL SALARIAL ANEXO I, LC 04/2019	SECRETARIA	PORTARIA	SITUAÇÃO
1	4º	LAIS VENTURELLI RIBEIRO DA SILVA	48.887.935-8	2000412260	02/2019	20/03/2019	"T"	SSMP	XXXXX	DESISTENTE

