# IMPRENSA OFICIAL

PODER EXECUTIVO



## <u>SUMÁRIO</u>

### PODER EXECUTIVO

Administração Decretos	03 a 08
Decretos	09 a 40
Portarias	40 e 41
Negócios Jurídicos e Cidadania	41
Gestão de Pessoas	41 a 45
Casa Civil	45
Dae	46
Planejamento Urbano e Meio Ambiente	
Infraestrutura e Serviços Públicos	54
Mobilidade e Transporte	
Educação	
Assistência e Desenvolvimento Social	56 a 58
Fumas	58 e 59
INEDITORIAL	
Ineditorial	59
PODER LEGISLATIVO	
Poder Legislativo	60 a 68



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **ADMINISTRAÇÃO**

OUTROS DETALHES ACERCA DOS PROCEDIMENTOS DE COMPRAS, CUJO RESUMO DO ATO ESTÁ SENDO PUBLICADO NESTA EDIÇÃO NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESTÃO NO SITE www.jundiai.sp.gov.br – LINK "COMPRA ABERTA" (NO CASO DE COMPRAS ELETRÔNICAS) OU NOS RESPECTIVOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS.

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 324/2020

OBJETO: Aquisição de 06 (seis) câmara hematoimuno para conservação de vacinas e 36 (trinta e seis) câmaras para conservação de vacinas, destinados à Unidade de Gestão de Promoção da Saúde.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA CÓMERCIAL: pelo site www. jundiai.sp.gov.br - link "Licitações/Compra Aberta – Acesso ao Sistema – Pregão Eletrônico – Consultar Pregão Eletrônico", até às 09:00 horas do dia 17 de novembro de 2.020.

## Pregoeiro (a) responsável: SUELEN APARECIDA LOPES SIMONETTO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 335/2020

OBJETO: Aquisição de borrifador/pulverizador com capacidade para 500ml, suporte de parede para copo de café e dispenser para copo de água, destinados à Unidade de Gestão de Promoção da Saúde.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL: pelo site www. jundiai.sp.gov.br - link "Licitações/Compra Aberta – Acesso ao Sistema – Pregão Eletrônico – Consultar Pregão Eletrônico", até às 09:00 horas do dia 11 de novembro de 2.020.

#### Pregoeiro (a) responsável: LEONARDO FERNANDES RELA.

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 336/2020

OBJETO: Aquisição de totem de álcool gel, com pedal, capacidade de 05 litros, destinados à Unidade de Gestão de Promoção da Saúde e Unidade de Gestão de Educação.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL: pelo site www. jundiai.sp.gov.br - link "Licitações/Compra Aberta – Acesso ao Sistema – Pregão Eletrônico – Consultar Pregão Eletrônico", até às 09:00 horas do dia 10 de novembro de 2.020.

#### Pregoeiro (a) responsável: ELIZÂNGELA APARECIDA EFIGÊNIO.

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 338/2020

OBJETO: Fornecimento de medicamentos (Vigabatrina, Clobazam, Entecavir e outros), para atendimento a Mandados Judiciais, sob o Sistema de Registro de Preços.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL: pelo site www. jundiai.sp.gov.br - link "Licitações/Compra Aberta – Acesso ao Sistema – Pregão Eletrônico – Consultar Pregão Eletrônico", até às 09:30 horas do dia 18 de novembro de 2.020.

Pregoeiro (a) responsável: MÁRCIA DE OLIVEIRA BAPTISTELLA DISPONIBILIDADE DO EDITAL NA ÍNTEGRA: www.jundiai.sp.gov. br (entrar no link "Licitações/Compra Aberta" — Consulta de Licitações — Pregão Eletrônico — Consultar Pregão Eletrônico - Editais/Anexos) - grátis, ou no Paço Municipal "Nova Jundiai", Departamento de Compras Governamentais — 4º andar, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 18:00 horas, mediante o pagamento de R\$ 10,00 (dez reais) ABERTURA DA PROPOSTA COMERCIAL: logo após o término do seu encaminhamento SESSÃO DE LANCES: o início da sessão de lances dar-se-á a partir de até 10 (dez) minutos após a abertura e classificação ou não das propostas.

#### ALEXANDRE CASTRO NUNES Diretor do Departamento de Compras Governamentais

## DESPACHO DE DECISÃO DE PENALIDADE DA DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS, DATADO DE 22.10.2020

Pregão Eletrônico nº 314/2019 - Empenhos nº 35684, 35685 e 35686 de 05/12/2019 - Objeto: Aquisição de forno micro-ondas, destinado a Unidade de Gestão de Promoção da Saúde.

Considerando os transtornos causados pela empresa D&F COMERCIO DE MATERIAIS EQUIPAMENTOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 28.275.797/0001-59, estabelecida no município de Joinville/SC, devidamente relatados no processo supra;

Considerando que a empresa não apresentou razões de defesa prévia, em resposta ao Ofício UGAGP/DC nº 064/2020, recebido em 07/10/2020; Considerando as manifestações contidas nos autos sobre a matéria, as quais acolho, na íntegra, por seus próprios fundamentos;

DECIDO pela aplicação da pena de "Multa" no valor de R\$ 2.794,43 (Dois mil e setecentos e noventa e quatro reais e quarenta e três centavos) a ser atualizada na data do efetivo recolhimento, com fundamento previsto no Item 14.2.B do Edital e inciso II, Art. 87 da Lei Federal 8.666/93.

Daniela Regina Tafarelo Zito Diretora do Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças Unidade de Gestão de Promoção da Saúde

#### ATO DE ADJUDICAÇÃO

#### de 28 de outubro de 2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 191/2020 – Fornecimento de papel higiênico folha simples, sob Sistema de Registro de Preços.

Processo Administrativo nº 10.140-8/2020

Face ao que consta dos autos, após análise da documentação de habilitação, da análise da análise da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas/DLS acerca dos catálogos dos produtos ofertados, do recurso e intenção de recurso interpostos pelas empresas COMERCIAL SANDALO LTDA e JUNDIA IND. E COM. DE PAPÉIS E EMB. LTDA, respectivamente, os quais foram analisados pelas Unidades de Gestão de Negócios Jurídicos e Cidadania e de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas constante dos autos em epígrafe, às fls. 95/101 e 102/106, RESOLVEMOS:

I – DESCLASSIFICAR as propostas das empresas COMERCIAL SANDALO LTDA-ME e JUNDIA IND. E COM. DE PAPÉIS E EMB. LTDA, por cotarem produtos que desatendem as especificações do material exigida em Edital, no tocante a metragem e largura, respectivamente;

II – INDEFERIR o recurso apresentado pela empresa COMERCIAL SANDALO LTDA ME e a intenção de recurso apresentada pela empresa JUNDIA IND. E COM. DE PAPÉIS E EMB. LTDA, ficando mantida as desclassificações de suas propostas, visto que os pedidos formulados não comportam ser acolhidos;

III – ADJUDICAR o objeto da presente licitação à empresa AOYAGI COM. MAT. LIMP. DESCART. PISCINA EIRELI-ME, por atender às exigências do edital, inclusive quanto aos requisitos de habilitação e técnico.

## ALEXANDRE CASTRO NUNES Diretor do Departamento de Compras Governamentais

## ATO DE ADJUDICAÇÃO de 28 de outubro de 2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 243/2020 – Fornecimento e instalação de brinquedos (gangorra dupla de eucalipto, escorregador de madeira, balanço duplo em X e outros), sob o Sistema de Registro de Preços. Processo Administrativo nº 12.081-2/2020.

Face ao que consta dos autos, da Ata de Sessão Pública, da análise da documentação de habilitação, da análise da Unidade de Gestão de Infraestrutura e Serviços Públicos acerca dos documentos técnicos e, considerando que não houve intenção de recurso no prazo concedido, RESOLVEMOS:

I – REVOGAR o item 01, após análise da aceitabilidade dos preços, devido o mesmo estar substancialmente superior ao último fornecimento.
 II – ADJUDICAR o objeto da presente licitação às empresas abaixo mencionadas, por apresentarem os menores preços e atenderem às exigências do edital, inclusive quanto aos requisitos de habilitação:

- JULIO CÉSAR GASPARINI JUNIOR ME: Item 02

- PAVAN & PAVAN COM. E PREST. DE SERVIÇOS LTDA ME: Itens 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13 e 14

#### NATHANY DE OLIVEIRA MARTINS Pregoeira

## ATO DE ADJUDICAÇÃO de 28 de outubro de 2020.

Pregão Eletrônico nº 285/20 – Aquisição de pneus de caminhão/ônibus, camioneta radial, van/utilitário radial e outros, várias medidas, destinados às Unidade de Gestão de Mobilidade e Transporte, Unidade de Gestão da Casa Civil e Unidade de Gestão de Segurança Municipal Processo Administrativo nº 13.312-0.

Face ao que consta dos autos, da Ata de Sessão Pública, da negociação de preços, da pesquisa de preços, da análise dos documentos de habilitação, da análise técnica dos catálogos pelo Departamento de Logística e Suprimentos, e considerando que não houve intenção de recurso no prazo concedido RESOLVEMOS:

I – DESCLASSIFICAR as propostas das empresas Auto Mecânica Bransales Ltda-Epp, no tocante aos itens 03, 04, 05, 07, 08, 10, 11 e 12; Constantino Pneus Eireli, no tocante aos itens 04, 08 e 10 e; Lukauto Comércio de Pneumáticos e Peças Ltda, no tocante ao item 05, Alberto Caiotamborrino-Epp, no tocante ao item 04, por deixarem de apresentar catálogo exigido no item 5.1 do Anexo I ao Edital

As propostas das empresas Zeus Comercial Eireli, no tocante aos itens 01, 03, 04, 05, 07, 10, 11 e 12; Constantino Pneus Eireli, no tocante aos itens 01, 05, 07 e 10; Na Ativa Comercial Eireli-Epp, no tocante aos itens 05, 08; VWM Comércio de Pneus Ltda-Epp, no tocante ao item 08, por ofertarem produtos com especificações divergentes ao solicitado em Edital

As propostas das empresas Auto Mecânica Bransales Ltda-Epp, no tocante ao item 01; Di Blasio e Cia Ltda-Me, no tocante aos itens 01, 04, 05, 07, 08, 11 e 12; VWM Comércio de Pneus Ltda-Epp, no tocante



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **ADMINISTRAÇÃO**

ao item 12, devido ofertarem valores substancialmente acima do valor de referência

II – Declarar FRACASSADO os itens 01, 04, 05, 07, 08, 11 e 12, devido não haver licitantes participantes classificados

III – ADJUDICAR o objeto desta licitação, às empresas abaixo, por ofertarem o menor preço e atenderem as exigências do Edital, inclusive quanto aos requisitos para habilitação e técnica.

- ALBERTO CAIOTAMBORRINO-EPP: item 03
- AUTO MECÂNICA BRANSALES LTDA-EPP: item 02
- NA ATIVA COMERCIAL EIRELI-EPP: item 10
- ZEUS COMERCIALO EIRELI: item 06 e 09

Elizângela Ap. Efigênio Pregoeira

## ATO DE ADJUDICAÇÃO de 30 de outubro de 2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 299/20 – Aquisição de fita adesiva para demarcação e sinalização de solo, destinada à Unidade de Gestão de Educação e Unidade de Gestão de Promoção da Saúde, conforme Processo Administrativo nº 13.972-1/2020.

Face ao que consta dos autos, da Ata de Sessão Pública, da negociação de preços, da análise dos documentos de habilitação e da análise das Amostras pela Unidade de Gestão da Educação, e considerando que não houve intenção de recurso no prazo concedido RESOLVEMOS:

I – DESCLASSIFICAR a empresa A M P COMERCIAL EIRELI, por não atender as especificações exigidas no edital no tocante a cor do produto, desatendendo, assim, ao item 2.2 do Anexo I do Edital.

II – ADJUDICAR o objeto da presente licitação à empresa abaixo por atender às exigências do edital, inclusive quanto aos requisitos de habilitação.

- ALBATROZ MATERIAIS TÉCNICOS LTDA: Item 01.

#### LEONARDO FERNANDES RELA Pregoeiro

#### RESUMO DO DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

Pregão Eletrônico nº 102/2020 — Fornecimento de feijão carioquinha, óleo de girassol, arroz parbolizado e outros, sob o Sistema de Registro de Preços, HOMOLOGADO à empresa abaixo, conforme processo administrativo nº. 7.350-8/2020:

- EMPÓRIO FAHL LTDA. EPP: item 04 (R\$ 13,00 p/ kg) (cotas principais e reservadas).

#### VASTI FERRARI MARQUES Gestora da Unidade de Educação

#### RESUMO DO DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 287/20 – Fornecimento de sabonete líquido antisséptico, embalagem sache com 800 ml, sob o Sistema de Registro de Preços, HOMOLOGADO às empresas abaixo, conforme Processo Administrativo nº 13.501-8/2020:

-SHT INDUSTRIA E COMERCIO COSMETICOS LTDA, item 01 cotas principal e reservada (R\$ 4,95/SCH).

VASTI FERREIRA MARQUES Gestora da Unidade de Gestão da Educação.

#### **EXTRATO**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS. INTERESSADO: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. DETENTOR DA ATA: MARIO ARRUDA BARCELOS EPP. PROCESSO Nº 9821-6/2020. ASSINATURA: 28/10/2020. OBJETO: Fornecimento futuro de FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE COBERTURA TIPO QUIOSQUE - RP -. VALOR(ES): Item(ns): 1 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE COBERTURA TIPO QUIOSQUE.-- R\$ 16000.0000 POR PECA - COTA PRINCIPAL. MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 172/2020. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses. PROPONENTES: 3.

#### **EXTRATO**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS. INTERESSADO: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. DETENTOR DA ATÁ: COMERCIAL SANDALO LTDA ME. PROCESSO Nº 13318-7/2020. ASSINATURA: 27/10/2020. OBJETO: Fornecimento futuro de COPO DESCARTAVEL PARA CAFE E COPO DESCARTAVEL PARA AGUA - RP. VALOR(ES): Item(ns): 1 - COPO DESCARTAVEL PARA CAFÉ 50 ML-MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) BRANCO-CAPACIDADE: 50 ML-PACOTE:100 UNIDADES-PESO MÍNIMO: 75G-CONFORME NBR14865/12 ABNT \*-CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DO FABRICANTE (NOME, TELEFONE,-"SELO"

E "CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DO INMETRO" CONFORME-PORTARIA 153/12- MARCA: ALTACOPO - R\$ 1.5400 POR PACOTE COTA PRINCIPAL.1 - COPO DESCARTAVEL PARA CAFÉ 50 ML-MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) BRANCO-CAPACIDADE: ML-PACOTE:100 UNIDADES-PESO MÍNIMO: 75G-CONFOR 75G-CONFORME NBR14865/12 ABNT \*-CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DO FABRICANTE (NOME, TELEFONE, "SELO" E "CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DO INMETRO" CONFORME-PORTARIA 153/12-MARCA: ÁLTACOPO - R\$ 1.5400 POR PACOTE - COTA RESERVADA.2 - COPO DESCARTÁVEL PARA ÁGUA:-MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) BRANCO-CAPACIDADE: 200 ML-PACOTE COM 100 UNIDADES-PESO MÍNIMO 180G-CONFORME NBR14865/12 ABNT\*-CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DO FABRICANTE (NOME, TELEFONE,-"SELO" E "CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DO INMETRO" CONFORME-PORTARIA 153/12- MARCA: ULTRA PP - R\$ 3.3300 POR PACOTE -COTA PRINCIPAL.2 - COPO DESCARTÁVEL PARA ÁGUA:-MATERIAL: POLIPROPILENO (PP) BRANCO-CAPACIDADE: 200 ML-PACOTE COM 100 UNIDADES-PESO MÍNIMO 180G-CONFORME NBR14865/12 ABNT \*-CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DO FABRICANTE (NOME, TELEFONE, "SELO" E "CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DO INMETRO" CONFORME-PORTARIA 153/12- MARCA: ULTRA PP - R\$ 3.3300 POR PACOTE - COTA RESERVADA. MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 284/2020. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses. PROPONENTES: 8.

#### **EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS**

CONTRATO Nº 197/2020. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. CONTRATADA: VEC ENGENHARIA & GESTÃO LTDA. PROCESSO: nº 06.575-1/20. ASSINATURA: 28/10/2020. VALOR GLOBAL: R\$ 307.760,00. OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO DE ENGENHARIA E ARQUITETURA PARA O COMPLEXO ARGOS NO FORMATO MASTERPLAN. MODALIDADE: CONVITE-OBRAS nº 9/2020. PRAZO DE VIGÊNCIA: 120 (cento e vinte) días. PROPONENTES: 3.

#### **EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS**

CONTRATO Nº 198/20. CONTRATANTE: MUNICIPIO DE JUNDIAÍ. CONTRATADA: CENTRAO COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA ME. PROCESSO: nº 11.305-6/20. ASSINATURA: 27/10/20. VALOR TOTAL:R\$ 23.880,00. OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LIMPEZA E TRATAMENTO PERIÓDICO DA ÁGUA DOS ESPELHOS DAGUAS (FONTE LUMINOSA) INTERNAS E EXTERNAS NAS DEPENDÊNCIAS DA BIBLIOTECA PÚBLICA MUNICIPAL E MANUTENÇÃO PREVENTIVA/CORRETIVA DAS MOTOBOMBAS COMPREENDENDO MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA E FORNECIMENTO DE PEÇAS, DESTINADOS À UGE. MODALIDADE: CONVITE nº 52/20. PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. Proponentes: 05.

#### **EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS**

TERMO DE PRORROGAÇÃO VIII, que se faz ao Contrato Nº 041/2011. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. CONTRATADA: RUBENS ALCINO DUTRA ALVES E MARIA IMACULADA DE ANDRADE ALVES. PROCESSO: 08.380-3/11. ASSINATURA: 15/10/2020. VALOR MENSAL: R\$ 6.000,00. OBJETO: LOCAÇÃO DE IMÓVEL LOCALIZADO NA RUA ABRAÃO FARRÃO 08 - BAIRRO DE SÃO FRANCISCO - JUNDIAÍSP, PARA FUNCIONAMENTO DA COORDENADORIA DE SAÚDE E BEM ESTAR ANIMAL, INTEGRANTE DA UGPUMA.FUND. LEGAL DA CONTRATAÇÃO ART. 24, X, C/C ART. 26, DA LEI FEDERAL 8.666/93. ASSUNTO: Prorrogado por 12 (doze) meses.

#### **EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS**

TERMO DE PRORROGAÇÃO III, que se faz ao Contrato Nº 115/2019, celebrado com fundamento no art. 57, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/93. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. CONTRATADA: RW ENGENHARIA EIRELI-EPP. PROCESSO: 26.817-5/19. ASSINATURA: 23/10/2020. OBJETO: EXECUÇÃO DE OBRA DE REFORMA DA UBS E PA RETIRO, SITUADA NA RUA MARIA LUCIA DE ALMEIDA N. 100 - RECANTO IV CENTENÁRIO, NESTA CIDADE, DESTINADA A UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE. MODALIDADE: TOMADA DE PRECO nº 20/2019. ASSUNTO: Prorrogado por 30 (trinta) dias.

#### **EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS**

TERMO DE PRORROGAÇÃO II, que se faz ao Contrato Nº 193/2019, celebrado com fundamento no art. 57, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93. CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ. CONTRATADA: HESE EMPREENDIMENTOS E GERENCIAMENTO LTDA. PROCESSO: 25.798-8/19. ASSINATURA: 21/10/2020. OBJETO: EXECUÇÃO DE OBRA DE REFORMA E AMPLIAÇÃO DA EMEB APARECIDA MERINO ELIAS - BAIRRO MEDEIROS, NESTA CIDADE. MODALIDADE: TOMADA DE PRECO nº 12/2019. ASSUNTO: Prorrogado por 30 (trinta)





#### **ADMINISTRAÇÃO**

dias.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28505/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: EDIR SUSSEL E CIA LTDA VALOR TOTAL R\$ 33240,00 OBJETO: PLACA DE ACRILICO 4MM (BARREIRA FISICA) - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ACOES P/ENFRENTAMENTO COVID 19-EDUCACAO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 302/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29617/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: ALLIAGE S/A INDÚSTRIAS MÉDICO ODONTOLÓGICA VALOR TOTAL R\$ 3999,00 OBJETO: BOMBA A VACUO PARA USO ODONTOLÓGICO - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE -PAB BANCO DO BRASIL C/C 58.040-6 COMPRA DIRETA Nº 2051/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29621/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: WR DE CARVALHO JUNIOR COMERCIO E SERVIÇO VALOR TOTAL R\$ 1125,00 OBJETO: MESA DE PLASTICO ADULTO - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE LEI 4320/64 (ART.2 INC. 1)RES. INAMPS 273/91 L.M.4230/93 BANCO DO BRASIL C/C 58.041-4 COMPRA DIRETA Nº 2054/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29623/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: MATIAS COMERCIAL PRODUTOS E SERVICOS EIRELI ME VALOR TOTAL R\$ 8800,00 OBJETO: SOQUETE PARA LAMPADA FLUORESCENTE E LAMPADA LED TUBULAR - UG DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 281/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO N° 29625/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: FORTLUX DISTRIB.DE MATERIAIS ELÉTRICOS EIRELI EPP VALOR TOTAL R\$ 51510,00 OBJETO: SOQUETE PARA LAMPADA FLUORESCENTE E LAMPADA LED TUBULAR - UG DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO № 281/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29626/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: BEBEDOUROS CÂNOVAS INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 4156,00 OBJETO: BEBEDOURO INDUSTRIAL EM INOX - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: TAXA EXPEDIENTE SAUDE COMPRA DIRETA Nº 2055/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29627/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: MARCIO EDUARDO TANJONI CIA. LTDA.- ME VALOR TOTAL R\$ 6252,00 OBJETO: RODAPE DE POLIESTIRENO BRANCO E OUTROS - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: TETO FINANCEIRO DE EPIDEMIOLOGIA E CONTROLE DE DOENCAS.BANCO DO BRASIL C/C 9886-8 BANCO 154 COMPRA DIRETA Nº 2056/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28828/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: MGVA CONSTRUÇÃO EIRELI - ME VALOR TOTAL R\$ 16000,00 OBJETO: FORNEC. DE DIVISORIAS - UGADS DESTINADO UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL, CONVENIO: AFM-APOIO FINANCEIRO A MUNICIPIOS L.C.173/2020, ART. 5, I COMPRA DIRETA Nº 2057/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29644/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: BETANIAMED COMERCIAL EIRELLI EPP VALOR TOTAL R\$ 101600,00 OBJETO: KIT ODONT. COMPOSTO DE CANETA, MICRO MOTOR E CONTRA ANGULO, DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 296/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 29645/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

(PMJ). CONTRATADA: BETANIAMED COMERCIAL EIRELLI EPP VALOR TOTAL R\$ 33100,00 OBJETO: KIT ODONT. COMPOSTO DE CANETA, MICRO MOTOR E CONTRA ANGULO, DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ENFRENTAMENTO DO CORONAVIRUS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 296/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28081/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 3850,00 OBJETO: BOTA DE UNNA DE PRONTO USO, NORFLOXACINA, SAIS PARA REIDRATA DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 281/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO N° 28083/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 9600,00 OBJETO: HALOPERIDOL, LEVOMEPROMAZINA, MEDROXIPROGESTERONA ACETATO E DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO N° 268/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28082/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 3650,00 OBJETO: HALOPERIDOL, LEVOMEPROMAZINA, MEDROXIPROGESTERONA ACETATO E DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 268/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28086/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: UNIAO QUIMICA FARMACEUTICA NACIONAL SA VALOR TOTAL R\$ 8100,00 OBJETO: DEXAMETASONA, CLORPROMAZINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG. EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 181/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28085/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: UNIAO QUIMICA FARMACEUTICA NACIONAL SA VALOR TOTAL R\$ 5400,00 OBJETO: DEXAMETASONA, CLORPROMAZINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG. EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 181/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28084/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INOVAMED COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 15225,00 OBJETO: HIDROCORTISONA, SUCCINATO 500MG + DILUENTE, DICLOFENACO SÓDI DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 195/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28077/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 7400,00 OBJETO: FOLICO ACIDO, ESPIRAMICINA, CETOPROFENO E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 380/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28080/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LUMAR COM. PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 38720,00 OBJETO: ACETILSALICILICO ACIDO, CINARIZINA, BETAMETASONA E OUTROS - DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 365/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28079/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: COMERCIAL CIRÚRGICA RIOCLARENSE





#### **ADMINISTRAÇÃO**

LTDA VALOR TOTAL R\$ 8900,00 OBJETO: BENZILPENICILINA PROCAINA, BENZIL PENICILINA BENZATINA E OUT DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO N° 379/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28078/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: SOMA/SP PRODUTOS HOSPITALARES LTDA VALOR TOTAL R\$ 5692,50 OBJETO: BENZILPENICILINA PROCAINA, BENZIL PENICILINA BENZATINA E OUT DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG. EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 379/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28091/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: DUPATRI HOSPITALAR COM. IMP. E EXP. LTDA VALOR TOTAL R\$ 13338,00 OBJETO: MEDICAMENTOS (ISOSSORBIDA DINITRATO, BIPERIDENO, N-BUTIL E O DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28090/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INOVAMED COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 21700,00 OBJETO: MEDICAMENTOS (ISOSSORBIDA DINITRATO, BIPERIDENO, N-BUTIL E O DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28088/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: AZULPHARMA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 17963,28 OBJETO: CEFALEXINA, DIPIRONA, TIAMINA - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28087/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PRATI, DONADUZZI & CIA LTDA. VALOR TOTAL R\$ 4810,50 OBJETO: CEFALEXINA, DIPIRONA, TIAMINA - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28094/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: DUPATRI HOSPITALAR COM. IMP. E EXP. LTDA VALOR TOTAL R\$ 371322,14 OBJETO: DIAZEPAM, FUROSEMIDA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/ MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 64/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28093/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: DUPATRI HOSPITALAR COM. IMP. E EXP. LTDA VALOR TOTAL R\$ 2034,66 OBJETO: DIAZEPAM, FUROSEMIDA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/ MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 64/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28092/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LIGIA MARIA CARNEIRO ME VALOR TOTAL R\$ 15000,00 OBJETO: DIAZEPAM, FUROSEMIDA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 64/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28098/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PARTNER FARMA DISTRIB. DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 4906,80 OBJETO: SULBATAMOL MICRONIZADO, CLOMIPRAMINA E OUTROS - RP

- UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28097/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PARTNER FARMA DISTRIB. DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 51643,20 OBJETO: SULBATAMOL MICRONIZADO, CLOMIPRAMINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28096/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 3152,40 OBJETO: SULBATAMOL MICRONIZADO, CLOMIPRAMINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28095/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACEUTICOS LTDA. VALOR TOTAL R\$ 4247,60 OBJETO: SULBATAMOL MICRONIZADO, CLOMIPRAMINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/EMERG.EM SAUDE/MEDICAMENTOS SAUDE MENTAL/COVID PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27950/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: AZULPHARMA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 16071,00 OBJETO: NEOMICINA + BACITRACINA, NITRAZEPAM, VALPROCIO ACIDO E OUTRO DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO N° 234/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27986/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LIGIA MARIA CARNEIRO ME VALOR TOTAL R\$ 45880,00 OBJETO: FORN MEDICAMENTOS (NORFLOXACINA, OMEPRAZOL, PARACETAMOL E OU DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASÍCA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 207/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27985/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PRATI, DONADUZZI & CIALTDA. VALOR TOTAL R\$ 34000,00 OBJETO: FORN MEDICAMENTOS (NORFLOXACINA, OMEPRAZOL, PARACETAMOL E OU DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 207/2020

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27955/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: AZULPHARMA DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 20064,00 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASÍCA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27977/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INDMED HOSPITALAR EIRELI - EPP VALOR TOTAL R\$ 23760,00 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**





#### **ADMINISTRAÇÃO**

EMPENHO Nº 27975/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: SOMA/SP PRODUTOS HOSPITALARES LTDA VALOR TOTAL R\$ 4500,00 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27976/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CIMED INDUSTRIA DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 2800,00 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27974/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LUMAR COM. PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 2905,13 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27973/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INTERLAB FARMACEUTICA LTDA VALOR TOTAL R\$ 153360,00 OBJETO: COMPRESSA DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA, ESTRÓGENOS CONJUGADOS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 300/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27979/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: DUPATRI HOSPITALAR COMERCIO, IMPORT. EXPORT. LTDA. VALOR TOTAL R\$ 106260,00 OBJETO: AMOXICILINA, AZITROMICINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASÍCA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 289/2019

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27978/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INTERLAB FARMACEUTICA LTDA VALOR TOTAL R\$ 84000,00 OBJETO: AMOXICILINA, AZITROMICINA E OUTROS - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 289/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27983/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LUMAR COM. PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 9765,00 OBJETO: METILDOPA, PROPRANOLOL CLORIDRATO, METFORMINA E OUTROS - RP DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 265/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27982/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LUMAR COM. PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 5566,00 OBJETO: METILDOPA, PROPRANOLOL CLORIDRATO, METFORMINA E OUTROS - RP DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 265/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27959/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: ANBIOTON IMPORTADORA LTDA VALOR

TOTAL R\$ 6755,00 OBJETO: BOTA DE UNNA DE PRONTO USO, IMIPRAMINA, PERICIAZINA E OUTROS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 398/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27958/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: COMERCIAL CIRÚRGICA RIOCLARENSE LTDA VALOR TOTAL R\$ 7438,00 OBJETO: BOTA DE UNNA DE PRONTO USO, IMIPRAMINA, PERICIAZINA E OUTROS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 398/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27969/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: SOMA/SP PRODUTOS HOSPITALARES LTDA VALOR TOTAL R\$ 3960,00 OBJETO: BENZILPENICILINA PROCAINA, BENZIL PENICILINA BENZATINA E OUT DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BASICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 379/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27957/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: INOVAMED COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 42005,00 OBJETO: FORNECIMENTO DE FOLINATO DE CALCIO, TOBRAMICINA SULFATO, FLU DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 370/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 27971/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: CIMED INDUSTRIA DE MEDICAMENTOS LTDA VALOR TOTAL R\$ 105000,00 OBJETO: ACETILSALICILICO ACIDO, CINARIZINA, BETAMETASONA E OUTROS - DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: MS/ASSISTENCIA FARMACEUTICA BÁSICA. PORTARIA N. 1462 DE 19.06.2007. BANCO DO BRASIL C/C 34.906-2 - BANCO 233 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 365/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28427/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: MEGAFER COMERCIO DE FERRO E AÇO LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 2250,00 OBJETO: FERRO P/ CONSTRUÇÃO, ARAME DE FERRO, ARAME FARPADO E OUTROS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE INFRAEST. E SERVIÇOS PÚBLICOS, CONVENIO: CEF/FINISA-FINANCIAMENTO A INFRAESTRUTURA E AO SANEAMENTO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 113/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28354/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: HIPERTELAS EIRELI ME VALOR TOTAL R\$ 7916,40 OBJETO: ARAME DE FERRO GALVANIZADO E TELA DE ARAME GALVANIZADO - RP DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE INFRAEST. E SERVIÇOS PÚBLICOS, CONVENIO: CEF/FINISA-FINANCIAMENTO A INFRAESTRUTURA E AO SANEAMENTO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 271/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28425/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: HIPERTELAS EIRELI ME VALOR TOTAL R\$ 425,00 OBJETO: ARAME DE FERRO GALVANIZADO E TELA DE ARAME GALVANIZADO - RP DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE INFRAEST. E SERVIÇOS PÚBLICOS, CONVENIO: CEF/FINISA-FINANCIAMENTO A INFRAESTRUTURA E AO SANEAMENTO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 271/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28347/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: BR VALE DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI EPP VALOR TOTAL R\$ 3750,00 OBJETO: ALCOOL GEL - RP - UGAGP DESTINADO UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL, CONVENIO: FNAS/COVID EPI PREGÃO ELETRÔNICO Nº 190/2020.





#### **ADMINISTRAÇÃO**

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28353/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: COMERCIAL GORDES EIRELI - EPP VALOR TOTAL R\$ 148267,20 OBJETO: PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO TIPO HOT DOG, MINI BOLO SABOR CHO DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: FNDE/PNAE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 353/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28352/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: BELAMESA COM.DE PROD.ALIMENT.EM GERÁL EIRELI EPP VALOR TOTAL R\$ 204828,00 OBJETO: FORNEC ALMONDEGA BOVINA, BIFE A ROLE DE CARNE, BIFE A ROLE D DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: FNDE/PNAE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 122/2020.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28349/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: J.F.B. GOUVEIA & CIALTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 200000,00 OBJETO: MEDICAMENTOS MANDADO JUDICIAL GENÉRICOS - MJ - RP - UGPS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE, CONVENIO: AFM-APOIO FINANCEIRO A MUNICIPIOS L.C.173/2020, ART. 5, I PREGÃO ELETRÔNICO Nº 371/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28593/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: P.S COMPANY COMERCIO DE ELETRÔNICOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 6570,00 OBJETO: VENTILADOR DE PAREDE - RP - UGE DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 340/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28595/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LOJA DA ESCOLA LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 3850,00 OBJETO: GAVETEIRO, CADEIRA GIRATÓRIA, CONJUNTO PRÉ ESCOLAR INFANTIL DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 212/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28594/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PECINI & PECINI COMERCIO DE MOVEIS EIRELI VALOR TOTAL R\$ 1298,00 OBJETO: GAVETEIRO, CADEIRA GIRATÓRIA, CONJUNTO PRÉ ESCOLAR INFANTIL DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO № 212/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28596/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: ANDRE PANINI ALBISSÚ EPP VALOR TOTAL R\$ 30397,00 OBJETO: MESA DE REUNIAO REDONDA, MESA DE REUNIAO RETANGULAR E OUTROS DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 377/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28598/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: DSE INDUSTRIA E COMERCIO DE MOVEIS DE AÇO LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 10210,00 OBJETO: EXPOSITOR ARAMADO, ESTANTE DE AÇO E OUTROS - RP -UGE DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 342/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28597/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: A.P.ARTIOLE EIRELI ME VALOR TOTAL R\$ 810,50 OBJETO: EXPOSITOR ARAMADO, ESTANTE DE AÇO E OUTROS - RP -UGE DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 342/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28600/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: TUPIRATINS MATERIAIS ESCOLARES EIRELI ME VALOR TOTAL R\$ 1750,00 OBJETO: QUADRO BRANCO EM PVC RESINADO, QUADRO DE AVISOS E OUTROS - R DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 341/2019.

### EXTRATO DE EMPENHO

EMPENHO Nº 28601/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: P.S COMPANY COMERCIO DE ELETRÔNICOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 17374,00 OBJETO: VENTILADOR DE PAREDE - RP - UGE DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 340/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28599/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: RODRIGO TONELOTTO VALOR TOTAL R\$ 482,00 OBJETO: QUADRO BRANCO EM PVC RESINADO, QUADRO DE AVISOS E OUTROS - R DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 341/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28603/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: LOJA DA ESCOLA LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 2200,00 OBJETO: GAVETEIRO, CADEIRA GIRATÓRIA, CONJUNTO PRÉ ESCOLAR INFANTIL DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 212/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28602/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: PECINI & PECINI COMERCIO DE MOVEIS EIRELI VALOR TOTAL R\$ 1298,00 OBJETO: GAVETEIRO, CADEIRA GIRATÓRIA, CONJUNTO PRÉ ESCOLAR INFANTIL DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 212/2019.

#### **EXTRATO DE EMPENHO**

EMPENHO Nº 28604/2020 CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ (PMJ). CONTRATADA: P.S COMPANY COMERCIO DE ELETRÔNICOS LTDA EPP VALOR TOTAL R\$ 6570,00 OBJETO: VENTILADOR DE PAREDE - RP - UGE DESTINADO UNIDADE DE GESTÃO DE EDUCAÇÃO, CONVENIO: QSE-QUOTA SALARIO EDUCACAO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 340/2019.

#### **EXTRATO DA JUSTIFICATIVA**

Processo nº 14.294-9/2020

Inexigibilidade de Licitação nº 22/2020

- I Objeto: aquisição de filtro e adesivo Provox, em atendimento a Mandado Judicial, cujo órgão gestor é a Unidade de Gestão de Promoção da Saúde.
- II Contratada: Atos Medical Brasil Comércio e Distribuição de Produtos Médico-Hospitalares Ltda.
- III Fundamento Legal: artigo 25, inciso I, c/c 26, da Lei Federal nº 8.666/93.
- IV Valor Global: R\$ 20.754,00 (vinte mil, setecentos e cinquenta e quatro reais).
- V Prazo de Entrega: 15 (quinze) dias.

VI - Justificativa:

A aquisição de filtro e adesivo Provox, é necessária em face de determinação judicial, consubstanciada no processo judicial nº 1012117-88.2019.8.26.0309, da Vara da Fazenda Pública desta Comarca de Jundiaí.

A escolha da empresa Atos Medical Brasil – Comércio e Distribuição de Produtos Médico-Hospitalares Ltda., se deu em razão de atender às exigências desta Municipalidade e única qualificada para venda e distribuição exclusiva dos insumos em todo território Nacional, o que torna inviável estabelecer competição, conforme documentos constantes do Processo Administrativo em epígrafe.

Quanto ao preço, tratando-se de produto de comercialização exclusiva, e que não conta com comparativo diante da ausência de produto similar cabe registrar que se apresenta condizente com as práticas de venda da empresa proponente, conforme elementos constante dos autos.

Marco Antonio Viscaino Diretor do Depto. Financeiro

UGPS, em 29 de outubro de 2020.

Ratifico a justificativa apresentada pelo Sr. Diretor do Depto. Financeiro, constante dos autos.

Publique-se o respectivo Extrato.

Tiago Texera Gestor da Unidade de Promoção da Saúde





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DECRETO Nº.29.429, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020

DECRETO Nº.29.430, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI Nº 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4°, § 1°. LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI Nº 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4º, § 1º.

DADOS NO 8º ANDAR, ALA NORTE DEVIDO A ALTERAÇÕES NO LAYOUT. SOLICITAÇÃO 1.092 - UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL REF

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR ANULAÇÃO DE DOTAÇÃO, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE VÍDEO PORTEIRO PARA O CONSELHO TUTELAR I. REF. SOLICITAÇÃO 1.091 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

#### DECRETA:

DECRETA:

ART. 1º - FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$ 20.700,97 (VINTE MIL SETECENTOS REAIS E NOVENTA E SETE CENTAVOS) NA(S) DOTAÇÃO(ÕES):

- FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL ART. 1° SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$ 929,00 (NOVECENTOS E VINTE E NOVE REAIS) DOTAÇÃO(ÕES):

03.01.04.122.0190.2003 GERENCIAMENTO OPERACIONAL DA UNIDADE DE GESTÃO

15.01.08.243.0199.2155 GESTÃO OPERACIONAL DOS CONSELHOS TUTELARES

3.3.90.40.00 SERVIÇOS DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

R\$

0000 PROPRIA

RS

TOTAL RS

20 700 97

TOTAL .... R\$ 929.00

ΔRT 20 - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1º FAR-SE-Á COM O(S) SEGUINTE(S) RECURSO(S):

ART. 2° - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1° FAR-SE-Á COM O(S) SEGUINTE(S) RECURSO(S):

I - ANULAÇÃO PARCIAL DA(S) SEGUINTE(S) DOTAÇÃO(ÕES) DO ORCAMENTO VIGENTE:

I - ANULAÇÃO PARCIAL DA(S) SEGUINTE(S) DOTAÇÃO(ÕES) DO ORÇAMENTO VIGENTE:

15.01.08.243.0199.2155 GESTÃO OPERACIONAL DOS CONSELHOS TUTELARES

3.3.90.39.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

3.3.90.39.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

0000 PROPRIA

929,00

929,00

R\$

R\$

20.700,97

TOTAL....R\$ 929.00

ART. 2º - ESTE DECRETO ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.

ART. 2º - ESTE DECRETO ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO PREFEITO MUNICIPAL

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO

PREFEITO MUNICIPAL

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI

GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANÇAS

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANÇAS

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL E VINTE.

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS GESTOR DA UNIDADE DA CASA CIVIL

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS GESTOR DA UNIDADE DA CASA CIVIL







#### **DECRETOS**

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DECRETO Nº.29.431, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

DECRETO Nº 29 432 DE 29 DE OUTUBRO DE 2020

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI Nº 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4°, § 2°.

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI Nº 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4°, § 2°.

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR COM RECURSOS PROVENIENTES DE EXCESSO DE ARRECADAÇÃO, PARA ATENDER DESPESAS COM O CONVÉNIO Nº 09/2019 - HOSPITAL DE CARIDADE SÃO VICENTE DE PAULO, REFERENTE A REPACTUAÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DA ALA E DOS LEITOS DE UTI PARA O ENFRENTAMENTO A COVID-19, ATRAVÉS DA PORTARIA MSIGM Nº 1.666/2020. PROCESSO: 7.380-7/2019. REF. SOLICITAÇÃO 1.093 - UNIDADE DE GESTÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR POR EXCESSO DE ARRECADAÇÃO PARA COBERTURA DE DESPESA COM CONVÊNIO 895438/2019 MINISTÉRIO DA CIDADANIA, PLATAFORMA + BRASIL, DESTINADA AO CRAS NOVO HORIZONTE, AQUISIÇÃO DE COMPUTADORES. CONVÊNIO 558 - PROCESSO: 25.758-2/2019. PARTE DA RI 760199. REF. SOLICITAÇÃO 1.086 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

DECRETA:

DECRETA:

ART. 1° - FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$ 2.208.000,00 (DOIS MILHÕES DUZENTOS E OITO MIL REAIS) NA(S) DOTAÇÃO(ÕES):

ART. 1º - FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$ 1.600,00 (UM MIL SEISCENTOS REAIS) NA(S) DOTAÇÃO(ÕES):

14.01.10.122.0191.2010 AÇÕES DE COMBATE À PANDEMIA E SUAS CONSEQUÊNCIAS COVID 19

15.01.08.244.0199.2080 GESTÃO DA ADMINISTRAÇÃO DO SUAS

3.3.50.39.00 OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

5086 FNS/MS/ENFRENTAMENTO DA EMERGENCIA DE SAUDE

6444 MC/SUAS/ESTRUT. REDE DE SERVIÇOS/CONV. 041330/19

R\$ 2.208.000,00

R\$ 1.600,00

TOTAL....R\$ 2.208.000,00

TOTAL....R\$ 1.600,00

ART. 2º - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1º FAR-SE-Á COM O(S) SEGUINTE(S) RECURSO(S):

ART. 2° - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1° FAR-SE-Á COM O(S) SEGUINTE(S) RECURSO(S):

// //

I - RECURSO INDICADO NO ART. 43, § 1.º, INCISO II DA LEI FEDERAL N. 4.320/64...

I - RECURSO INDICADO NO ART. 43,  $\S$  1.°, INCISO II DA LEI FEDERAL N. 4.320/64...

ART. 2° - ESTE DECRETO ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.

ART. 2º - ESTE DECRETO ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO

PREFEITO MUNICIPAL

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO

PREFEITO MUNICIPAL

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI

GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANÇAS

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI

GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANÇAS

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL E VINTE.

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL E VINTE

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS

GESTOR DA UNIDADE DA CASA CIVIL

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS

GESTOR DA LINIDADE DA CASA CIVIL







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DECRETO Nº.29.433, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI Nº 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4°, § 2°.

NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, CONSIDERANDO POR EXCESSO DE ARRECADAÇÃO, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE FONES DE OUVIDO PARA USO NOS EQUIPAMENTOS DA UGADS, RECURSO FNAS/ COVID ACOLHIMENTO - FEDERAL CONVENIO 565. REF. SOLICITAÇÃO 1.084 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR EXCESSO DE ARRECADAÇÃO, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE NOTEBOOKS PARA USO NOS EQUIPAMENTOS DA UGADS, RECURSO FNAS/ COVID ACOLHIMENTO - FEDERAL CONVENIO 565, PARTE DA RI 760284. REF. SOLICITAÇÃO 1.082 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR EXCESSO DE ARRECADAÇÃO, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE WEBCAM PARA USO NOS EQUIPAMENTOS DA UGADS, RECURSO FNAS COVID ACOLHIMENTO - FEDERAL CONVENIO 565. REF. SOLICITAÇÃO 1.085 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

DECRETA:

ART. 1° - FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$ 26.468,83 (VINTE E SEIS MIL QUATROCENTOS E SESSENTA E OITO REAIS E OITENTA E TRÊS CENTAVOS) NA(S) DOTAÇÃO(ÕES):

15.01.08.122.0191.2010 AÇÕES DE COMBATE À PANDEMIA E SUAS CONSEQUÊNCIAS -COVID 19

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

5171 MC/SNAS/ACÕES ASSISTENCIAIS COMBATE COVID/COVIDACO

16.253,83

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

5171 MC/SNAS/ACÕES ASSISTENCIAIS COMBATE COVID/COVIDACO

TOTAL .... R\$ 26.468.83

ART. 2° - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1° FAR-SE-Á COM O(S)

SEGUINTE(S) RECURSO(S):

I - RECURSO INDICADO NO ART. 43, § 1.°, INCISO II DA LEI FEDERAL N. 4.320/64.

DECRETO N°.29.434, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO, PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAI, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS ESPECIALMENTE AS QUE LHE SÃO CONFERIDAS PELA LEI N $^{\rm e}$ 9363, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2019, ART. 4°, § 3°.

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR SUPERÁVIT, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE EXTENSÃO DE ÁUDIO PARA A CASA SOL QUE ABRIGA MULHERES VÍTIMA DE VIOLÊNCIA. BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL, CONV. 516 REF. SOLICITAÇÃO 1.090 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR SUPERÁVIT, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE INTERFONE PARA O LOCAL DESTINADO A CASA SOL. BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL, CONV. 516 REF. SOLICITAÇÃO 1.089 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, CONSIDERANDO POR SUPERÁVIT, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE NOTEBOOKS PARA UTILIZAÇÃO NO PROGRAMA CRIANÇA FELIZ. PRIMEIRA INFÂNCIA, FEDERAL CONV 488.

PARTE DA RI 760171. REF. SOLICITAÇÃO 1.083 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR SUPERÁVIT, PARA COBERTURA DE DESPESA COM AQUISIÇÃO DE VÍDEO PORTEIRO PARA O LOCAL DESTINADO AO PROGRAMA FAMÍLIA ACOLHEDORA. BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL, CONV. 516. REF. SOLICITAÇÃO 1.087 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

CONSIDERANDO NECESSIDADE DE ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR, POR SUPERÁVIT, PARA COBERTURA DE DESPESA COM SERVIÇO DE INSTALAÇÃO DE FECHADURA MAGNÉTICA PARA O LOCAL DESTINADO AO PROGRAMA FAMÍLIA ACOLHEDORA. BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL, CONV. 516 REF. SOLICITAÇÃO 1.088 - UNID. GESTÃO DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLV. SOCIAL

DECRETA:

ART. 1º - FICA ABERTO NO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO, UM CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE RS 14,107,38 (CATORZE MIL CENTO E SETE REAIS E TRINTA E OITO CENTAVOS) NA(S) DOTAÇÃO(ÕES):

15.01.08.243.0199.2201 PROTEÇÃO ESPECIAL DE ALTA: GESTÃO DO SERVIÇO EM

3.3.90.39.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

5164 FNAS/MDS/BLOCO DE PROTEÇÃO ESP. MEDIA E ALTA COMPL

R\$ 350.00

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

5164 FNAS/MDS/BLOCO DE PROTEÇÃO ESP. MEDIA E ALTA COMPL

552,00

15.01.08.244.0199.2096 GESTÃO DOS SERVIÇOS DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

5161 MDS/SUAS/PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA/CRIANCA FELIZ

ART. 2º - ESTE DECRETO ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO

R\$

15.01.08.244.0199.2200 PROTEÇÃO ESPECIAL DE ALTA: GESTÃO DOS SERVIÇOS DE ACOLHIMENT.

4.4.90.52.00 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

5164 FNAS/MDS/BLOCO DE PROTEÇÃO ESP. MEDIA E ALTA COMPL

528.80 R\$

TOTAL .... R\$ 14.107.38

ART. 2º - A COBERTURA DO CRÉDITO DE QUE TRATA O ART. 1º FAR-SE-Á COM O(S)

SEGUINTE(S) RECURSO(S):

I - RECURSO INDICADO NO ART. 43, § 1.º, INCISO I DA LEI FEDERAL N. 4.320/64...

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANÇAS

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO PREFEITO MUNICIPAL

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL

GESTOR DA UNIDADE DA CASA CIVIL

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

#### PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

Decreto N. 29.434/2020

LUIZ FERNANDO ARANTES MACHADO
PREFEITO MUNICIPAL

JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI GESTOR DA UNIDADE DE GOVERNO E FINANCAS

PUBLICADO E REGISTRADO NA UNIDADE DE GESTÃO DA CASA CIVIL DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE JUNDIAI, AO(S) VINTE E NOVE DIA(S) DO MÊS DE OUTUBRO DO ANO DE DOIS MIL FVINTE

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS GESTOR DA UNIDADE DA CASA CIVIL

#### DECRETO Nº 29.396, DE 20 DE OUTUBRO DE 2020

LUIZ FERNANDO MACHADO, Prefeito do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, em especial as disposições dos artigos 107 e 113, "caput" e § 3º da Lei Orgânica do Município de Jundiaí, e face ao que consta do Processo Administrativo nº 23.013-0/2016.

#### DECRETA:

Art. 1º - Fica renovada a permissão de uso, a título precário e gratuito, da área pública constituída de parte da viela nº 04, lindeira ao lote 12, quadra 8, Loteamento Jardim Sarapiranga, neste Município, a RODRIGO HISADOMI DE OLIVEIRA, para o fim de conservação e manutenção, pelo prazo de 2 (dois) anos, contado da data da assinatura do Termo de Renovação de Uso, que passa a fazer parte integrante do presente Decreto.

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

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

Registrado na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos vinte dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte, e publicado na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS Gestor da Unidade da Casa Civil

#### DECRETO Nº 29.416, DE 26 DE OUTUBRO DE 2020

Regulamenta a Lei Municipal nº 9.233, de 03 de julho de 2019; dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Jundiaí - SIM Jundiaí.

LUIZ FERNANDO MACHADO, Prefeito do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e face ao que consta do Processo Administrativo nº 6.333-7/2000, ------

#### DECRETA:

#### TÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento que disciplina a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal aplicada a estabelecimentos de pequeno porte, instituídos pela Lei Municipal nº 5.506, de 28 de agosto de 2000, alterada pela Lei Municipal nº 6.115, de 02 de setembro de 2013, e revisados pela Lei Municipal nº 9.233, de 03 de julho de 2019.

§ 1º As atividades de que trata o caput são de competência do Município, que serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Jundiaí -SIM Jundiaí. § 2º As atividades de que trata o *caput* devem ser desempenhadas com o objetivo de garantir o direito do consumidor em adquirir alimentos de origem animal seguros, acompanhados das informações necessárias determinadas pela legislação e produzidos respeitando o meio ambiente e o bem-estar animal.

Art. 2º Estão sujeitos ao registro, inspeções e fiscalizações pelo SIM Jundiaí os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal.

§ 2º A produção rural para preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização.

§ 3º O abate sem prévia insensibilização, mesmo que para atendimento de preceitos religiosos, não poderá ser registrado junto ao SIM Jundiaí.

Art. 3º Os estabelecimentos passíveis de registro no SIM Jundiaí são classificados segundo as atividades desenvolvidas, podendo ser classificados como:

I - estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados;

II - estabelecimentos de ovos e derivados:

III - estabelecimentos de leite e derivados;

IV - estabelecimentos de carnes e derivados;

V - estabelecimentos de pescados e derivados.

## DA ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PROJETOS, REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS, RENOVAÇÃO E CANCELAMENTO DE REGISTROS

Art. 4º Com o objetivo de facilitar a instalação e legalização de empreendimentos de pequeno porte para a produção de produtos de origem animal no Município, o SIM Jundiaí deve fornecer orientação sobre aspectos higiênico-sanitários construtivos e de funcionamento dos estabelecimentos diretamente aos interessados, as suas associações ou aos seus representantes.

Parágrafo único. As reuniões técnicas devem ser registradas contendo a data, assunto tratado e participantes.

Art. 5º Os documentos para registro do estabelecimento no SIM Jundiaí podem ser protocolados em sistema eletrônico (Balcão do Empreendedor) ou recebidos em papel na Divisão de Protocolo, Documentação e Arquivo da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas.

Parágrafo único. Para efeito do controle de entrada, distribuição e saída de documentos oficiais, os processos de registro no SIM Jundiaí, protocolados de forma eletrônica ou em papel, devem receber numeração codificada que os identificará e permitirá a rastreabilidade permanente.

Art. 6º Para solicitação de registro do estabelecimento junto ao SIM Jundiaí devem ser apresentados:

I - requerimento de solicitação;

II - planta ou croqui com equipamentos;

III - memorial sanitário da atividade pretendida;

IV - conta de água DAE recente (até um mês) ou laudo de análise de potabilidade da água, se o local não possui água da rede pública;

V - contrato do estabelecimento com o responsável técnico;

VI - carteira de registro no conselho de classe do responsável técnico;







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- VII comprovante de recolhimento da "Guia de Inscrição no Programa SIM":
- VIII licença de funcionamento gerada pela Unidade de Gestão de Governo e Finanças do município de Jundiaí para o Código Nacional da Atividade Econômica (CNAE) correspondente à atividade pretendida.
- § 1º No caso de registro de abatedouros, o memorial sanitário deve indicar as estratégias de destinação de resíduos e das carcaças ou parte destas condenadas pelo SIM Jundiaí durante a inspeção sanitária.
- § 2º A solicitação de registro junto ao SIM Jundiaí pode ocorrer concomitantemente ao processo para a obtenção da licença de funcionamento municipal, tanto para novas edificações como para préexistentes, porém o Termo de Registro no SIM será expedido somente após a liberação do licenciamento gerado pela Unidade de Gestão de Governo e Finanças.
- § 3º O SIM Jundiaí deve disponibilizar os modelos de documentos para o registro em normas complementares.
- Art. 7º O registro simplificado para a venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de ovos, mel e leite, provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou pequeno produtor rural que os produz, pode ser solicitado por produtores que isolada ou cumulativamente desenvolvam suas atividades com até:
- I 1.000 (mil) aves de postura, sem qualquer atividade de transformação dos ovos;
- II 500 kg de mel por ano;
- III 50 litros de leite por dia.
- § 1º A produção de que trata o *caput* não elimina a necessidade de observância às normas de defesa sanitária animal e ao presente Decreto, no que diz respeito às condições de funcionamento e de controle de processo.
- § 2º Os documentos para o registro simplificado das atividades com volumes de produção especificados nos incisos I a III do *caput* são:
- I requerimento de solicitação;
- II certidão de uso do solo com aprovação para as atividades pretendidas;
- III planta ou croqui com equipamentos;
- IV memorial sanitário da atividade pretendida;
- V conta de água DAE recente (até um mês) ou laudo de análise de potabilidade da água, se o local não possui água da rede pública.
- VI relatório de inspeção do SIM Jundiaí, atestando os volumes de produção declarados pelo solicitante, aprovado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR).
- Art. 8º Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, o SIM Jundiaí deve instruir o processo com o relatório de avaliação higiênicosanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos.
- § 1º Se a empresa não atingir a pontuação mínima de 70% de conformidade para aprovação, poderá ser realizada nova inspeção no local, quando então será expedido o parecer conclusivo concedendo ou não o registro junto ao SIM Jundiaí.
- § 2º Os itens não conformes devem ser listados em plano de ação com prazos, a ser apresentado pela empresa ao SIM Jundiaí, independentemente da concessão do registro.
- Art. 9º O Termo de Registro no SIM Jundiaí é o documento emitido pelo responsável pelo SIM Jundiaí ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.
- § 1º Para efeito de rastreabilidade dos documentos, no Termo de Registro no SIM Jundiaí consta, além do número sequencial de registro da empresa no SIM Jundiaí, o número de protocolo inicial do processo, tenha sido realizado por meio eletrônico ou em papel.

- § 2º O Termo de Registro junto ao SIM Jundiaí tem validade de 2 (dois) anos e sua renovação deve ser solicitada antes do vencimento.
- § 3º A renovação pode ser protocolada por via eletrônica (Balcão do Empreendedor), no caso de imóveis urbanos, ou em papel na Divisão de Protocolo, Documentação e Arquivo, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, no caso de imóveis rurais.
- Art. 10. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 2 (dois) anos.

- Art. 11. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais devem ser recolhidos pelo SIM Jundiaí.
- Art. 12. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, este fica obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM Jundiaí.
- Art. 13. O estabelecimento deve apresentar toda documentação solicitada pelo SIM Jundiaí, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

#### DO REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS

- Art. 14. Todos os produtos de origem animal devem ter a formulação, o processo de fabricação e rótulos registrados junto ao SIM Jundiaí.
- Art. 15. Após a obtenção do Termo de Registro junto ao SIM Jundiaí, o estabelecimento deve solicitar o registro de produtos e rótulos.
- Art. 16. Para solicitação do registro dos produtos e rótulos junto ao SIM Jundiaí, o estabelecimento deve apresentar a seguinte documentação na Divisão Veterinária do Departamento de Agronegócio da Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo (UGAAT):
- I requerimento de solicitação assinado pelo responsável legal;
- II Formulário para Registro de Produtos e Rótulos preenchido e assinado pelo responsável legal e pelo responsável técnico da empresa;
- III layout do rótulo com as mesmas dimensões, dizeres e cores que serão empregados na impressão final;
- IV comprovante de recolhimento da "Guia de Registro de Produtos e Rótulos" correspondente a cada formulário de produto.

Parágrafo único. Durante o processo de análise, o SIM Jundiaí pode solicitar esclarecimentos e laudos de análises laboratoriais que se fizerem necessários para a garantia da inocuidade e qualidade dos produtos.

- Art. 17. No processo de registro de cada produto, a empresa deve informar:
- I matérias-primas e ingredientes com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e de transporte do produto;
- III descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- IV relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.
- Art. 18. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
- Art. 19. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.







#### **DECRETOS**

- Art. 20. Os rótulos devem conter as informações conforme a legislação vigente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.
- Art. 21. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro junto ao SIM Jundiaí.
- Art. 22. Após a análise e aprovação, cada rótulo recebe a codificação composta pelo número de registro da empresa, o número sequencial de apresentação do rótulo pela empresa e o ano de solicitação do registro no serviço de inspeção. Esses números são separados por ponto para facilitar sua identificação e devem constar da rotulagem juntamente com os dizeres "Registrado no SIM Jundiaí sob número:" ou "Registrado no SIM Jundiaí sob número" ou "Produto registrado no SIM Jundiaí sob número" ou "Produto registrado no SIM Jundiaí sob n." ou "Registro no SIM Jundiaí".
- Art. 23. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, devem ser expostos acompanhados de folhetos ou cartazes contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.
- Art. 24. As carcaças, etiquetas, rótulos e embalagens secundárias devem conter a marca oficial do SIM Jundiaí com o respectivo número de registro do estabelecimento indicado no Termo de Registro.
- Art. 25. Para solicitar o cancelamento de registro ou qualquer mudança nos rótulos, a empresa deve encaminhar à Divisão Veterinária do Departamento de Agronegócio da UGAAT requerimento assinado pelo responsável legal e aguardar o deferimento do pedido pelo SIM Jundiaí.
- Art. 26. O SIM Jundiaí é responsável por garantir a rastreabilidade das informações de cada estabelecimento, produto e rótulo registrados no SIM Jundiaí.
- § 1º Para efeito de rastreabilidade de documentos, todos os pedidos de registro, de alteração e de cancelamento de produtos e rótulos do mesmo estabelecimento, a qualquer tempo, devem constar em processo único.
- § 2º Para atender à evolução dos processos informatizados, fica facultada a exigência de processo em papel para o registro, alteração e cancelamento de produtos e rótulos, desde que seja garantida a permanência das informações e a rastreabilidade dos documentos pelo SIM Jundiaí.

#### DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

- Art. 27. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação deve atender ao disposto em legislação específica.
- Art. 28. O SIM Jundiaí deve ser comunicado em até 24 h (vinte e quatro horas) sobre eventuais substituições dos profissionais responsáveis técnicos.
- Art. 29. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, situado em área rural, em estabelecimento sem abate de animais, que processe unicamente produção própria, o profissional responsável técnico poderá ser suprimido.
- § 1º A supressão de que trata o *caput* deve ser requerida pelo proprietário da agroindústria de pequeno porte à Divisão Veterinária do Departamento de Agronegócio da UGAAT ao iniciar o processo de registro do estabelecimento ou em sua renovação bienal.
- § 2º O responsável pelo SIM Jundiaí analisará a solicitação e produzirá relatório técnico dirigido ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR) que poderá deferir ou indeferir o requerimento.
- § 3º Sendo aprovada a supressão da responsabilidade técnica, o proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte se torna único responsável pela origem e qualidade dos alimentos que produz, respondendo pelas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

#### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30. Ficam os proprietários de estabelecimentos registrados no SIM

- Jundiaí obrigados a:
- I cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto que forem pertinentes à atividade desenvolvida;
- II fornecer os dados estatísticos de interesse ao SIM Jundiaí, na forma por ele requerido, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado;
- III dar aviso antecipado de 48 h (quarenta e oito horas), no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão, além dos documentos obrigatórios para a inspeção *ante mortem*;
- IV dar aviso antecipado de 24 h (vinte e quatro horas) no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária:
- V manter locais apropriados para recebimento e guarda de matériasprimas e produtos que necessitem inspeção ou reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- VI fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata:
- VII manter em dia as informações do recebimento de animais, matériasprimas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino, deixando-as disponíveis para consulta do SIM Jundiaí, a qualquer momento;
- VIII manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX manter atualizado o registro de produtos, inclusive mudanças de receitas, alterações na rotulagem e cancelamento de registros;
- X garantir o livre acesso a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Decreto;
- XI realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XII não alterar o projeto industrial aprovado e, em caso de reforma, submeter previamente o projeto para análise e aprovação junto ao SIM Jundiaí e órgãos municipais e estaduais que se fizerem necessários;
- XIII implementar os programas de autocontrole em seus estabelecimentos.

#### TÍTULO II

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

#### DAS RECOMENDAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO, EQUIPAMENTOS E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 31. O local de instalação do estabelecimento deve estar longe de focos de contaminação que possam prejudicar os alimentos, e se estiver instalado junto de residência, necessita acesso independente.
- Art. 32. A área de circulação de veículos dentro da propriedade destinada à entrada e saída de mercadorias deve ser pavimentada ou coberta com brita para controlar a poeira e evitar poças.

Parágrafo único. Nas áreas de circulação de pessoas, onde se realiza a recepção ou a expedição, as vias devem ter o piso lavável.

Art. 33. A área do estabelecimento deve ser cercada para restringir a entrada de pessoas e animais.







#### **DECRETOS**

Art. 34. As entradas de pessoas na área de produção devem ser providas de barreiras sanitárias para higienização de mãos e botas em área coberta.

Parágrafo único. A barreira sanitária necessita de pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabonete líquido inodoro neutro e álcool 70% ou sabonete antisséptico para higienização das mãos, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestos coletores de papel com tampa acionada sem contato manual e, sempre que necessário, lavador de botas.

- Art. 35. O pé-direito da construção deve ter altura suficiente para a instalação e operação adequada dos equipamentos, garantir o distanciamento adequado dos alimentos do teto e piso, além de permitir boa ventilação e iluminação.
- § 1º Quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, que favorecem a contaminação, ou manter o conforto térmico, devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente.
- § 2º É proibido usar ventiladores nas áreas de processamento.
- § 3º Dependentemente da atividade, pode ser necessário resfriar a sala de trabalho, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 36. Ailuminação deve ser protegida contra rompimentos, ser suficiente para permitir a realização adequada dos processos, sem sombras, sem alterações de coloração ou outros efeitos que dificultem as atividades de produção ou limpeza nas áreas de manipulação, de armazenamento de produtos, de embalagens, de rótulos e de ingredientes.
- Art. 37. A estrutura física deve ser constituída por materiais que facilitem a limpeza e a inspeção dos produtos.
- § 1º Os pisos, forros, portas, janelas e as paredes da área de processamento devem ser de material impermeável, com cores claras, e, sempre que necessário, devem ser revestidos até a altura adequada para a realização das operações.
- § 2º Nas áreas que não possuam forro, o teto deve ser de fácil limpeza e não permitir que poeiras e outros contaminantes entrem no ambiente de produção.
- Art. 38. Todas as aberturas para a área externa devem possuir telas milimétricas à prova de insetos e as aberturas sob as portas precisam ser fechadas com rodinhos ou outro sistema.
- Art. 39. São proibidos materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.
- Art. 40. No caso da existência de caldeira, sua instalação não pode comprometer a higiene e segurança das áreas produtivas.
- Art. 41. No caso da existência de defumadores ou fumeiros, estes devem ser construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitido pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza devem ser externas.
- § 1º O defumador ou fumeiro deve estar próximo da área de processamento e o caminho até ele precisa ter o piso pavimentado.
- § 2º A carga e descarga do defumador deve ser protegida de intempéries.
- § 3º Os produtos devem ser transportados em recipiente fechado até o defumador.
- Art. 42. No caso da existência de equipamento para produção de gelo, os silos utilizados para seu armazenamento devem favorecer a higienização e serem protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado e vísceras deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 43. No caso da existência de laboratório, este não pode oferecer risco de contaminação ao processo e ao meio ambiente, devendo localizar-se em posição estratégica para o controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo, obrigatoriamente, estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

- Parágrafo único. As análises para avaliação da conformidade aos padrões físico-químicos e microbiológicos devem obedecer aos parâmetros e metodologias laboratoriais estabelecidos em normas complementares.
- Art. 44. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no registro da atividade de varejo junto à Vigilância Sanitária, independente do registro da agroindústria, podendo a critério do SIM Jundiaí existir apenas óculo de comunicação entre as áreas.
- Art. 45. A rede de esgoto não pode oferecer risco de contaminação ao estabelecimento e ao meio ambiente.
- § 1º As redes de esgoto dos sanitários e da área de processamento devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
- $\S\ 2^{\rm o}$  As águas residuais (sujas) não podem desaguar diretamente na superfície do terreno.
- Art. 46. Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.
- § 1º Devem ser instalados dispositivos para evitar o refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas no estabelecimento através dos ralos
- § 2º As aberturas dos ralos precisam ser do tipo abre e fecha ou serem protegidas com tela metálica que impeça a entrada de pragas.
- Art. 47. Os materiais dos equipamentos e os utensílios devem ser resistentes e impermeáveis, como o aço inoxidável, o alumínio, e o plástico, de fácil limpeza, atóxicos e capazes de resistir à desinfecção que será empregada.
- Art. 48. Os equipamentos devem ser fáceis de limpar, sem cantos inacessíveis e permitir a desmontagem para limpeza.
- Art. 49. Os equipamentos devem ser instalados para favorecer um fluxograma racionalizado de trabalho, evitar a contaminação cruzada e facilitar os trabalhos de manutenção e higienização.
- Art. 50. Sempre que possível, os equipamentos devem ficar afastados entre si e das paredes.
- Art. 51. A quantidade de equipamentos deve estar adaptada ao volume e tipo de produção que será desenvolvida no local, devendo sempre respeitar suas características e capacidade de operação indicada pelo fabricante.
- Art. 52. O uso multifuncional de equipamentos para produzir diferentes produtos ou trabalhar com espécies diferentes de animais será permitido, desde que os equipamentos e utensílios sejam apropriados para cada produto, garantindo a separação de processos e as boas condições sanitárias.

Parágrafo único. O uso multifuncional de equipamentos deve ser precedido de higienização eficiente, visando reduzir o risco de contaminação cruzada.

- Art. 53. Os instrumentos de controle, como balanças e termômetros, devem estar em condições adequadas de funcionamento, com a aferição ou calibração dentro da validade, devendo fazer parte do programa de autocontrole do estabelecimento.
- Art. 54. Para os produtos que necessitam de refrigeração, são necessárias câmaras frias ou geladeiras.
- § 1º Os equipamentos de frio devem possuir termômetro de leitura externa e as geladeiras devem ser preferencialmente do tipo industrial.
- § 2º Os produtos devem ser armazenados no interior dos equipamentos com afastamento uns dos outros para permitir a circulação de frio, sempre evitando a superlotação.
- § 3º Diferentes produtos podem ser armazenados em um mesmo equipamento, desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar as características e segurança dos alimentos.
- § 4º O equipamento deve estar regulado para a temperatura adequada ao produto que exigir a menor temperatura de conservação.







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

Art. 55. Os ingredientes e as embalagens, assim como os rótulos e outros insumos, devem ser armazenados em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada.

Parágrafo único. O armazenamento de que trata o *caput* pode ser em armários, desde que seja de material não absorvente e de fácil limpeza.

- Art. 56. É permitido o armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes e embalagens nas áreas de produção desde que permaneçam isolados uns dos outros e bem identificados.
- Art. 57. O armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizado em local específico e isolado das demais áreas
- Art. 58. Os pontos de água devem estar previstos de forma a atender todas as dependências em que for necessária, em quantidade adequada à atividade de processamento dos alimentos e para a higienização.
- Art. 59. A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação, sendo que o reservatório de água deve ser higienizado sempre que necessário ou com periodicidade máxima de 6 (seis) meses.
- Art. 60. No caso de uso de cloro para obtenção de água potável, deve ser empregado o dosador.

Parágrafo único. O controle do teor de cloro na água deve ocorrer sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

- Art. 61. Os sanitários e vestiários não podem se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento, manipulação e distribuição do estabelecimento, sendo necessária no mínimo uma separação do tipo antecâmara.
- § 1º Sanitários e vestiários já existentes na propriedade podem ser utilizados, desde que fiquem a uma distância de até 40 m (quarenta metros), que o acesso seja pavimentado e livre de áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
- § 2º Os sanitários e vestiários podem ser compartilhados com outras atividades existentes na propriedade ou localizar-se na residência, desde que não ofereça risco de contaminação, a critério do SIM Jundiaí.
- § 3º Os vasos sanitários precisam ter tampa e o tipo "turco" é proibido.
- § 4º Os vestiários devem ter armários individuais para guarda de pertences pessoais e que possam manter separadas as roupas comuns dos uniformes de trabalho.
- § 5º O sanitário deve ser provido de papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabonete líquido inodoro neutro e álcool 70% ou sabonete antisséptico para higienização das mãos, cestos de lixo com tampa acionada sem contato manual.
- Art. 62. O SIM Jundiaí pode determinar, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantêlos em bom estado de conservação e minimizar riscos de contaminação.
- Art. 63. Todos que trabalham no local necessitam de roupas apropriadas de uso exclusivo para a atividade.
- Art. 64. Devem compor o uniforme: calças, camisas sem botão ou camisetas, proteção para os cabelos (touca ou outra), botas laváveis e aventais, tudo de cor branca ou de cor clara.
- Art. 65. Deve haver local apropriado para as refeições e descanso fora das áreas de produção e armazenamento.
- Art. 66. As pessoas que trabalham no estabelecimento devem submeterse a exame médico anual pelo qual se verifique que não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

- Art. 67. Todo estabelecimento deve assegurar a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição. Deve possuir identificação de cada produto com código que o associe à origem da matéria-prima, ingredientes e insumos utilizados, ao horário, à data de preparo ou outro evento importante.
- Art. 68. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. O transporte de matérias-primas e produtos resfriados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é permitido por até 2 h (duas horas) em contentor isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, desde que mantida e controlada a temperatura adequada em todo o percurso, até o local de entrega.

- Art. 69. Os estabelecimentos registrados no SIM Jundiaí devem manter a relação atualizada de fornecedores de matérias-primas, com os respectivos endereços, responsáveis, contato e codificações usadas para a rastreabilidade.
- Art. 70. Os estabelecimentos registrados no SIM Jundiaí são dispensados de fornecer condução, alimentação e deslocamento aos funcionários do SIM Jundiaí.
- Art. 71. Não é necessário disponibilizar instalações permanentes para os funcionários do SIM Jundiaí, porém equipamentos, mesa e outros materiais necessários para o trabalho de inspeção e fiscalização, colheita e envio de amostras oficiais aos laboratórios podem ser requisitados ao estabelecimento.

#### CAPÍTULO II

#### DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 72. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
- Art. 73. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

- Art. 74. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
- § 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos
- § 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- § 3º O controle de pragas exercido pelo próprio estabelecimento, sem contrato com a empresa especializada, pode ser aceito se dentre o quadro da agroindústria houver pessoal habilitado para a atividade, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 75. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
- Art. 76. É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
- Art. 77. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.
- Art. 78. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

Art. 79. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

- Art. 80. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.
- Art. 81. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
- Art. 82. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- Art. 83. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- Art. 84. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- Art. 85. É proibido residir nas dependências onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
- Art. 86. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
- Art. 87. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
- Art. 88. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM Jundiaí.

#### CAPÍTULO III

## DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

#### Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

- Art. 89. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como:
- I Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas, que é o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento;
- II Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados, que é o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas prébeneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural apicultor, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção II

- Da Inspeção dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados
- Art. 90. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:
- I produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão
- § 1º Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.
- § 2º Não é permitida a mistura de mel de abelhas com mel de abelhas sem ferrão
- Art. 91. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis melífera*, desde que em momentos distintos e após higienização.
- Art. 92. A área de recepção e de seleção da matéria-prima deve ser em local com cobertura suficiente para proteger as atividades e separada da área de processamento.
- Art. 93. A área de processamento deve possuir paredes completas.
- Art. 94. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção, desde que esta seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.
- Art. 95. Caso a matéria-prima chegue a granel, o estabelecimento deve possuir área destinada à lavagem de vasilhames.
- Art. 96. O estabelecimento deve possuir área separada por paredes, em tamanho e temperatura adequados para armazenagem de matériaprima.

Parágrafo único. As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

- Art. 97. Todos os estabelecimentos de produtos de abelhas e mel que recebam mais que 40 t (quarenta toneladas) por ano devem possuir laboratório próprio.
- § 1º Todos os estabelecimentos de mel necessitam realizar a análise de umidade no local, independentemente de sua capacidade de produção.
- § 2º Para a análise de umidade o estabelecimento necessita refratômetro, pessoal treinado para o uso do equipamento e registro das análises realizadas.
- § 3º Se o estabelecimento de mel e derivados não necessitar instalar o laboratório, deve realizar as análises em laboratório terceirizado, segundo programa de análises apresentado ao SIM Jundiaí.
- Art. 98. Para descristalizar o mel em banho-maria é necessário realizar esta atividade em área exclusiva ou na mesma sala de beneficiamento, em horário distinto.
- Art. 99. O envase em sachês, o beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.
- Art. 100. Para a extração de mel, o estabelecimento deve possuir mesa desoperculadora, centrífuga e baldes.
- Art. 101. As tubulações por onde passam o mel devem ser de aço inoxidável, exceto as tubulações flexíveis de bomba de sucção, que podem ser de material plástico atóxico.
- Art. 102. Para o estabelecimento que realize o beneficiamento de mel é necessário possuir baldes, filtro ou peneira com malhas de 40 (quarenta)





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

mesh a 80 (oitenta) mesh, tanque de decantação e torneira.

Parágrafo único. Não é permitido o uso de pano para filtração.

Art. 103. Para o estabelecimento realizar a mistura de diferentes tipos de mel, deve haver um homogeneizador, que pode ser um liquidificador de aço inoxidável.

Parágrafo único. O homogeneizador também é necessário para realizar a mistura para fabricação de compostos de produtos das abelhas.

- Art. 104. Para realizar o envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.
- Art. 105. Para a descristalização do mel, o estabelecimento necessita estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.
- Art. 106. Se o mel for submetido a aquecimento, deve ser respeitado o binômio tempo e temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural ultrapasse 40 mg/kg (quarenta miligramas por quilograma), o que o desclassificará como mel de mesa.
- § 1º Podem ser usadas as seguintes relações de tempo e temperatura para aquecimento do mel: 52°C por 470 min (cinquenta e dois graus Celsius por quatrocentos e setenta minutos); 54,5°C por 170 min (cinquenta e quatro vírgula cinco décimos de graus Celsius por cento e setenta minutos); 57°C por 60 min (cinquenta e sete graus Celsius por sessenta minutos); 59,5°C por 22 min (cinquenta e nove graus vírgula cinco décimos de graus Celsius por vinte e dois minutos); 62,5°C por 7,5 min (sessenta e dois graus vírgula cinco décimos de graus Celsius por sete vírgula cinco décimos de minutos); 65,5°C por 2,8 min (sessenta e cinco vírgula cinco décimos de graus Celsius por dois vírgula oito décimos de minutos); 68,8°C por 1 min (sessenta e oito vírgula oito décimos de graus Celsius por um minuto); 71,1°C por 24 s (setenta e um vírgula um décimo de graus Celsius por vinte e quatro segundos).
- § 2º Cumprida a relação tempo/temperatura, o mel deverá ser resfriado a 50°C (cinquenta graus Celsius) ou mais frio.
- § 3º Podem ser aceitos pelo SIM Jundiaí outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos.
- Art. 107. Para a produção de pólen apícola, o estabelecimento deve dispor de bandejas e pinças, soprador, mesa ou bancada.
- § 1º Para produção de pólen desidratado é necessário também uma estufa de secagem.
- § 2º O pólen deve ser desidratado até a temperatura de 42°C (quarenta e dois graus Celsius).
- § 3º O pólen, como matéria-prima ou produto final, deve ser conservado sob refrigeração entre 4°C (quatro graus Celsius) a 8°C (oito graus Celsius), salvo se estiver desidratado.
- Art. 108. Para a produção de geleia real, o estabelecimento necessita possuir cureta, mesa ou bancada.
- § 1°. Se for produzir geleia real liofilizada deve possuir o equipamento liofilizador.
- § 2º A geleia real deve ser mantida ao abrigo da luz e a temperatura não superior a -16°C (dezesseis graus Celsius negativos), salvo se for liofilizada, caso em que pode ser mantida ao abrigo de luz e em temperatura ambiente.
- Art. 109. A apitoxina precisa ser armazenada em equipamento de frio que possua termômetro de leitura externa, à temperatura de até 4°C (quatro graus Celsius).
- Art. 110. Para a produção de extrato de própolis, o estabelecimento necessita recipiente de maceração, filtro, vasilhame para transferência do produto e recipiente de estocagem.
- Art. 111. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado somente em área própria separada das demais dependências por paredes.
- Art. 112. Para a produção de cera de abelha, o estabelecimento

deve contar com derretedor de cera, filtro, forma, mesa ou bancada, laminadora e cilindro alveolador, este último no caso de produzir cera de abelha alveolada.

#### CAPÍTULO IV

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

#### Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

- Art. 113. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
- I Granja Avícola, que é o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta;
- II Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados, que é o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
- § 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- § 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

#### Seção II

Da Inspeção de Estabelecimentos de Ovos e Derivados

- Art. 114. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se:
- I por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca;
- II por ovos frescos, os que não forem conservados por qualquer processo.
- Art. 115. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.
- Art. 116. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.
- Art. 117. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto à Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto à Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo.

- Art. 118. Os ovos frescos destinados ao comércio devem passar pelos seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM Jundiaí:
- I apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II exame por meio da ovoscopia;
- III classificação dos ovos; e
- IV verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.
- § 1º Para a execução dos procedimentos descritos no *caput*, o estabelecimento necessita, como mínimo, possuir local protegido para recebimento dos ovos, podendo o processo de classificação e limpeza ser iniciado na área de recebimento; sala de limpeza da casca, exame de ovoscopia, classificação e embalagem.
- § 2º O estabelecimento deve estar equipado com câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia, classificador por peso ou balança e lixeira com acionamento da tampa sem contato manual para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.
- Art. 119. A área de recepção e seleção dos ovos necessita cobertura



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

suficiente para proteger as atividades e deve garantir a separação das atividades de processamento.

Parágrafo único. Na área de recepção deve haver lixeira com acionamento sem contato manual para coleta dos resíduos da atividade.

- Art. 120. A área de processamento deve possuir tamanho compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.
- Art. 121. Os ovos frescos destinados à comercialização podem ser lavados e secos de forma contínua.
- § 1º A água de lavagem de ovos frescos deve ser mantida em temperaturas de 35°C (trinta e cinco graus Celsius) a 45°C (quarenta e cinco graus Celsius), observando-se que a temperatura da água permaneça pelo menos 10°C (dez graus Celsius) acima da temperatura dos ovos a serem lavados, enquanto durar a operação de lavagem.
- § 2º O local de instalação do equipamento de lavagem e secagem dos ovos deve ser totalmente livre de odores estranhos.
- Art. 122. Os ovos frescos devem ser classificados por peso como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
- § 1º A classificação dos ovos por peso deve atender a padrões de identidade e qualidade dispostos em normas complementares do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.
- § 2º Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas: casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 6 mm (seis milímetros) e imóvel; gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central; clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.
- § 3º Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características: serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A"; apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
- § 4º Os ovos da categoria "B" devem ser destinados exclusivamente à industrialização.
- Art. 123. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem de ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação, assim como também ovos de espécies diferentes.
- Art. 124. As embalagens para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. Para a exposição na venda direta, pode ser reutilizada embalagem fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção, a critério do SIM Jundiaí.

Art. 125. Para a produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Parágrafo único. Caso sejam realizadas, a ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem ocorrem da mesma maneira que para ovos de galinha.

- Art. 126. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.
- Art. 127. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta podem ser destinados à industrialização imediata.
- Art. 128. Os ovos de galinha destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.
- § 1º O processo de lavagem e secagem deve ser realizado em lavadora e secadora de ovos.
- § 2º A lavagem por imersão dos ovos é proibida, exceto no caso de ovos que serão cozidos imediatamente e mantidos imersos em salmoura e outros líquidos de cobertura.

- § 3º É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.
- § 4º Para a descontaminação dos ovos durante a lavagem, só é permitido o uso do cloro até 50 ppm (cinquenta partes por milhão).
- Art. 129. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir sala climatizada exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente até 16°C (dezesseis graus Celsius).
- Art. 130. Para a produção de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir equipamento ou utensílio de quebra, peneira ou filtro, recipiente coletor provido de embalagem primária, lixeira com acionamento da tampa sem contato manual para coleta de resíduos da operação, tanque de recepção, filtro de linha sob pressão, pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular, tanque pulmão, envasadora, câmara fria ou geladeira industrial com circulação de ar forçada e termômetro de leitura externa.
- § 1º O equipamento de quebra dos ovos deve ter velocidade tal que permita a segregação de ovos impróprios.
- § 2º O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termo-registradores e termômetros.
- § 3º Os estabelecimentos que transportam produtos para serem pasteurizados em outro estabelecimento que possua inspeção oficial, são dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.
- Art. 131. Caso a pasteurização não ocorra imediatamente após a quebra:
- I os ovos devem ser resfriados e mantidos à temperatura de 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 h (setenta e duas horas) após a quebra; ou
- II os ovos devem ser congelados à temperatura mínima de -12°C (doze graus Celsius negativos) e submetidos à pasteurização em até 60 h (sessenta horas) após a quebra.
- Art. 132. Os ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.
- Art. 133. A embalagem dos ovos líquidos deve ser adequada ao tipo de armazenamento e garantir a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.
- Art. 134. Para o preparo de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos são necessários os seguintes utensílios e equipamentos: recipiente para lavagem; recipiente para cozimento; fonte de calor; cesto perfurado; recipiente para resfriamento; trincadora de ovos; descascadora de ovos; recipiente para salmoura ou outros líquidos; balança; e medidor de pH.
- § 1º Se os ovos imersos em salmoura forem tratados termicamente após o envase, o estabelecimento necessita também recipiente apropriado para o tratamento térmico e termômetro.
- § 2º Para a fabricação de ovos que não passam pelo tratamento térmico deve haver câmara fria ou geladeira industrial com circulação de ar forçada e termômetro de leitura externa, pois devem ser mantidos sob refrigeração.
- § 3º Os ovos em salmoura ou imersos em outros líquidos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro inteiros vírgula cinco décimos) até o final do prazo de validade.
- Art. 135. Os utensílios usados na salmoura ou em outros líquidos de cobertura do processamento dos ovos e as embalagens primárias podem ser higienizados na sala de processamento.
- § 1º Para a higienização de que trata o *caput*, é necessário ponto de água corrente e local para secagem dos utensílios e embalagens primárias.
- § 2º A etapa de higienização deve ocorrer em momento distinto da produção.
- § 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

de sua utilização.

Art. 136. Caso a higienização das caixas de transporte de matéria-prima e embalagem secundária seja de responsabilidade do estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima à área de recepção, com ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização de caixas pode ocorrer na área de recebimento, mas em horário diferente do recebimento da matéria-prima.

- Art. 137. O estabelecimento de ovos e derivados deve realizar as análises em laboratório próprio ou terceirizado, segundo programa de análises apresentado ao SIM Jundiaí.
- Art. 138. Para a higienização ambiental, o estabelecimento pode empregar água quente a 82°C (oitenta e dois graus Celsius) ou vapor.

Parágrafo único. No caso do emprego de produtos de higienização que não exijam utilização de água quente e vapor, fica dispensado o sistema de aquecimento da água.

#### CAPÍTULO V

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

#### Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

- Art. 139. O estabelecimento de leite e derivados são classificados como:
- I Granja Leiteira, que é o estabelecimento destinado à produção, ao prébeneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de prébeneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;
- II Posto de Refrigeração, que é o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição:
- III Usina de Beneficiamento, que é o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial:
- IV Fábrica de Laticínios, que é o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;
- V Queijaria, que é o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

#### Seção II

Da Inspeção dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

- Art. 140. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.
- Art. 141. A inspeção de leite e derivados se refere ao leite de vaca e, no

- que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.
- § 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
- § 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.
- Art. 142. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:
- I do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.
- Art. 143. A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário contratado pelo estabelecimento, conforme estabelecido em normas específicas e constar nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- Art. 144. As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:
- I o controle sistemático de parasitoses;
- II o controle sistemático de mastites; e
- III o controle de brucelose (*Brucella abortus*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal.
- Art. 145. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:
- I pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
- IV apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
- Art. 146. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
- Art. 147. A área de ordenha e seus equipamentos precisam estar separados fisicamente das áreas de preparação do leite, tanto para produção de leite para consumo direto como para as queijarias.
- Art. 148. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
- Art. 149. O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.
- Art. 150. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades
- Art. 151. Imediatamente após a ordenha o leite deve ser filtrado, mantido em tanque de expansão individual ou comunitário, atingindo 4°C (quatro graus Celsius) em até 3 h (três horas).





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- § 1º A temperatura de recebimento do leite cru refrigerado no estabelecimento processador não deve ser superior a 7°C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9°C (nove graus Celsius).
- § 2º É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, sem que o leite tenha sofrido resfriamento, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após o final de cada ordenha.
- § 3º O veículo transportador de leite em latões deve ter proteção contra sol e chuva
- Art. 152. A manutenção do leite em tanque de expansão comunitário e o transporte em carro-tanque devem seguir o disposto em normas complementares.
- Art. 153. Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados no SIM Jundiaí.
- Art. 154. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
- Art. 155. O estabelecimento de leite deve possuir área de recepção, de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria-prima para processamento, separada por paredes inteiras das demais dependências.
- § 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.
- § 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos destinados à filtração do leite.
- § 3º A área de recepção de estabelecimentos que recebem mais de 2.000 L (dois mil litros) de leite por dia pode necessitar de plataforma de descarga, esteira, tanque de leite ácido e lavadora automática de latões, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 156. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização desses contentores, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.
- Art. 157. O estabelecimento é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.
- Art. 158. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Parágrafo único. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

- Art. 159. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises de temperatura; teste álcool alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume volume); acidez titulável; índice crioscópico; densidade reativa a 15/15°C (quinze quinze graus Celsius); teor de gordura; teor de sólidos totais e teor de sólidos não gordurosos; pesquisas de neutralizantes de acidez; pesquisa de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico; pesquisa de substâncias conservadoras; e detecção de resíduos de produtos veterinários.
- § 1º O laboratório para as análises de rotina do leite cru, para empresas que recebem até 2.000 L (dois mil litros) de leite por dia, deve contar no mínimo com pistola para álcool alizarol, acidímetro Dornic, termolacto densímetro e termômetro, podendo os demais exames serem realizados em laboratórios externos.
- § 2º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.
- § 3º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do

leite para industrialização.

- § 4º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.
- § 5º As análises microbiológicas e físico-químicas das matérias-primas e do leite beneficiado nas granjas leiteiras, nas usinas de beneficiamento e nas fábricas de laticínios, devem ser executadas no mínimo mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.
- § 6º As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo das queijarias devem ser executadas no mínimo semestralmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.
- Art. 160. A coleta, o acondicionamento e o envio adequados das amostras de leite provenientes das propriedades rurais, para atendimento aos programas governamentais de melhoria da qualidade do leite, são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, devendo atender ao disposto em normas complementares quanto às pesquisas a serem realizadas, procedimentos de colheita, acondicionamento e envio das amostras.
- Art. 161. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto em normas complementares.
- § 1º Na hipótese de que trata o *caput*, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM Jundiaí a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
- § 2º Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, de acordo com o disposto em normas complementares.
- Art. 162. O leite destinado ao consumo humano direto só pode ser processado nos estabelecimentos classificados como granja leiteira ou na usina de beneficiamento.
- Art. 163. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as etapas de pré-beneficiamento e beneficiamento do leite.
- Art. 164. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Parágrafo único. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

- Art. 165. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação na etapa de pré-beneficiamento.
- § 1º Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM Jundiaí.
- § 2º Para a clarificação do leite pode-se empregar a clarificadora ou filtro de linha sob pressão que apresente o mesmo efeito que a clarificadora, dependentemente do tamanho da malha filtrante indicada na ficha técnica do equipamento de filtragem.
- Art. 166. O leite termizado no pré-beneficiamento deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Parágrafo único. Entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Art. 167. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; resfriador a placas; bomba sanitária; e tanque de estocagem.



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- § 1º Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir cuba para recepção.
- § 2º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:
- I realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;
- II recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e
- III industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.
- Art. 168. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo humano direto, são necessários os equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida; tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e envasadora.

Parágrafo único. Quando da pasteurização lenta, o tanque de camisa dupla deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termo-registradores e termômetros.

- Art. 169. Permitem-se os seguintes processos de tratamento térmico de pasteurização do leite:
- I pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 min (trinta minutos), mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- II pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 s (quinze segundos) a 20 s (vinte segundos), em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo-registradores, termômetros, válvula para o desvio de fluxo do leite e alarme sonoro.
- Parágrafo único. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
- Art. 170. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização.
- § 1º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).
- § 2º É proibida a pasteurização de leite pré-envasado.
- § 3º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.
- Art. 171. É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares
- Art. 172. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
- Art. 173. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite, na fase de beneficiamento, a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2 a 4 s (dois a quatro segundos), mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas

Parágrafo único. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 174. Entende-se por processo de esterilização do leite o tratamento térmico, aplicado na fase de beneficiamento, a uma temperatura entre

- 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20 a 40 min (vinte a quarenta minutos), em equipamentos próprios.
- Art. 175. Podem ser aceitos pelo SIM Jundiaí outros binômios de tempo e temperatura para o tratamento térmico do leite, desde que comprovada a equivalência ao processo.
- Art. 176. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.
- Art. 177. O leite pasteurizado para consumo direto somente deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, sendo que o leite deve chegar à envasadora através de bomba sanitária, ser acondicionado em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
- Art. 178. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
- Art. 179. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:
- I conservação e expedição no posto de refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
- II conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- III refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- IV estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- V entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius);
- VI estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.
- Art. 180. O estabelecimento de produção de leite fermentado e bebida láctea fermentada necessita fermenteira, envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem do produto.
- § 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.
- § 2º A fermentação de produtos pré-envasados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.
- Art. 181. Para fabricação de queijos são necessários os equipamentos: tanque de fabricação de camisa dupla; ou tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.
- $\S$  1° O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.
- § 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.
- § 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.
- § 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.
- Art. 182. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.
- § 1º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o *caput* poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- § 2º Para o preparo de queijo com leite cru, a empresa deve validar o processo para garantir que não há risco à saúde pública, inclusive quanto à sanidade do rebanho.
- Art. 183. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Parágrafo único. A maturação de queijos tradicionais pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 184. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção do SIM Jundiaí diferente daquele que iniciou a produção, ou provir ainda de estabelecimento inspecionado por outros serviços de inspeção, cujos produtos sejam autorizados a circular no município de Jundiaí.

Parágrafo único. A maturação em estabelecimento fiscalizado pelo SIM Jundiaí como descrita no *caput* deve respeitar os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo, a rastreabilidade do produto e o controle do período de maturação.

- Art. 185. Quando da realização da salga por salmoura, secagem e maturação de queijos que dependa de refrigeração, o leitor de temperatura deverá estar instalado externamente na câmara fria ou no equipamento de frio empregado.
- § 1º A secagem pode ser realizada no mesmo equipamento da salga, mas a maturação deve ser em equipamento distinto, sendo o ideal que todas as fases ocorram separadamente.
- § 2º Se pelo tipo de queijo a ser fabricado a maturação e estocagem possam ser realizadas em temperatura ambiente, não é obrigatória a existência de equipamento de frio para estas fases.
- Art. 186. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.
- Art. 187. Para produzir queijo ralado ou fatiado, o estabelecimento deverá contar com uma sala climatizada e exclusiva.
- § 1º Não se permite, sob qualquer pretexto, a ralagem de queijos considerados impróprios para o consumo humano.
- § 2º Para a fabricação de queijo ralado ou fatiado o estabelecimento necessita de local para a recepção, seleção, limpeza ou toalete, ralagem e ou fatiamento, envase ou empacotamento.
- § 3º A toalete visa eliminar a casca e possíveis manchas e flora indesejável no produto final.
- § 4º O envase ou empacotamento deve ocorrer imediatamente após a ralagem ou fatiamento, devendo ser preferencialmente automatizado.
- Art. 188. Para a fabricação de creme de leite o estabelecimento necessita de padronizadora ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.
- § 1º Para produzir creme para produção de manteiga, o estabelecimento deve possuir os mesmos equipamentos de produção de creme de leite, exceto a envasadora.
- § 2º Se o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.
- Art. 189. Para a fabricação de requeijão o estabelecimento necessita de tacho de dupla camisa, coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve também possuir os equipamentos listados para produção de queijo e creme de leite.

- Art. 190. Para a fabricação de manteiga o estabelecimento necessita de tanque de fabricação de camisa dupla e batedeira.
- § 1º Se o estabelecimento envasar a manteiga em potes plásticos, também necessita lacradora.

- § 2º A água gelada utilizada na produção da manteiga pode vir de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação.
- Art. 191. Para a fabricação de doce de leite o estabelecimento necessita de tacho de camisa dupla, coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.
- Art. 192. Para a fabricação de ricota o estabelecimento necessita de tanque em aço inoxidável de camisa dupla ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto com filtro de vapor culinário.
- Art. 193. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente a 82°C (oitenta e dois graus Celsius) ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

Parágrafo único. O sistema estabelecido no *caput* pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

Art. 194. O estabelecimento deve possuir local para a lavagem das caixas de transporte de leite e dos produtos lácteos.

#### CAPÍTULO VI

## DAS ESPÉCIES PRODUTORAS DE CARNE E DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

- Art. 195. Para fins deste Decreto, podem ser abatidas as seguintes espécies produtoras de carnes no âmbito do SIM Jundiaí: aves domésticas de criação (frangos, galinhas, galos, galetos, perus, patos, gansos, codornas, galinha-d'angola ou guiné); coelhos; suínos; ovinos; caprinos; bovinos; e pescados cultivados (peixes, rãs, moluscos e crustáceos).
- Art. 196. O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento, pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, sejam respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto ao bem-estar animal e a higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O abate referido acima pode ser em trilhagem aérea ou estacionário, a critério do SIM Jundiaí, sempre levando em consideração a capacidade diária do estabelecimento e o atendimento ao disposto no presente Decreto e em normas complementares.

#### CAPÍTULO VII

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

#### Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Carne e Derivados

- Art. 197. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
- I Abatedouro Frigorífico, que é o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição;
- II Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos, que é o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos.

#### Seção II

Dos Abatedouros de Pequenos Animais - Aves e Coelhos

Art. 198. Os abatedouros de aves e coelhos devem possuir instalações adequadas e suficientes para atender aos processos de recepção, insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem (aves) ou remoção da pele (coelhos), evisceração, lavagem, pré-resfriamento, gotejamento,





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

processamento, embalagem primária, classificação, armazenagem refrigerada ou congelada e expedição.

Art. 199. A recepção de animais deve ser separada por paredes das outras áreas, protegida de intempéries, ventilada adequadamente e deve oferecer conforto para os animais, inclusive com relação ao controle da iluminação.

Parágrafo único. A área de recepção pode ser usada como área de espera, descanso e jejum, local do exame *ante mortem*, e, a juízo do SIM Jundiaí, deve possuir sala de necropsia anexa.

- Art. 200. Os contentores e estrados de transporte de animais, após vazios, devem ser encaminhados para a higienização e desinfecção, depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte dos animais.
- Art. 201. No estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a insensibilização e a sangria podem ser realizadas na mesma sala que a escaldagem e a depenagem (aves) ou a retirada da pele (coelhos), o depósito de produtos pode ser junto da expedição, e a área de subprodutos pode ser dispensada desde que estes sejam retirados do estabelecimento imediatamente.
- Art. 202. Para a insensibilização dos animais, os equipamentos e procedimentos devem atender a normas específicas, garantindo o estado de insensibilidade à dor do corte da sangria e o posicionamento seguro para o manuseio do animal.
- § 1º O equipamento de insensibilização deve dispor de registros de voltagem e amperagem proporcionais à espécie e a idade do animal.
- § 2º As aves devem ser posicionadas de forma que haja fluxo de sangue à cabeca.
- § 3º Se a técnica assim exigir, os animais devem ser expostos à imersão adequada em líquido para a eletronarcose.
- § 4º Imediatamente após a insensibilização devem ser avaliados os sinais de inconsciência, que por eletronarcose consistem em presença de convulsão tônica, apneia, ausência de reflexo da córnea ou palpebral, ausência de piscar espontâneo e ausência de vocalização.
- § 5º O abate deve ser interrompido se a insensibilização mostrar-se ineficiente.
- Art. 203. O corte para a sangria deve ocorrer em no máximo 12 s (doze segundos) após a insensibilização, devendo durar 3 min (três minutos) e no máximo 5 min (cinco minutos), garantindo a morte do animal antes da escaldagem ou retirada da cabeça e das extremidades das patas, no caso de coelhos.
- Art. 204. Os equipamentos fixos, tais como escaldadores e depenadeiras (no caso de aves), calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques, trilhagem e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização, inclusive das áreas circundantes, guardando-se o afastamento das paredes e do piso.
- Art. 205. A sangria de aves pode ser realizada em túnel ou em funil e no caso de coelhos, pendurados pelas patas traseiras nos penduradores ou trilhagem.
- § 1º O sangue deve ser recolhido em calha de sangria, constituída de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada.
- § 2º Próximo à sangria deve haver lavatório acionado a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos.
- Art. 206. O local de escaldagem e depenagem necessita ventilação natural ou artificial suficiente para exaustão do vapor d'água e das impurezas em suspensão.

Parágrafo único. Quando a escaldagem das aves for executada em tanque, este deve ser constituído de material inoxidável e conter sistema de controle de temperatura e renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho de 8 h (oito horas), seja renovado o correspondente ao seu volume total, ou a juízo do SIM Jundiaí.

Art. 207. Se forem destinados à alimentação, os pés e cabeças das aves devem ser escaldados à parte para a retirada de cutículas, porém devem manter a relação de rastreabilidade com a carcaça e a linha deve ser

inspecionada.

Parágrafo único. Pés, cabeças e pescoços das aves devem ser resfriados imediatamente após a escaldagem.

- Art. 208. A depenagem deve ser mecanizada e imediatamente após a escalda, sendo proibido seu retardamento.
- Art. 209. Antes e após a evisceração, as carcaças dos animais devem ser lavadas em água potável sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés, no caso das aves em que não tenham sido retirados.
- Art. 210. A evisceração deve ser executada em local isolado da área de escaldagem e depenagem ou de remoção da pele dos coelhos.

Parágrafo único. No mesmo local da evisceração também pode ser executado o pré-resfriamento, o gotejamento, o processamento, a embalagem primária, a classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos, sem prejuízo higiênico para as operações.

- Art. 211. A evisceração deve ocorrer em trilhagem, com os animais suspensos em ganchos.
- § 1º Sob a trilhagem deve haver coletores para as vísceras não comestíveis, com calha em declive ou outro método que evite o acúmulo de resíduos e permita a limpeza frequente.
- § 2º A evisceração deve evitar os rompimentos de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas, com atenção especial à bexiga urinária, no caso de coelhos.
- § 3º Junto do posto de evisceração deve haver torneiras para lavagem das mãos do operador.
- § 4º A calha de evisceração, quando houver, deve apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente para remoção contínua dos resíduos para o exterior.
- § 5º Na abertura do abdômen ou em qualquer das fases, a carcaça não pode encostar em paredes, devendo o distanciamento ser previsto no projeto industrial.
- Art. 212. A evisceração compreende: corte da pele do pescoço e da traqueia; extração da cloaca; abertura do abdômen; eventração (exposição das vísceras); inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toalete (retirada do papo, esôfago, traqueia); lavagem final; e retirada da gordura cavitária e de cobertura da moela das aves.
- § 1º O posto de inspeção deve ser adequadamente iluminado.
- § 2º A retirada de órgãos ou partes do animal só pode ocorrer após a liberação da inspeção *post mortem*.
- § 3º A velocidade deve ser tal que permita a inspeção e o desvio de carcaças suspeitas.
- § 4º O pulmão das aves deve ser retirado por vácuo ou sistema mecânico, devendo o equipamento ser higienizado.
- Art. 213. As vísceras comestíveis devem ser depositadas em recipientes adequados após a lavagem e preparo.
- § 1º Moelas devem ser abertas e lavadas internamente, com remoção total da cutícula.
- § 2º O saco pericárdico e a vesícula biliar devem ser retirados.
- $\S$  3º Os miúdos comestíveis das aves e o fígado, no caso de coelhos, devem ser pré-resfriados, podendo ser usado gelo.
- § 4º A coleta de ovários das aves reprodutoras só será permitida após a liberação da ave pela inspeção do SIM Jundiaí, devendo o produto ser resfriado a 4°C (quatro graus Celsius) e mantido a 0°C (zero grau Celsius) e destinado ao tratamento térmico.
- Art. 214. Os miúdos devem ser embalados para serem dispostos no interior das carcaças, sendo que os pés e pescoços devem ser embalados individualmente.





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

Art. 215. A lavagem final das carcaças deve ser realizada por dentro e por fora, podendo ser usada água sob pressão.

Parágrafo único. A lavagem final deve anteceder o sistema de préresfriamento, sendo que as carcaças não podem conter água em seu interior no momento da imersão.

- Art. 216. O método de pré-resfriamento deve ser aprovado pelo SIM Jundiaí. Se for por imersão deve:
- l possuir controle de temperatura da água que não pode ultrapassar  $16^{\circ}$ C (dezesseis graus Celsius) no primeiro estágio do resfriamento e no último deve ser de  $4^{\circ}$ C (quatro graus Celsius) ou mais frio;
- II contar com renovação da água, de maneira que em um dia trabalho toda a água tenha sido renovada, ou ocorra a total renovação quando necessário;
- III utilizar água clorada, podendo ser hiperclorada até 5 ppm (cinco partes por milhão) de cloro livre.
- IV a temperatura da carcaça no final do pré-resfriamento deve ser de no máximo 7°C (sete graus Celsius), tolerando-se até 10°C (dez graus Celsius) se for destinada ao congelamento imediato.
- Art. 217. O gotejamento deve ser posterior à fase de pré-resfriamento por imersão para retirada do excedente de água, que não deve ultrapassar 8% (oito por cento) do peso do animal.

Parágrafo único. O método de resfriamento das carcaças deve ser aprovado pelo SIM Jundiaí.

- Art. 218. As mesas para embalagem de carcaças devem possuir bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.
- Art. 219. Desde que a temperatura ambiente não ultrapasse 15°C (quinze graus Celsius), não haja prejuízo do fluxo operacional e de aspectos higiênico-sanitários, o corte, a desossa, a produção de carne temperada, a embalagem primária, a embalagem secundária e a classificação de aves podem ocorrer na mesma sala de evisceração.
- Art. 220. As carnes dos animais no armazenamento refrigerado devem atingir temperatura até 5°C (cinco graus Celsius) ou mais frio e no armazenamento congelado temperatura igual ou inferior a -12°C (doze graus Celsius negativos).
- Art. 221. A área de expedição não pode comprometer o isolamento das áreas de produção do meio externo.
- Art. 222. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável, preferencialmente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em local a parte, mas próximo do ponto de utilização.

Art. 223. O projeto industrial do abatedouro frigorífico de aves e coelhos deve indicar como será o sistema de eliminação de partes não aproveitáveis e de material condenado pelo SIM Jundiaí.

#### Seção III

Dos Abatedouros de Animais de Médio e Grande Porte - Bovinos, Suínos, Ovinos e Caprinos

- Art. 224. Os estabelecimentos destinados ao abate de bovinos, suínos, ovinos e caprinos devem dispor de estruturas suficientes para realizar o desembarque, o descanso, o exame ante mortem dos animais, a separação de animais suspeitos e o abate humanitário de emergência de animais; necropsia; banho dos animais (quando aplicável à espécie); insensibilização; sangria; limpeza e retirada da pele e outros anexos de acordo com as características da espécie; abertura das cavidades e evisceração; postos de inspeção e de inspeção final nas fases que se fizerem necessárias; processamento; resfriamento ou congelamento; expedição; e destino para partes não aproveitáveis e condenadas.
- Art. 225. Os currais ou pocilgas de chegada, sequestro e matança são destinados à recepção, separação e inspeção dos animais antes do abate.

- § 1º As construções devem possuir dimensões adequadas ao volume de animais e livres de cantos vivos que possam causar lesões, sendo 1 m² (um metro quadrado) para cada suíno de até 100 kg (cem quilogramas) e 2,5 m² (dois vírgula cinco décimos de metros quadrados) para cada bovino e com altura mínima das divisórias de 1,5 m (um vírgula cinco décimos de metros) para suínos e 2 m (dois metros) para bovinos.
- $\S\ 2^o$  Devem possuir cobertura e ventilação adequada para conforto térmico dos animais.
- § 3º Para evitar acidentes com os animais, o piso deve ser antiderrapante, com drenagem adequada e declive leve, em bom estado, sendo que as canaletas para desague devem ser fora.
- § 4º Os bebedouros podem ser aéreos ou em cocho, adequados à espécie, em número suficiente e com dispositivo que impeça os animais de entrarem nos cochos.
- $\S$  5º Devem possuir ponto de água com pressão suficiente para a lavagem do local.
- § 6º O local deve estar preparado para que se os animais necessitem permanecer por mais de 24 h (vinte e quatro horas), possam receber alimentação, antes de iniciar o novo jejum.
- § 7º Deve haver identificação das pocilgas ou currais de sequestro, para impedir que animais sejam enviados para o abate sem a liberação do SIM Jundiaí.
- § 8º A estrutura dos currais e pocilgas deve permitir a limpeza de maneira que não haja exalação de mau cheiro pela fermentação da urina e fezes, que afetem as dependências do estabelecimento e a vizinhança.
- Art. 226. Deve haver estrutura para banho antes do abate, para as espécies que necessitem.
- § 1º O chuveiro pode ser na seringa ou no curral de espera dos bovinos.
- § 2º O uso de chuveiro apenas para o conforto dos animais deve levar em conta a temperatura ambiente.
- Art. 227. O boxe de insensibilização deve possuir dimensão reduzida, preferencialmente contar com equipamento de contenção, as partes móveis devem ser metálicas e ser adequado à espécie animal.
- Art. 228. Os equipamentos e procedimentos de insensibilização devem atender a normas específicas, garantindo o estado de insensibilidade à dor do corte da sangria e o posicionamento seguro para o manuseio do animal
- § 1º A insensibilização por choque elétrico deve ocorrer em equipamento em formato adequado à espécie e durar o suficiente para a perfeita insensibilização.
- § 2º No caso de suínos, o equipamento de insensibilização por choque elétrico deve estar ligado a um cabo de semiarco a ser aplicado atrás das orelhas do animal.
- § 3º A insensibilização pode ser realizada por método mecânico com pistola com dardo cativo (penetrativo ou não penetrativo), sendo que a pistola de dardo cativo não penetrativo não deve ser usada em bovinos com menos de 8 (oito) meses, em touros ou em animais mais velhos.
- § 4º A insensibilização deve ser seguida por etapa de verificação da narcose, para então imediatamente iniciar a sangria em no máximo 30 s (trinta segundos).
- § 5º O local deve contar com equipamento de insensibilização sobressalente para o caso de falhas.
- Art. 229. A zona suja deve possuir área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria; lavagem após a sangria; escaldagem, depilação, chamuscamento e toalete, quando para suínos; esfola; evisceração; serragem das carcaças ao meio; inspeção de carcaças e vísceras; e lavagem de carcaças.

Parágrafo único. Quando necessária, a área de vômito deve localizar-se ao lado do boxe de insensibilização e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí devem ser imediatamente destinados à sangria.

Art. 230. A duração da sangria dos suínos e bovinos deve ser de no







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

mínimo  $3 \, \text{min}$  (três minutos), garantindo que o animal esteja morto antes da fase de escaldagem ou esfola.

- Art. 231. A sangria deve ser realizada pela secção dos grandes vasos que emergem do coração, junto deste órgão, para evitar que o animal mantenha a irrigação cerebral e recobre a consciência durante a sangria.
- § 1º A área de sangria deve se totalmente impermeabilizada e possuir chuveiro ou pistola para lavagem dos suínos.
- § 2º O sangue pode ser retirado como matéria-prima para alimentos quando a sangria for realizada com facas esterilizadas, uma para cada animal e a região for desinfetada antes do corte, sendo que o sangue só pode ser liberado após a liberação da carcaça pela inspeção do SIM Jundiaí.
- Art. 232. A lavagem da carcaça após a sangria e após a toalete na zona suja pode ser realizada com chuveiros ou pistola com água sob pressão, devendo em todos os casos possuir tubulação para recolher a água, evitando a deposição sobre o piso.
- Art. 233. Deve haver lavatórios de mãos com torneiras com fechamento que dispense o contato manual, providos de sabão líquido inodoro e neutro, antisséptico ou sabonete degermante disponíveis em todas as fases do processamento, inclusive na área de matança.
- Art. 234. A higienização das facas, gancho, fuzil, serra e outros instrumentos dos operadores e do SIM Jundiaí deve ser garantida sempre que sofram qualquer contaminação durante o uso.
- § 1º Deve haver estrutura acessível para a desinfecção de utensílios nas fases de: sangria; toalete da depilação; abertura abdominal e torácica; oclusão do reto; abertura da papada; evisceração; serragem da carcaça; inspeção da carcaça e rins; e inspeção final.
- § 2º Junto das mesas deve haver água a 82°C (oitenta e dois graus Celsius) em abundância para a higienização das mesas ou outro sistema seguro de higienização, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 235. Os trilhos ou os penduradores devem ter altura suficiente para não permitir o contato das carcaças com o piso.
- Art. 236. Quando do uso de plataformas, estas devem ser em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, serem construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapantes e possuírem corrimão de segurança.
- Art. 237. A escaldagem de suínos deve ocorrer em tanque com profundidade suficiente para a imersão total da carcaça, com água à temperatura de 62°C (sessenta de dois graus Celsius) a 72°C (setenta e dois graus Celsius), durante 2 a 5 min (dois a cinco minutos).
- Art. 238. A depiladeira para suínos deve ser mecanizada ou outro processo aprovado pelo SIM Jundiaí, sendo que nesta fase podem ser removidos os cascos, ser usado o chamuscador e removido o ouvido médio, e ao final obrigatoriamente deve haver a lavagem da carcaça.
- Art. 239. A zona limpa deve possuir área suficiente para os processos de: abertura abdominal e torácica; corte da sínfise pubiana; oclusão do reto; abertura da papada; inspeção da cabeça e papada; evisceração; inspeção de vísceras; divisão longitudinal de cabeça e carcaça; inspeção da carcaça e rins; inspeção do cérebro; desvio e retorno de carcaças suspeitas; retirada do unto e lavagem das carcaças.
- Art. 240. A abertura abdominal e torácica deve ser realizada com faca especial para evitar o rompimento dos intestinos.
- Art. 241. O corte da sínfise pubiana pode ser realizado com alicate especial ou outro equipamento aprovado pelo SIM Jundiaí.
- Art. 242. A oclusão do reto deve ser realizada com linha resistente, sendo permitido o uso de grampos de aço inoxidável perfeitamente higienizados entre um uso e outro.
- Art. 243. As vísceras devem ser dispostas em duas bandejas limpas para cada animal, sendo uma para vísceras brancas e outra para vísceras vermelhas, sempre guardando correspondência com a carcaça de origem.

Parágrafo único. No caso de ovinos e caprinos podem ser usados

- carrinhos sob carcaças para as vísceras, sendo a parte inferior do carrinho para o trato gastrointestinal e a parte superior para outras vísceras
- Art. 244. A mesa de inspeção de língua e vísceras vermelhas deve possuir rebordo que evite o derramamento, fonte de água fria que permita a lavagem das vísceras e orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.
- Art. 245. Para a lavagem da cabeça, deve-se empregar mangueira com extremidade ajustada a um tubo bifurcado a ser introduzido nas narinas e na cabeça ou pistola própria apta à introdução nas narinas.
- Art. 246. Para a abertura dos pés pode ser empregada serra circular.
- Art. 247. As meias-carcaças devem ser lavadas com água sob pressão antes de ingressarem no sistema de resfriamento.
- Art. 248. O sistema de resfriamento deve permitir que as carcaças possam manter-se distantes umas das outras e atingir a temperatura adequada medida na intimidade das massas musculares.
- Art. 249. Deve haver local para a higienização de caixas, bandejas, ganchos e carretilhas ao final dos trabalhos ou quando necessário.
- Art. 250. Para bovinos toma-se como referência o volume de água disponível de 100 L (cem litros) de água para cada cabeça abatida.
- Art. 251. Deve haver recipiente em número suficiente, em metal ou plástico, para o descarte de resíduos e produtos condenados.

Parágrafo único. Os resíduos podem ficar depositados na área suja, se o recolhimento for diário, caso contrário, deve haver uma área exclusiva para armazenamento até o recolhimento.

Art. 252. As vísceras não comestíveis, pelos e sangue podem ser destinados à compostagem e os resíduos de higienização para lagoa de tratamento ou outras medidas aprovadas pelos órgãos ambientais.

#### Seção IV

Da Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos

- Art. 253. A unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos pode industrializar diferentes espécies de animais, devendo ser dotada de instalações de frio e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.
- Art. 254. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor estrutura capaz de realizar os seguintes processos: recepção de matéria-prima; resfriamento e ou congelamento; desossa; processamento; armazenamento e preparo de condimentos e ingredientes; rotulagem, embalagem e expedição.
- § 1º A área de recepção necessita proteção contra intempéries, sendo no mínimo coberta.
- $\S$  2º A critério do SIM Jundiaí, as salas de processo devem ser climatizadas.
- § 3º No caso de realizar cozimento e produção de banha, o processo deve contar com área que não comprometa a temperatura das áreas frias.
- § 4º A trilhagem, quando necessária, deve possuir altura suficiente para que se mantenha a distância entre a carcaça e o piso em toda a operação e para qualquer espécie animal.
- § 5º O processamento de subprodutos é dispensado, mas os resíduos devem ser retirados imediatamente e possuírem local adequado para guarda até seu destino final, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 255. A área de recepção de matérias-primas deve ser localizada de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior das áreas de processo.
- Art. 256. Toda matéria-prima recebida deve ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM Jundiaí.
- Art. 257. No interior das câmaras de resfriamento ou congelamento, quando for o caso, devem ser empregados prateleiras metálicas e





#### **DECRETOS**

estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 258. Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão equipamento de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Parágrafo único. A matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

- Art. 259. Os estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (carne mecanicamente separada CMS) devem possuir equipamento quebrador de bloco de carnes.
- Art. 260. A operação de desossa deve ser preferencialmente separada da manipulação, aceitando-se sua execução na sala de processamento quando não traga prejuízos à higiene e sanidade de outras operações, sendo aceitável que a operação de desossa seja realizada em horários distintos, seguida de higienização.
- Art. 261. O espaço para processamento deve dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadora, embutidora, mesas, tanques, carrinhos, bandejas ou outros recipientes.

Parágrafo único. Os equipamentos podem ser constituídos de aço inoxidável ou outro material sanitário adequado ao contato com alimentos, desde que aprovados pelo SIM Jundiaí.

- Art. 262. O resfriamento das massas pode ocorrer no equipamento de frio das matérias-primas, desde que haja espaço e o equipamento de resfriamento garanta 4°C (quatro graus Celsius) no interior do produto.
- Art. 263. Deve haver um local separado para a preparação de envoltórios naturais, permitindo sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo SIM Jundiaí para tal finalidade.
- § 1º A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção pode ser realizada na sala de processamento, sendo necessária mesa e pia independentes, em momentos distintos do processamento e da desossa, de forma a não oferecer risco de contaminação.
- § 2º Os envoltórios devem ser armazenados fora da área de processamento.
- Art. 264. A preparação de condimentos deve possuir local específico que garanta a segregação de outros processos, podendo ser em local determinado dentro da sala de processamento.
- § 1º Para preparação de condimentos o local deve contar com equipamentos adequados ao processo como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas e caixas plásticas.
- § 2º Condimentos e ingredientes em pequena quantidade podem ser mantidos junto do posto de preparação de condimentos.
- $\S$  3° Todos os recipientes com condimentos devem estar claramente identificados.
- § 4º Cuidados especiais devem ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que representam.
- § 5º A receita ou tabela de proporções deve permanecer disponível ao operador responsável pela pesagem e mistura dos condimentos e sais de cura.
- § 6º O operador responsável pela pesagem e preparação de condimentos e sais de cura deve possuir treinamento específico para a atividade.
- Art. 265. Para a fabricação de banha, o estabelecimento deve possuir tanque de aço inoxidável para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos e equipamento de exaustão.

Parágrafo único. A cristalização e embalagem da banha pode ser realizada no mesmo local da fabricação.

- Art. 266. O cozimento de produtos cárneos pode ocorrer em estufas, em tanques de cozimento ou outros equipamentos adequados ao tratamento tármico.
- Art. 267. O resfriamento e armazenamento de produtos que necessitem refrigeração deve ser realizado em equipamento que garanta temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) a 5°C (cinco graus Celsius) e com produtos identificados.
- Art. 268. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração devem ser encaminhados diretamente ao local de rotulagem e expedição.
- Art. 269. A fabricação de produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc. deve utilizar preferencialmente câmara de cura, onde os produtos devem permanecer dependurados em estaleiros em temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovados e registrados no SIM Jundiaí.
- § 1º A cura pode possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar devem ser controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.
- § 2º O emprego de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura, poderá ser tolerado, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 270. Os estabelecimentos que produzam presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitem de frio em seu processo de cura devem possuir equipamento de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando o equipamento dispor de espaço suficiente, garantindo a separação dos recipientes com massas.
- Art. 271. O fatiamento de produtos necessita ser realizado em ambiente climatizado, podendo ocorrer a embalagem primária no mesmo local.
- § 1º O fatiamento pode ocorrer na sala de processamento em horário distinto das outras atividades, se o local apresentar condições de temperatura e espaço suficiente para os equipamentos e a higiene exigida para a operação.
- § 2º Todos os cuidados de higiene na manipulação devem ser tomados para evitar a recontaminação do produto no fatiamento.
- § 3º O equipamento usado no fatiamento deve ser de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados para este fim.
- Art. 272. Deve haver local exclusivo para a higienização de utensílios e partes removíveis dos equipamentos.
- § 1º Os equipamentos fixos não podem ser higienizados na sala de processamento se outros postos de trabalho da mesma sala encontrarem-se ativos ou houver risco de contaminação dos alimentos e superfícies de trabalho.
- § 2º A higienização de utensílios pode ocorrer na sala de processamento em horários distintos da produção e sem a presença de alimentos no local, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 273. O estabelecimento deve contar com local adequado, sem risco de contaminação, para o depósito de uniformes, materiais de trabalho e materiais de embalagem.

#### CAPÍTULO VIII

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

#### Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Pescados e Derivados

- Art. 274. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
- I Abatedouro Frigorífico de Pescado, que é o estabelecimento destinado





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

ao abate de pescados cultivados (peixes, rãs, moluscos e crustáceos), que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

- II Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, que é o estabelecimento destinado à recepção do pescado abatido, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.
- III Estação Depuradora de Moluscos Bivalves, que é o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

#### Seção II

Dos Estabelecimentos de Abate e Beneficiamento de Pescado

- Art. 275. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:
- I câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
- II local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves;
- Art. 276. Os tanques de depuração de pescados devem ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. A depuração pode ser dispensada caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

- Art. 277. O manejo pré-abate dos peixes deve ser de acordo com a espécie e corretamente realizado visando contribuir para a qualidade do produto, a redução de estresse e o bem-estar animal.
- Art. 278. Quando ocorrer o transporte dos animais vivos até o abatedouro, deve ser observada a densidade dos peixes, evitando a falta de oxigênio e o desconforto térmico, a ocorrência de lesões e mortandade dos peixes.
- § 1º É proibido o uso de substâncias químicas na água de transporte que possam contaminar ou deixar resíduos na carne dos peixes.
- § 2º Sempre que aplicável, deve ocorrer o descanso após o transporte de acordo com as características da espécie.
- Art. 279. A recepção do pescado deve ser feita em área coberta com pé-direito suficiente, para que as operações sejam realizadas de forma adequada, separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta área suja e a de evisceração e filetagem área limpa.
- § 1º Preferencialmente a comunicação da seção de recepção e de evisceração será por meio de cilindro ou esteira de lavagem do pescado.
- § 2º Os manipuladores que exercem operações na área suja não podem exercer operações na área limpa sem prévia higienização.
- Art. 280. O estabelecimento deve estar capacitado para realizar o abate precedido da insensibilização do animal, sendo o atordoamento por choque elétrico com voltagem correta o método mais adequado às espécies comumente cultivadas.

Parágrafo único. O método de insensibilização e abate deve ser aprovado junto ao SIM Jundiaí.

Art. 281. Para a evisceração e filetagem, o estabelecimento deve dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem), dotada de pontos de água suficientes para a operação.

- § 1º A disposição das mesas deve viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.
- $\S~2^{\rm o}$  A embalagem primária pode ser realizada na área de processamento quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.
- Art. 282. O estabelecimento deve dispor de instalações ou equipamentos adequados para a retirada e transporte, para fora das áreas de manipulação de produtos comestíveis, de resíduos de pescado resultantes do processamento.
- Art. 283. O estabelecimento deve possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada se houver facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

- Art. 284. A área de preparação de condimentos, quando possuir área suficiente, pode ser utilizada para armazenar os condimentos e ingredientes, mas deve ser evitado o trânsito pelas áreas produtivas.
- § 1º Os condimentos devem permanecer identificados, protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, sempre afastados do piso e paredes.
- § 2º Esta área poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.
- § 3º Cuidados especiais devem ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que representam.
- Art. 285. O estabelecimento deve possuir equipamentos de resfriamento ou isotérmicos em número suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.
- Art. 286. O pescado fresco, não transformado, inteiro ou eviscerado, de alguma maneira cortado, e que possa ser conservado em temperaturas próximas a do gelo fundente, pode ser mantido em câmaras isotérmicas para sua conservação.
- Art. 287. Produtos resfriados de pescado, resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais, embalados e mantidos sob refrigeração, devem ser conservados em equipamentos de resfriamento entre -0,5°C (meio grau Celsius negativo) e 2°C (dois graus Celsius).
- Art. 288. Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, devem atingir temperaturas inferiores a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) e fazer com que a temperatura no centro térmico dos produtos chegue até -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio.
- § 1º Os túneis de congelamento devem ser de fácil higienização e constituídos de material higienizável e resistente às baixas temperaturas.
- § 2º Será admitido o congelamento dos pescados em freezer, desde que o equipamento seja destinado somente para a etapa de congelamento, e que os produtos a serem congelados fiquem dispostos em prateleiras, permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.
- § 3º É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.
- § 4º Os pescados só podem ser transferidos dos equipamentos de congelamento para a câmara de estocagem quando já tenham atingido -18°C (dezoito graus Celsius negativos) a -20°C (vinte graus Celsius negativos) em seu interior.
- Art. 289. Os produtos congelados prontos e embalados devem permanecer sobre estrados ou estantes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) até sua expedição.

Parágrafo único. Será admitida a estocagem em freezers, guardando as







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

mesmas recomendações de temperatura e conservação.

Art. 290. Os produtos armazenados devem permanecer corretamente identificados.

Art. 291. O fracionamento de produto congelado pode ocorrer nos estabelecimentos em sala com temperatura ambiente entre 14°C (catorze graus Celsius) e 16°C (dezesseis graus Celsius).

§ 1º Os produtos não devem transitar por áreas em que possa ocorrer a contaminação cruzada.

§ 2º O fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na área de evisceração e filetagem, podendo ser realizado em horários diferentes ou ao mesmo tempo, desde que com separação que não comprometa as condições sanitárias do produto.

Art. 292. Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 1º Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

§ 2º O rótulo dos pescados descongelados deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão "não recongelar".

Art. 293. Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido do material resultante do descabeçamento, da evisceração e da separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º O produto deve ser designado "carne mecanicamente separada" seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

§ 3º Pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante; de outros peixes desclassificados para cortes nobres; resíduos de filetagem; carcaças; espinhaços ou partes destes, desde que apresentem boa qualidade e sejam considerados os riscos de sua utilização.

§ 4º Pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 5º Não é permitida a utilização de carne mecanicamente separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

Art. 294. Deve estar previsto no projeto um local específico para a higienização de caixas e utensílios.

§ 1º O local deve ser constituído de materiais de fácil higienização, dispor de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

§ 2º Os equipamentos e utensílios higienizados não podem ficar depositados na área de higienização se houver risco de recontaminação.

Art. 295. A embalagem secundária deve ocorrer em local separado da área de processamento e pode ser realizada na sala de expedição.

Parágrafo único. As embalagens secundárias devem permanecer depositadas em área independente, podendo permanecer na sala de expedição, desde que tenha espaço para tal.

Art. 296. A área de expedição deve garantir a proteção da atividade e a manutenção da temperatura dos pescados e produtos de pescados.

#### CAPÍTULO IX

## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 297. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e

em normas complementares.

Art. 298. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos registrados no SIM Jundiaí devem obedecer ao disposto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio de seus regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal e seus regulamentos técnicos específicos para processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs definem os produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes e aditivos alimentares autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 299. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares.

Art. 300. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender ao órgão regulador da saúde e ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quanto ao tipo de aditivos e coadjuvantes autorizados para o uso nos produtos de origem animal e seus limites máximos.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM Jundiaí.

 $\$  2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 301. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 302. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

#### TÍTULO III

#### DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ABATE

#### CAPÍTULO I

#### DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 303. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM Jundiaí.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, o SIM Jundiaí deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário do SIM Jundiaí, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão a avaliação.

§ 4º Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença de um representante do SIM Jundiaí.

Art. 304. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam a proteção e bem-estar animal, por toda a vida do animal até o momento do abate.



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- Art. 305. O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo SIM Jundiaí das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.
- § 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM Jundiaí poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.
- § 2º Sempre que o SIM Jundiaí julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, 24 h (vinte e quatro horas) de antecedência.
- Art. 306. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM Jundiaí.
- § 1º O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
- § 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
- § 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação veterinária do SIM Jundiaí, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.
- § 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
- § 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 h (vinte e quatro horas) entre a primeira avaliação e o momento do abate.
- § 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios devem ser submetidos à inspeção ante mortem.
- Art. 307. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

- Art. 308. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM Jundiaí proceder como se seque:
- I notificar o serviço oficial de saúde animal;
- II isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e
- III determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.
- Art. 309. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral
- Art. 310. Os animais deverão ficar em currais livres de barro pelo período determinado pelo SIM Jundiaí antes de serem insensibilizados.
- Art. 311. Os animais, com exceção dos ovinos, visando facilitar o exame ante mortem, devem ser lavados sobre piso impermeável com água

- potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.
- Art. 312. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate

Parágrafo único. Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção *post mortem*.

- Art. 313. Deve ser evitado, a critério do SIM Jundiaí, o abate de fêmeas em gestação adiantada e aves que apresentem o trato gastrintestinal repleto.
- § 1º As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Decreto.
- § 2º As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.
- Art. 314. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 315. É proibido o abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo SIM Jundiaí.

- Art. 316. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Decreto permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, este deve ser abatido ao final ou em instalações próprias para este fim.
- Art. 317. Os suínos que apresentem casos agudos de erisipela, como eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.
- Art. 318. Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério do SIM Jundiaí.

Parágrafo único. O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

- Art. 319. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM Jundiaí, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.
- Art. 320. As necropsias devem ser realizadas em local específico.
- Art. 321. Quando o SIM Jundiaí autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a necropsia deve ser utilizado veículo ou contentor especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
- § 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.
- § 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, público ou privado, que permita a destruição do agente.
- § 3º As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
- § 4º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor









#### **DECRETOS**

utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 322. O SIM Jundiaí levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados.

Art. 323. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquelas normalmente observadas ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do SIM Jundiaí.

Art. 324. À inspeção *ante mortem*, as rãs devem apresentar: postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante. As rãs que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

#### CAPÍTULO II

#### DO ABATE DE EMERGÊNCIA

Art. 325. Matança de emergência é o abate realizado, em presença de funcionário do SIM Jundiaí, dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério do SIM Jundiaí.

Art. 326. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização do SIM Jundiaí.

Art. 327. Nos casos de animais com sinais clínicos neurológicos ou de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM Jundiaí realizará colheita de material para exame, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 328. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Decreto ou a critério do SIM Jundiaí.

Art. 329. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Decreto, a critério do SIM Jundiaí.

Art. 330. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério do SIM Jundiaí.

Parágrafo único. O SIM Jundiaí deve avaliar a quantidade de sangue retido na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

#### CAPÍTULO III

#### DO ABATE NORMAL

Art. 331. Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo SIM Jundiaí, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

Art. 332. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em

descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e o descrito em normas complementares.

Art. 333. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 334. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM Jundiaí.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado ao máximo, respeitando o período mínimo de 3 min (três minutos).

Art. 335. As aves podem ser depenadas por processos a seco; após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou outro processo autorizado pelo SIM Jundiaí.

Art. 336. É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suínos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM Jundiaí, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após o processo depilatório.

§ 2º É proibido chamuscar suínos sem previamente escaldar e depilar.

§ 3º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a critério do SIM Jundiaí.

Art. 337. A interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate pode ser solicitada pelo SIM Jundiaí a qualquer tempo, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 338. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º A evisceração não deve ser retardada, mas caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério do SIM Jundiaí, de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM Jundiaí deve aplicar as medidas preconizadas neste Decreto, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 339. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM Jundiaí.

§ 1º A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 340. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM Jundiaí.

Parágrafo único. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

Art. 341. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco (MER) para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o *caput* devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

Art. 342. As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 343. É proibido recolher novamente aos equipamentos de frio, sem conhecimento e avaliação do SIM Jundiaí, produtos e matérias-primas deles retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 344. O SIM Jundiaí deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

#### CAPÍTULO IV

#### DA INSPEÇÃO POST MORTEM

#### Seção I

Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

- Art. 345. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.
- Art. 346. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles
- Art. 347. As cabeças de bovinos, suínos, ovinos e caprinos devem ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.
- Art. 348. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados na inspeção do SIM Jundiaí e julgados após exame completo.
- § 1º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa do SIM Jundiaí.
- § 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaca.
- § 3º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados pelo SIM Jundiaí ficam sequestrados e são conduzidos ao destino adequado por meio de equipamentos ou recipientes apropriados e identificados para este fim.
- § 4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pelo SIM Jundiaí quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.
- Art. 349. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com o carimbo, sob supervisão do SIM Jundiaí, indicando que foram inspecionados, podendo ser dispensado o uso de carimbo em aves, coelhos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.
- Art. 350. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame do SIM lundiaí
- Art. 351. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, o SIM Jundiaí deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.
- Art. 352. Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Decreto ficam a critério

do SIM Jundiaí, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

- Art. 353. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
- I devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério do SIM Jundiaí, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- IV podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- V podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
- Art. 354. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.
- I quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional se houver possibilidade de esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
- II quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada se houver possibilidade de esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
- III quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- IV devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.
- Art. 355. Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.
- § 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, pode ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério do SIM Jundiaí.
- § 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.
- § 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaca.
- Art. 356. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput os quadros clínicos de: inflamação aguda da pleura, do







#### **DECRETOS**

peritônio, do pericárdio e das meninges; gangrena, gastrite hemorrágica ou crônica; metrite; poliartrite; flebite umbilical; hipertrofia do baço; hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e rubefação difusa do couro.

- Art. 357. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.
- § 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente à inspeção do SIM Jundiaí.
- § 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos e dos ovinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 3º As carcaças dos bovinos reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.
- $\S$  5° Nas hipóteses dos  $\S$  2°,  $\S$  3° e  $\S$  4°, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.
- Art. 358. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.
- Art. 359. Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:
- I não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
- II quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como local de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
- IV recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- V devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- VI todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados
- VII a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.
- Art. 360. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.
- Art. 361. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.
- § 1º Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério do SIM Jundiaí, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

- § 2º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.
- Art. 362. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único. Devem ser também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 363. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério do SIM Jundiaí, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 364. Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do *caput*, desde que não estejam comprometidas.

- Art. 365. Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.
- Art. 366. As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
- § 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
- § 2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou as vísceras podem ser liberadas.
- Art. 367. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.
- § 1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões de contusão extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 2º Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- Art. 368. Devem ser condenadas as carcaças que no exame *post mortem* apresentem edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 369. Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

- Art. 370. Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema* (euritrematose).
- Art. 371. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepática* (fasciolose) quando houver caquexia ou icterícia.
- Art. 372. Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Parágrafo único. É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.





#### **DECRETOS**

- Art. 373. Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.
- Art. 374. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 375. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

- Art. 376. Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.
- § 1º Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional, a critério do SIM Jundiaí.
- § 2º Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, o SIM Jundiaí pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.
- Art. 377. Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
- § 1º Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério do SIM Jundiaí, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
- § 2º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 378. Devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, pode-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

- Art. 379. Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e em seguida abundantemente lavados.
- Art. 380. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.
- § 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.
- § 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- Art. 381. Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais com magreza livres de qualquer processo patológico, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 382. Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério do SIM Jundiaí, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.
- § 1º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

- § 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
- § 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
- $\S$   $4^{\rm o}$  O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
- § 5º É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.
- Art. 383. Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíase).
- Art. 384. Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

- Art. 385. Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não esteja comprometida.
- Art. 386. Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo único. O trato genital, o úbere e o sangue dos animais descritos no *caput* devem ser condenados.

- Art. 387. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose).
- § 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
- § 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.
- Art. 388. Devem ser condenadas as carcaças de animais com sarna em infestação generalizada, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação por sarna for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 389. Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada (teleangiectasia maculosa do fígado).

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

- Art. 390. As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.
- § 1º Devem ser condenados os órgãos e carcaças e de animais com linfoma maligno.
- § 2º Deve ser condenado todo o órgão e parte da carcaça atingidos pela neoplasia.
- § 3º Podem ser destinados à esterilização pelo calor as carcaças e órgãos de animais com lesões neoplásicas extensas, se forem localizadas e não houver comprometimento do estado geral, depois de removidas e condenadas as partes e órgãos afetados.
- § 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
- Art. 391. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:







#### **DECRETOS**

- I no exame ante mortem for constatada febre;
- II for acompanhada de caquexia;
- III apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
- IV apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
- V apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
- VIII existam lesões generalizadas caseosas ou calcificadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

Parágrafo único. A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

- Art. 392. As carcaças de animais portadores de tuberculose podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:
- I os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III existam lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.
- § 1º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas no artigo 391 do presente Decreto
- § 2º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
- § 3º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.
- Art. 393. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM Jundiaí, a um dos seguintes tratamentos:
- I pelo frio em temperatura não superior a -10 $^{\circ}$ C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
- II salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5 kg (três vírgula cinco quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
- III pelo calor, por meio de:
- a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus vírgula seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 min (trinta minutos);
- b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
- c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 (efe zero) igual ou maior que 3 min (três minutos) ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.
- § 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente

envolvido.

- § 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnicocientífico e aprovação no SIM Jundiaí.
- § 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM Jundiaí, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.
- Art. 394. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco (MER) para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

Parágrafo único. É vedado, sob qualquer forma, o uso dos MER para alimentação humana ou animal.

- Art. 395. Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
- § 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno devidamente depilada.
- § 2º Para o aproveitamento dos produtos de triparia é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo SIM Jundiaí.
- § 3º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo SIM Jundiaí, devendo ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
- § 4º Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.
- Art. 396. Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.
- § 1º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias permitidas pelo SIM Jundiaí, devendo ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
- § 2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.
- Art. 397. Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.
- Art. 398. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.
- Art. 399. O estabelecimento deve fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudos em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária, conforme fornecido pelo SIM Jundiaí.
- § 1º A cópia dos laudos, com a confirmação de recebimento pelos proprietários dos animais, deve ser entregue para arquivo junto ao SIM Jundiaí.
- § 2º É de responsabilidade do SIM Jundiaí encaminhar mapas com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

#### Seção II

#### Da Inspeção Post Mortem de Aves e Coelhos

- Art. 400. Na inspeção de aves e coelhos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.
- Art. 401. Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

insensibilização, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

Parágrafo único. Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e todo o conteúdo removido.

Art. 402. As aves que no exame *post mortem* apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único. Aves portadoras de laringotraqueite infecciosa, criptosporidiose, tifose aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, enterohepatite, histomoniase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa, quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

- Art. 403. As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:
- I quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
- II quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.
- Art. 404. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses, quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.
- Art. 405. Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 406. Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldadem excessiva.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

- Art. 407. Devem ser condenadas as aves, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.
- Art. 408. As carcaças, órgãos e vísceras de coelhos que na inspeção post mortem apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas
- Art. 409. As carcaças de coelhos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaca.
- Art. 410. As carcaças, órgãos e vísceras de coelhos com ocorrência de endoparasitoses e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

- Art. 411. Devem ser condenados os cortes de aves e coelhos que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.
- Art. 412. O sangue coletado durante a sangria pode ser destinado à

industrialização, a critério do SIM Jundiaí, podendo sofrer tratamento térmico pelo calor.

- Art. 413. A escaldagem deve ser executada imediatamente após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.
- Art. 414. Devem ser condenadas total ou parcialmente as aves com alterações provocadas pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na escaldagem.
- Art. 415. A depenagem deve ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.
- Art. 416. As penas não podem ser acumuladas no piso, devendo haver o recolhimento contínuo e remoção para o exterior da dependência.
- Art. 417. A evisceração compreende as etapas de: corte da pele do pescoço e traqueia; extração da cloaca; abertura do abdômen; eventração (exposição das vísceras); inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toalete (retirada do papo, esôfago e traqueia restante); lavagem final da carcaça por aspersão (externa e internamente).
- Art. 418. A evisceração não automatizada só deve ser realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Parágrafo único. A evisceração deve observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

- Art. 419. Não é permitida a retirada de órgãos ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção post mortem.
- Art. 420. As vísceras não comestíveis devem ser lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores.

Parágrafo único. No caso de mesa de evisceração, as vísceras não comestíveis podem ser depositadas em bombonas próprias.

- Art. 421. As vísceras comestíveis devem ser resfriadas e depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas.
- § 1º A moela deve ser aberta e ter seu conteúdo retirado imediatamente.
- § 2º A gordura cavitária e de cobertura da moela, pode ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.
- § 3º Pode-se usar gelo nos recipientes das vísceras.
- Art. 422. Os miúdos comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça) devem ser pré-resfriados por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius) e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 L (um e meio litro) por quilo.
- Art. 423. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:
- I a coleta seja realizada somente após a inspeção e liberação das aves por parte do SIM Jundiaí;
- II o produto seja resfriado a 4°C (quatro graus Celsius) ou inferior imediatamente após a coleta, seja armazenado e transportado sob refrigeração a 0°C (zero grau Celsius) e destinado exclusivamente ao tratamento térmico por calor.
- Art. 424. Os pulmões devem ser obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não comestíveis.
- Art. 425. O pré-resfriamento pode ser realizado por: aspersão de água gelada a 4°C (quatro graus Celsius); imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim; resfriamento por ar (câmaras frigoríficas); imersão em tanque com água gelada; ou outros processos aprovados pelo SIM Jundiaí.
- § 1º As carcaças devem estar livres de água residual em seu interior e



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

de qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas antes de ingressar no sistema de pré-resfriamento por imersão.

- § 2º No sistema de resfriamento por imersão, a temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças, não deve ser superior a 16°C (dezesseis graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de 30 min (trinta minutos).
- § 3º A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim deve ser constante em sentido contrário à movimentação das carcaças (contracorrente), na proporção mínima de 1,5 L (um e meio litro) de água por carcaça no primeiro estágio e 1 L (um litro) no último estágio.
- § 4º A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm (cinco partículas por milhão) de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 (meio) a 1 ppm (uma partícula por milhão).
- § 5º Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), o ar deverá ser previamente filtrado.
- § 6º A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deve ser igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius), tolerando-se a temperatura de 10°C (dez graus Celsius) para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.
- § 7º Os tanques do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão devem ser completamente esvaziados, limpos e desinfetados no final de cada período de trabalho 4 h (quatro horas) ou quando necessário, a critério do SIM Jundiaí.
- Art. 426. O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.
- § 1º Ao final da fase de gotejamento, a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar os limites determinados por legislação específica.
- § 2º O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao préresfriamento, com as carcaças suspensas de modo que a água presente nas cavidades possa ser escorrida, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.
- § 3º Outros processos tecnológicos que permitam o escorrimento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de préresfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo SIM Jundiaí.
- Art. 427. Os miúdos podem ser comercializados no interior das carcaças, mas devem receber embalagem própria, sendo a cabeça embalada individualmente.
- Art. 428. Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias deve ser em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ocorrer na área de embalagem primária.

Parágrafo único. Pode ser permitida, para fins de acondicionamento ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização, desde que estejam em bom estado de conservação.

- Art. 429. A temperatura das carnes durante a manipulação não pode exceder 7°C (sete graus Celsius).
- Art. 430. As carnes resfriadas devem apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus Celsius) no momento de sua expedição.
- Art. 431. Os produtos congelados, no momento de sua expedição, não devem apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus Celsius).
- Art. 432. Os subprodutos não comestíveis devem ser armazenados sob refrigeração, isolados e retirados periodicamente de maneira que não comprometam as matérias-primas e produtos.

Da Inspeção Post Mortem de Bovinos

- Art. 433. Na inspeção de bovínos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.
- Art. 434. Bovinos acometidos por hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna, devem ter condenadas as carcaças, órgãos e vísceras.
- Art. 435. Devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).

Parágrafo único. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 8 (oito) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

- I 2 (dois) ou mais cistos localizados simultaneamente em 2 (dois) locais de eleição (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos 4 (quatro) cistos; e
- II 4 (quatro) ou mais cistos no quarto dianteiro (músculo do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), mediante incisões múltiplas e profundas.
- Art. 436. Considerando a pesquisa de cistos de *Cysticercus bovis* em todos os locais de eleição, a remoção e a condenação da área atingida, a carcaca:
- I deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor quando for encontrado, viável ou calcificado, mais de 1 (um) cisto e menos do que o fixado para a infecção intensa;
- II deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo frio ou pela salga quando for encontrado 1 (um) único cisto viável;
- III pode ser destinada ao consumo humano direto quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado.

Parágrafo único. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 437. O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção pelo *Cysticercus bovis*, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

#### Seção IV

#### Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

- Art. 438. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.
- Art. 439. Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose), quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

- Art. 440. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.
- § 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
- § 2º Quando forem encontrados mais de 1 (um) cisto e menos do que o que caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- § 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto, considerando-se a pesquisa de todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.
- § 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto em normas









Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

complementares.

- Art. 441. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.
- § 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação, devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.
- § 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.
- § 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

#### Secão V

#### Da Inspeção Post Mortem de Suínos

- Art. 442. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.
- Art. 443. As carcaças que apresentem afecções de pele como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. Devem ser condenadas as carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura.

- Art. 444. Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.
- § 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo calor.
- § 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.
- Art. 445. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína).

Parágrafo único. Entende-se por infecção intensa a presença de 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, em locais de eleição, examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação de 2 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

- Art. 446. Considerando a pesquisa de cistos de *Cysticercus cellulosae* em todos os locais de eleição, a remoção e a condenação da área atingida, a carcaça:
- I deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor quando for encontrado, viável ou calcificado, mais de 1 (um) cisto e menos do que o fixado para a infecção intensa;
- II deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, quando encontrado 1 (um) único cisto viável;
- III pode ser destinada ao consumo humano direto quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado.
- § 1º A língua, o coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo tratamento dispensado à carcaça.
- § 2º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.
- § 3º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição

devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 447. Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquídicos ou castrados, que apresentem forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

- Art. 448. Devem ser abatidos em separado os suínos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção *ante mortem*.
- § 1º Nos casos previstos no *caput* deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.
- § 2º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou partes atingidas.
- $\S\,3^{o}\,\text{No}\,\text{caso}\,\text{de}\,\text{lesão}\,\text{de}\,\text{pele}\,\text{discreta}\,\text{e}\,\text{localizada},\,\text{sem}\,\text{comprometimento}\,$  de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
- Art. 449. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas 1 (um) sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até 2 (dois) sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das partes atingidas.

- Art. 450. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.
- § 1º Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação deve ser total.
- § 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.
- § 3º Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.
- Art. 451. Carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional por meio de tratamento térmico pelo frio.

Parágrafo único. O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
- Art. 452. Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

#### Seção VI

#### Da Inspeção Post Mortem de Pescados

- Art. 453. Na inspeção de pescados aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.
- Art. 454. A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

Art. 455. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

Parágrafo único. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

- Art. 456. Os dispositivos previstos no presente Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana no que for aplicável, além do disposto em normas complementares.
- Art. 457. No transporte de espécies de pescado vivo devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.
- Art. 458. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.
- Art. 459. É vedada a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.
- Art. 460. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, devendo ser empregada água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e da microbiota superficial.
- Art. 461. Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o SIM Jundiaí exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.
- Art. 462. Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção *post mortem* de rotina:
- I observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II exame de cabeça, narinas e olhos;
- III exames visual e táctil;
- IV exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
- V exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.
- Art. 463. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem: as análises sensoriais; os indicadores de frescor; o controle de histamina, nas espécies formadoras; o controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e o controle de parasitas.
- Art. 464. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as características sensoriais para:
- I peixes:
- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;
- II crustáceos:
- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;
- III moluscos:
- a) bivalves:
- estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
- b) cefalópodes:
- 1. pele lisa e úmida;
- 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- 3. carne firme e elástica;
- 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- 5. odor próprio;
- c) gastrópodes:
- 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. estarem vivos e vigorosos;
- IV rã:
- a) odor suave e característico da espécie;
- b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- c) ausência de lesões e elementos estranhos; e
- d) textura firme, elástica e tenra.
- § 1º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado, congelado ou descongelado, recebido como matéria-prima, naquilo que lhes for aplicável.
- § 2º Os pescados devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em normas complementares.
- § 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.
- Art. 465. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### **DECRETOS**

- I pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio por 100 g (cem gramas) de tecido muscular.
- § 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
- § 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
- Art. 466. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, são considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:
- I a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III sinais de deterioração;
- IV coloração ou manchas impróprias;
- V perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI odor e sabor estranhos;
- VII resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
- VIII cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único. Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Decreto para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 467. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento da verificação visual de parasitas deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo SIM Jundiaí, incluindo, se necessário, a transiluminação.

- Art. 468. O pescado, partes dele, órgãos com lesões ou anormalidades, que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado e segregado, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.
- Art. 469. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
- Art. 470. O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.
- Art. 471. O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:
- I elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

- II contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
- IV houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- V apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto.

#### TÍTULO IV

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Art. 472. O SIM Jundiaí poderá solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para o fiel cumprimento da Lei nº 9.233, de 3 de julho de 2019, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos.
- Art. 473. As normas de funcionamento do SIM Jundiaí e da inspeção industrial, tecnológica e sanitária dos estabelecimentos e produtos de origem animal complementares serão disciplinados em normas técnicas específicas
- Art. 474. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.
- Art. 475. Fica revogado o Decreto nº 19.450, de 29 de dezembro de 2003

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

EDUARDO JOSÉ DA SILVEIRA ALVAREZ Gestor da Unidade de Agronegócio, Abastecimento e Turismo

Registrado na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos vinte e seis dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte, e publicado na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS Gestor da Unidade da Casa Civil

#### **PORTARIAS**

#### PORTARIA Nº 126, DE 22 DE OUTUBRO DE 2020

DESIGNA EDUARDO CÉSAR VALENÇA, Diretor do Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças, para responder pela Unidade de Gestão de Infraestrutura e Serviços Públicos, cumulativamente com suas atribuições, no período de 17 a 26 de novembro de 2020, percebendo os subsídios correspondentes ao cargo de Gestor, durante o afastamento do titular ADILSON RODRIGUES ROSA, em gozo de férias regulamentares.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

Registrada na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos vinte e dois dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte, e publicada na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS Gestor da Unidade da Casa Civil

#### PORTARIA Nº 127, DE 22 DE OUTUBRO DE 2020

D E S I G N A ISABEL CRISTINA FIALHO HARDER, Diretora do Departamento de Agronegócio, para responder pela Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, cumulativamente com suas







#### **PORTARIAS**

atribuições, no período de 16 de novembro a 05 de dezembro de 2020, percebendo os subsídios correspondentes ao cargo de Gestor, durante o afastamento do titular EDUARDO JOSÉ DA SILVEIRA ALVAREZ, em gozo de férias regulamentares.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

Registrada na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos vinte e dois dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte, e publicada na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS Gestor da Unidade da Casa Civil

#### **NEGÓCIOS JURÍDICOS E CIDADANIA**

#### PROCON DE JUNDIAÍ

Rua Barão de Jundiaí, 153 - Anexo Câmara Municipal - Centro - CEP 13201- 010 - Jundiaí/SP

Atendimento no mês de Setembro/2020:

Atendimentos Realizados nas Seguintes Áreas	TOTAL
1000 – Alimentos	02
2000 □ Saúde	11
3000 □ Habitação	04
4000 – Produtos	104
5000 □ Serviços	93
5000 ☐ Serviços Essenciais	40
6000 – Assuntos Financeiros	106
7000 □ Fiscalização	00
Extra Procon	07
Total de Atendimentos	367
Atividades Realizadas Pelo Procon Jundiaí	
Abertura de Reclamação no Retorno da CIP	14
Audiências Realizadas	00
Visitas Fiscalizatórias	09
Autos de Notificação Lavrados	09
CIPs Finalizadas	690
TOTAL	1089
##OID 0 1 1 1 6	

\*\*CIP= Carta de Informações Preliminares

Atenciosamente

Geslane L. L. Rosa Chefe do PROCON JUNDIAÍ

Fernando de Souza Gestor em Neg. Jurídicos e Cidadania

#### **GESTÃO DE PESSOAS**

DCS / DIVISÃO DE CARGOS E SALÁRIOS EDITAL Nº290, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020

ROSEMARY APARECIDA GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, Prefeitura Municipal de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, conforme disposto na Lei Municipal nº 5.641, de 06 de julho de 2001 e Lei Municipal nº 8763, de 03 de março de 2017, face ao que consta no processo 919.7/2020-------

**FAZ SABER**, que conforme relatório elaborado pela Divisão de Cargos e Salários, os servidores abaixo nomeados foram considerados aptos à progressão, após conclusão do estágio probatório, referente ao período de **NOVEMBRO DE 2020**, conforme dispõe o Decreto 24.344, de 12 de abril de 2013:

Código	Nome
2874301	ANDRE ROMEIRO MACHADO LOPES
2874401	CLELIA MARIA SANDEI PAES DUARTE
2874801	DAMARES NUNES DE SOUZA LINS
2874501	ELISABETH DE ARAUJO BEZERRA
2874701	KAREN JOSIANI BREDARIOL

Para que não alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de

#### GESTÃO DE PESSOAS

costume.

#### **ROSEMARY APARECIDA GHIRALDI SIMIONATO**

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrada na Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, aos vinte e oito dias do mês de outubro de dois mil e vinte.

#### DDS/DIVISÃO DE CARGOS E SALARIOS EDITAL N°291, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER que, conforme relatório elaborado pela Divisão de Cargos e Salários, os servidores abaixo nomeados foram considerados aptos à progressão, referente ao período de **NOVEMBRO DE 2020**, conforme dispõe o Decreto 24.344, de 12 de abril de 2013:

	T
	Nome
	ADRIANO COSTA
	ADRIANO GONCALVES
	ALAN SILVESTRE
	ALEXANDRE HISAO AKITA
	ALINE RAFAELA DA CUNHA GODOY
	ANA PAULA LEPORI DE CAMARGO
	ANDRE DA SILVA BARBATO
	ANTONIO MARCOS DA SILVA FEITEIRO
	APARECIDA MADALENA DA SILVA
	ARIANE DE OLIVEIRA NEVES
	BERNADETE DE FATIMA FARIA LIMA
	BRUNA LUISA SCALIONI OLIVEIRA
	BRUNA VERONEZE PAVAN
	CAMILO JOSE DE SOUZA
	CARINA APARECIDA BONI GALDINI
	CIBELI SOARES GANDOLPHO
	CINTIA BERNARDIS
	DANIEL CARLOS MONTANHER
	DAVID LEANDRO CHINELATTO
	DEBORA APARECIDA MORA
	DONIZETI GONCALVES
	DULCEMARA DOS SANTOS SIBINELLI
	EDELAIR SIQUEIRA AMARAL MARCELINO
	EDISON ANTONIO PEREIRA ALVES
	EDISON PANSONATO
163306	EDMILSON DA SILVA AZEVEDO
	EDMUNDO APARECIDO CANDIDO DE SOUZA
	ELAINE CLINI ROSAS
	ELIANE STORARI BARROS
	ELIETE ROSA RAIMUNDO LARRUBIA
	ELIZABETH DA SILVA GALASTRI
	ELOISA ANTONIA BIROLIM AMARAL
	ELZA HERMENEGILDO DA SILVA EMERSON FREIRE DOS SANTOS
	ERON FERNANDES
	EVERTON FIORANTE SETTE
	FABIO HENRIQUE CESCON DA SILVA
	FABIO PIZO MARTINS
	FERNANDA BATTISTELLA
	FILICIA GOMES SANTANA
	FLAVIA SIMOES DE MOURA
	GILBERTE ANGELO DE OLIVEIRA
	GIOVANA PEREIRA FANTINI
	GISELE CRISTINA MENDONCA AGOSTINHO
	GISLAINE CRISTINA DE SÁ
	HALINE CASTANHA DA SILVA GOBATO
	IAGO FERNANDO SANTOS
	IVAN CARLOS GOMES DE OLIVEIRA
	IVANIR APARECIDO DE CARVALHO
	JAIR ANTONIO TAVARES
	JEFFERSON PEREIRA PORPHIRIO
	JESSICA IVANY DO PRADO ROCHA SEIXAS
	JOANA PEREIRA FERREIRA
	JOAO APARECIDO DOS SANTOS
	JOILDO SOARES
	JOSE AMADEU GALAFACI
	JOSE EDUARDO DOS SANTOS
	JOSE PEREIRA DA SILVA
	JOSE ROBERTO RODRIGUES
	JOSEFA ALVES DO NASCIMENTO MENEZES
	JOSIANE ESPERANÇA
	JUCILEIDE BATISTA DOS SANTOS
	,



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### GESTÃO DE PESSOAS

	GESTAO D
2316901	JULIANA BARBOZA CAZADIO ZAGO
	JULIANA HAMADA SERRANO
2316301	KATE CRISTINA PATRIGNANI
	KATIA APARECIDA DE OLIVEIRA
	KELLY CRISTINA DARDIS DA SILVA
	KLEBER DA SILVEIRA FRANCO
	LAERTE MARRA
	LEANDRO FABIO SAMPAIO DE SOUZA LEIDE MARIA RODRIGUES DE S GASPAROTTO
	LENITA PERES RUSSO BULGARELLI
	LIDIANE DA COSTA SANTOS DE ALMEIDA
	LIGIA MARIA LORENCINI
	LUCIANA CAMARGO DA SILVA
	LUCIANA MATAREZZI NEVES
	LUCIANO APARECIDO MAINARDI IBIDI
	LUCIANO LOPES FERRO
	LUCIEIDE ANITA FREZZA LUCIRLEY RAEL
	LUIZ CARLOS EMIDIO PIVA
	MAGALI DE FATIMA FONSECA
	MARCIA CRISTINA TONET
	MARCO ALESSANDRO TALLONI FERRARI
	MARIA APARECIDA DA SILVA CORAIM
	MARIA CLEIDE DOS SANTOS
	MARIANA ANTONELLI DEFALCO MARILSA CARLA SOARES BIASIN
	MARTA REGINA PAVAN SOLSI
	MAURI CARDOSO
	MILAYNE KAORI SAKODA AOKI
1857101	MIRIAM MESQUITA DOS SANTOS
	NEUSA MARIA BRAUN
	NEUZA BARRAGAN DE OLIVEIRA
	NILVA ALVES PEREIRA DE MORAES
	NILZA MARIA DOS SANTOS BORATO ONESINA EVANGELISTA
	ORESTES ANTONIO DO PRADO
	OSMAR CID
	OTAILDE DE FATIMA SOARES BUENO DE SOUZA
	PABLO VINICIUS DE MORAES MACEU
	PAULO CESAR DE ALMEIDA
	PEDRO ALVES MENDES
	PEDRO DA SILVA FREITAS PEROLA DE SOUZA BRAGA
	RAPHAEL PASTOR VICENTE
	REGINA APARECIDA CANO CARDONA
	RENAN PEIXOTO DA SILVA
	RINALDO VIEIRA SOUZA
	ROBERTA KELI AMADIO DA SILVA CAETANO
	ROGERIO CLAUDIO DA SILVA
	RONALDO FERREIRA DA SILVA ROSA MARIA PAVAN
	SANDRA LUCIA GRANDE BALDO
	SANDRA MARIA CORREA MELO
	SILVANA APARECIDA BURIL DE OLIVEIRA
2554501	SILZIANE RIBEIRO DA COSTA
1663901 1003201	SIRLENE FIGUEIREDO SONIA APARECIDA DA SILVA PACANARO
	SONIA MARIA DE ALMEIDA MOTTA
	SONIA MARIA MROCHEN
2315701	SULAI CRISTINA PEREIRA
	TANIA REGINA GOMES LOPES ROVERI
	TEREZINHA BENEDITA DE MELO THAIS CRISTINA BARBOSA
	VANDERLEI APARECIDO DE SOUZA
	WELLINGTON BERTOLINO TURQUETO
2553401	WILLIAM RAMOS

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de costume.

#### **ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO**

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade de Administração e Gestão de Pessoas aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

<u>DDS/DIVISÃO DE CARGOS E SALARIOS</u> EDITAL Nº 292, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020. ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER, que conforme relatório elaborado pela Divisão de Cargos e Salários, os servidores abaixo nomeados foram considerados inaptos à progressão, referente ao período de **NOVEMBRO DE 2020**, conforme dispõe o Decreto 24.344, de 12 de abril de 2013:

#### Artigo 9 - Inciso I

Cadastro	Nome (Cadastro)
2874601	FELIPE PINHEIRO DA CUNHA

#### Artigo 9 – Inciso II

	J	
	Cadastro	Nome (Cadastro)
	1285501	ADRIANA MARIA CONTESINI
	1446701	ANA DIRCE RUIVO DE OLIVEIRA
	2552801	CAMILA GOMES DE MELLO MENEZES
	1003801	DENISE DO CARMO ALBUQUERQUE
	2077301	FLORINDA OLIVEIRA BALEEIRO
	1664701	JOSE CARLOS ULIAM
	1857501	MONICA ALESSANDRA BRAVO IAMONTI
	1286901	NEIDE DOS SANTOS
	2315201	PATRICIA ROSEMEIRE DOS SANTOS
	1287501	PEDRO ANTONIO EMIDIO PIVA
[	2713101	TELMA BENEDITA DE OLIVEIRA PEREIRA
	1663501	VERONICA OLIVEIRA DE LIMA
	2316601	WELLINGTON REGIS DO VALLE

#### Artigo 9 - Inciso III

Cadastro	Nome (Cadastro)
163001	MILTON DE BARROS

#### Artigo 9 - Inciso IV

Cadastro	Nome (Cadastro)
2316501	JOAO PAULO EUFRAZIO
2713001	PATRICIA GISELE ALVES ROSSINI
2552401	PRISCILA DOS SANTOS SILVA

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de costume.

#### ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade de Administração e Gestão de Pessoas aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### DDS/DIVISÃO DE CARGOS E SALARIOS EDITAL N°293, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade Adjunta de Gestão de Pessoas do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, FAZ SABER, que conforme relatório elaborado pela Divisão de Cargos e Salários, os servidores pertencentes ao quadro de pessoal estatutário, lotado na Secretaria Municipal de Planejamento e Meio Ambiente, por força da Lei n° 5.308, de 05 de outubro de 1999, abaixo nomeados foram considerados **aptos** à progressão, referente ao período de <u>NOVEMBRO DE 2020</u>, conforme dispõe o Decreto 24.344, de 12 de abril de 2013:

Código	Nome
708027	REINALDO SANTOS SILVA
710027	ROSANA NATUCCI RUSSO

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de costume.

#### **ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO**

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade de Administração e Gestão de Pessoas aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### DDS/DIVISÃO DE CARGOS E SALARIOS EDITAL Nº 294, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de







#### **GESTÃO DE PESSOAS**

Pessoas do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER, que conforme relatório elaborado pela Divisão de Cargos e Salários, os servidores pertencentes ao quadro de pessoal estatutário, lotado na Unidade de Planejamento e Meio Ambiente, por força da Lei nº 5.308, de 05 de outubro de 1999, abaixo nomeados foram considerados inaptos à progressão, referente ao período de **NOVEMBRO de 2020**, conforme dispõe o Decreto 24.344, de 12 de abril de 2013:

Artigo 9º - inciso II

Cadastro	Nome (Cadastro)
813927	MAURO DA SILVA

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital, que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de costume.

#### ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade de Administração e Gestão de Pessoas aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

# DDS/DIVISÃO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO PORTARIA N° 1137, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, Prefeitura do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, conforme disposto na Lei Municipal n° 5.641, de 06 de julho de 2001, Lei Municipal n° 8.763, de 03 de março de 2017, alterada pela Lei Municipal n° 8.948, de 27 de abril de 2018.

R E S O L V E conceder férias-prêmio aos servidores abaixo relacionados, pertencentes ao quadro de pessoal estatutário, conforme art. 65, da Lei Complementar nº 499/2010, na forma a seguir discriminada.

PROCESSO	NOME	INÍCIO	TÉRMINO
38131-7/2019	ALINE ALEIXO	03/11/2020	02/12/2020
23387-8/2016	ALINE MIGUEL ALMEIDA SOUZA	03/11/2020	02/12/2020
13596-8/2020	ALYNE RAFAEL DOS AN- JOS	03/11/2020	02/12/2020
10306-9/2018	ANA CLAUDIA MARQUES BARBOSA DIAZ	03/11/2020	02/12/2020
6921-9/2019	ANA MARIA ROSSI FER- NANDES COSTA	03/11/2020	02/12/2020
11365-2/2019	ARIENE DE PAULA LEAL	03/11/2020	02/12/2020
14619-5/2016	CELINA BAIALUNA	03/11/2020	02/12/2020
32361-6/2019	CLELIA SILENE DA COSTA BERTI	03/11/2020	02/12/2020
13625-5/2020	DANIEL CARLOS MONTA- NHER	03/11/2020	02/12/2020
12042-4/2020	DANIEL JUNIOR DE OLI- VEIRA	03/11/2020	02/12/2020
30342-8/2019	DANIELA ORTOLANI TRE- VEJO	03/11/2020	02/12/2020
28850-6/2018	DIVA SEVERINO DOS SAN- TOS	03/11/2020	02/12/2020
26268-1/2019	EDNA BARRAS LUIZ	03/11/2020	02/12/2020
31674-3/2019	ELLEN TATIANE VOLTOLIN GAZZI	03/11/2020	02/12/2020
13589-3/2020	ELZA DA SILVA NASCIMEN- TO	03/11/2020	02/12/2020
22320-4/2019	ERICA MARTINS	03/11/2020	02/12/2020
26158-4/2019	FABIO DIAS DA CUNHA	03/11/2020	02/12/2020
33216-1/2019	FERNANDA DETONI DA SILVA SANTOS	03/11/2020	02/12/2020
4656-9/2016	HELOISA DA GRAÇA BU- RATTI	03/11/2020	02/12/2020
2946-0/2019	ICARO HENRIQUE SANTOS	03/11/2020	02/12/2020
33115-7/2018	IVANIR SOUZA SILVA	03/11/2020	02/12/2020
3617-6/2019	JESSICA FERNANDES LEME	03/11/2020	02/12/2020
12035-0/2019	JOSÉ ROBERTO COTRIN	03/11/2020	02/12/2020
6610-8/2019	JUCINEIDE DO NASCIMEN- TO ARAUJO	03/11/2020	02/12/2020
13306-2/2020	LAUDO SPIANDORIN	03/11/2020	02/12/2020
31896-2/2019	LENIR MENDES BRAGA DA MOTA	03/11/2020	02/12/2020

PESSUA.			
14820-1/2020	LIGIA LUZIA APARECIDA DA	03/11/2020	02/12/2020
	SILVA V XAVIER	03/11/2020	02/12/2020
2726-6/2019	LIONEL DIAS PALHÃO MARIA ANGELICA TURATO		
12986-8/2017	LOTTI	03/11/2020	02/12/2020
25874-5/2015	MARIA CONCEICAO AL-	03/11/2020	02/12/2020
	BINO  MARIA DE LOURDES AL-		
35224-3/2019	VES	03/11/2020	02/12/2020
13584-4/2020	MARIANA MALVEZZI ZICATI	03/11/2020	02/12/2020
12302-0/2016	MARISOL HERINGER MO- REIRA	03/11/2020	02/12/2020
40400 4/2040	NICERIA VIEIRA PARA-	00/44/0000	00/40/0000
18188-1/2019	NHOS PEREIRA	03/11/2020	02/12/2020
30972-8/2016	PABLO VINICIUS DE MORA- ES MACEU	03/11/2020	02/12/2020
13727-1/2019	PEDRO EMERSON DANIEL	03/11/2020	02/12/2020
17956-6/2017	ROSANA MARIA BAPTISTA	03/11/2020	02/12/2020
	FIORAVANTE ROSEMARY CORAINE		
19882-4/2016	BONASSI	03/11/2020	02/12/2020
28540-3/2018	ROSEMEIRI JACYNTHO	03/11/2020	02/12/2020
	FARIAS		
13295-7/2020	RUTE SAVIETO BONI SANDRA REGINA CORTO-	03/11/2020	02/12/2020
22174-7/2018	NESI COSTA	03/11/2020	02/12/2020
18068-5/2019	SILMARA MOREIRA DOS	03/11/2020	02/12/2020
12374-3/2019	SANTOS SUELI GONÇALVES	03/11/2020	02/12/2020
13294-0/2020	SUELI KOMÂTSU DE ASSIS	03/11/2020	02/12/2020
4436-0/2019	TERESA RAQUEL FERRA-	03/11/2020	02/12/2020
ATT X	CINI VERA LUCIA MARTINELLI		
25427-8/2017	DE AZEVEDO	03/11/2020	02/12/2020
2773-8/2019	WILLIAM DEVIDE CONDE	03/11/2020	02/12/2020
16845-2/2017	ANA MARIA ADAMI FLAVIA CIARROCCHI PIN-	04/11/2020	03/12/2020
31514-1/2019	TO	04/11/2020	03/12/2020
13307-0/2020	JOEL PEREIRA	04/11/2020	03/12/2020
7468-8/2020 29662-6/2017	MARCIO BRANDINI ERALDO PETUBA DA SILVA	05/11/2020 09/11/2020	04/12/2020 08/12/2020
5252-0/2019	LEANDRO ROBERTO GUI-	09/11/2020	08/12/2020
3232-0/2019	MARÃES MELLO	09/11/2020	00/12/2020
32991-6/2016	RENATO CLEMENTE DE SOUSA	09/11/2020	08/12/2020
7597-6/2019	BRUNA FRANCA KUNINARI	12/11/2020	11/12/2020
31800-4/2019	NELCI JOSÉ DA CRUZ	13/11/2020	12/12/2020
18880-9/2016	ADRIANA CRISTINA MO-	16/11/2020	15/12/2020
12507 6/2020	ALESSANDRA ISCARO	16/11/2020	15/12/2020
13597-6/2020	COSTA	16/11/2020	15/12/2020
22354-3/2019	BRUNO FRANCISCO TONI- NI BARBOSA	16/11/2020	15/12/2020
40500 7/0000	CAMILA APARECIDA DA	40/44/0000	45/40/0000
13592-7/2020	SILVA GORERI	16/11/2020	15/12/2020
32500-9/2019	CINTIA MARIA LIETE DE	16/11/2020	15/12/2020
13280-9/2020	MELO EDIVAR GOMES DA SILVA	16/11/2020	15/12/2020
2957-7/2019	ELISANGELA CONCEIÇÃO	16/11/2020	15/12/2020
	VIOLA SILVA	16/11/2020	
13309-6/2020 22337-8/2019	FABIO VIEIRA DA SILVA   GISELE MINEIRO FANTI	16/11/2020	15/12/2020 15/12/2020
14174-1/2016	JOÃO ROMÃO BATISTA	16/11/2020	15/12/2020
5346-0/2019	MARIA DO CARMO SEVE-	16/11/2020	15/12/2020
4700 4/55 :-	RIANO GARCIA ROGERIO MUNHOZ DE	10/41/07	45/40/0555
4780-1/2019	PAULA	16/11/2020	15/12/2020
25454-0/2018	ROSA MARIA DE ALMEIDA	16/11/2020	15/12/2020
31428-2/2015	VIVIANE CAMPOS DE OLI- VEIRA	16/11/2020	15/12/2020
31397-1/2019	MARIA DA GLORIA BARBO- SA DA S. BISPO	18/11/2020	17/11/2020
13590-1/2020	CECILIA PESSOTTO SIL-	19/11/2020	18/12/2020
23392-8/2016	VEIRA VIVIAN CRISTINA COLODO	19/11/2020	18/12/2020
	ALEXANDRA DE LIMA CAM-		
1671-7/2018 34965-0/2015	POS ALINE MARIA PEDERIVA	23/11/2020	22/12/2020
7080-3/2019	CARUSO ANA CAROLINA ALMEIDA	23/11/2020	22/12/2020
1000-3/2019	HOLEWINSKY	23/11/2020	2211212020



Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

### **GESTÃO DE PESSOAS**

			JIAOD
13595-0/2020	ANA PAULA BARBI ROBER-	23/11/2020	22/12/2020
14817-7/2020	CAROLINA SOPRANO ZEN	23/11/2020	22/12/2020
2601-1/2019	CRISTIANE MACEDO DOS	23/11/2020	22/12/2020
2001-1/2019	SANTOS FERREIRA	23/11/2020	22/12/2020
14818-5/2020	CRISTIENE FRANCINE DA SILVA OLIVEIRA	23/11/2020	22/12/2020
22673-2/2016	DEBORA DE JESUS SILVA	23/11/2020	22/12/2020
15482-9/2015	DENIS FERNANDES DA	23/11/2020	22/12/2020
4819-7/2019	SILVA DENISE BATISTA DA SILVA	23/11/2020	22/12/2020
	DENISE DA SILVA ANDOL-		
13588-5/2020	FO	23/11/2020	22/12/2020
20181-2/2019	EDITE PEREIRA ELIANA APARECIDA FER-	23/11/2020	22/12/2020
13585-1/2020	REIRA NERI	23/11/2020	22/12/2020
13591-9/2020	ELIANE APARECIDA PRA- DO DE SOUZA	23/11/2020	22/12/2020
23104-7/2016	ELIZABETE CRISTINA AMANCIO SOARES	23/11/2020	22/12/2020
9641-6/2016	ELTON PAULO DA SILVA	23/11/2020	22/12/2020
5599-6/2018	ERIK LUIS MACHADO	23/11/2020	22/12/2020
26705-6/2017	FERNANDO CESAR GOU- VEA	23/11/2020	22/12/2020
3544-2/2019	FRANCISCA EMANUELLY	23/11/2020	22/12/2020
0444.6/2045	JOSELAINE DAS GRAÇAS	00/44/2225	00/10/2225
2414-9/2019	B. ALMENDRO	23/11/2020	22/12/2020
6751-6/2016	JULIANA ASSIS ALFENAS PARREIRA	23/11/2020	22/12/2020
21582-2/2018	LAUREANA LOREDO DA SILVA	23/11/2020	22/12/2020
30094-1/2016	LUCIANA LORENSINI	23/11/2020	22/12/2020
12206-3/2016	MARCIA BETINA DODI MARIA ANGELA PAVAN	23/11/2020	22/12/2020
28852-2/2018	SCHROEDEN	23/11/2020	22/12/2020
5061-5/2019	MARIA BETANIA DOS PAS- SOS ROZZON	23/11/2020	22/12/2020
7962-2/2019	MARINES ALMEIDA PAS- SOS	23/11/2020	22/12/2020
9803-0/2017	MICHELE SANTANA BUENO CRUZ	23/11/2020	22/12/2020
13583-6/2020	MIRNA PAULA ANDION ESPINOSA BEGO	23/11/2020	22/12/2020
13301-3/2020	PAULO SERGIO PRADO	23/11/2020	22/12/2020
23263-5/2019	RITA DE CASSIA DE OLI- VEIRA	23/11/2020	22/12/2020
28520-3/2019	ROSA CRISTINA VAZ PE-	23/11/2020	22/12/2020
34138-2/2016	DROSO MIGLIORINI ROSANGELA DE OLIVEIRA	23/11/2020	22/12/2020
28639-1/2019	ROSIMEIRE QUEQUETTO	23/11/2020	22/12/2020
20039-1/2019	DE ANDRADE	23/11/2020	22/12/2020
22517-5/2019	SAMYRA SILVA DE PAULA FAGUNDES	23/11/2020	22/12/2020
15014-0/2020	SHEILA DOMINGOS PADI- LHA SILVA	23/11/2020	22/12/2020
35096-9/2017	SILVANA GOIS	23/11/2020	22/12/2020
27455-7/2017	SONIA MARIA DA SILVA SUELY DE BARROS NASCI-	23/11/2020	
11693-1/2017	MENTO	23/11/2020	22/12/2020
22516-7/2019	SUELY FIGUEIREDO	23/11/2020	22/12/2020
22672-4/2016 16207-1/2019	THAIS NOBOA NUNES THIAGO PEREIRA ALVES	23/11/2020	22/12/2020 22/12/2020
	VALERIA PASCHOARELLI		
23617-2/2019	PAIVA MONAROLO VANDERLEIA RODRIGUES	23/11/2020	22/12/2020
13281-7/2020	DE OLIVEIRA VIVIANE MOURA BRAATZ	23/11/2020	22/12/2020
31104-7/2016	VIEIRA FERREIRA	23/11/2020	22/12/2020
30997-9/2019	ADRIANA CAMILA RODRI- GUES DE SOUZA	24/11/2020	23/12/2020
13598-4/2020	ADRIANA DOS SANTOS ALVES OLIVEIRA	24/11/2020	23/12/2020
32879-7/2019	ALZIRA APARECIDA NO- GUEIRA DIAS SANTOS	24/11/2020	23/12/2020
33841-6/2019	ANA MARIA DE LIMA ALVA- RES NOGUEIRA	24/11/2020	23/12/2020
26310-7/2016	ANTONIO DOS SANTOS I	24/11/2020	23/12/2020
19178-1/2019	CAMILA REGINA PINHEIRO	24/11/2020	23/12/2020
	TEIXEIRA	1	

13310-4/2020	CLAUDIO ROBERTO DE OLIVEIRA	24/11/2020	23/12/2020
28594-0/2018	DENISE DE OLIVEIRA ELIAS DA SILVA	24/11/2020	23/12/2020
13587-7/2020	DJENANE VIEIRA DOS SANTOS SILVA	24/11/2020	23/12/2020
21040-5/2016	ELAINE CRISTIANE DE SOUZA BRITO NETTO	24/11/2020	23/12/2020
11874-3/2019	ELIANE APARECIDA BOS- CO LEMOS	24/11/2020	23/12/2020
35089-4/2017	GLAUCYA TAKETA SPADA BUCZMIEJUK	24/11/2020	23/12/2020
14819-3/2020	KATIA MONTEIRO DE SOU- ZA	24/11/2020	23/12/2020
12764-5/2019	LAURA NAVILLE CONTE- SINI	24/11/2020	23/12/2020
9822-0/2017	LIGIA MARA JACINTO DE DEUS OLIVEIRA	24/11/2020	23/12/2020
14821-9/2020	LUCIANA GOMES TUDELLA MARINI	24/11/2020	23/12/2020
16575-5/2017	MARCOS RIBEIRO DE FREITAS	24/11/2020	23/12/2020
776-3/2019	MARIA DO CARMO PAULO STOQUI	24/11/2020	23/12/2020
13161-1/2015	MARINA RODRIGUES PE- TRONI	24/11/2020	23/12/2020
32978-9/2018	MARIO MIGUEL FERMIANO	24/11/2020	23/12/2020
13582-8/2020	PATRICIA HELENA CORTI- NA ROMANI	24/11/2020	23/12/2020
13775-8/2020	RAQUEL BELLODI CRE- PALDI	24/11/2020	23/12/2020
17363-7/2016	ROBERTA GALBIERI GAL- DINO	24/11/2020	23/12/2020
29107-4/2016	ROSEMEIRE AP. SELLA DOS SANTOS	24/11/2020	23/12/2020
29947-7/2019	SIMONE APARECIDA MAR- CHETTE LEMOS	24/11/2020	23/12/2020
11190-0/2016	SOLANGE DO N. SANTANA DA SILVA	24/11/2020	23/12/2020
7690-9/2019	TABATA LEPORI CAMARGO STORANI	24/11/2020	23/12/2020
7968-3/2017	TANIA PATRICIA NORMAN- TON	24/11/2020	23/12/2020
31250-6/2017	VALDILENE LORENZETO DE C. SAMPAIO	24/11/2020	23/12/2020
25588-3/2019	VERA LUCIA PINIANO PRO- CACINO	24/11/2020	23/12/2020
12636-5/2019	CARLOS HENRIQUE DE MORAES COSTA	30/11/2020	29/12/2020
15010-8/2020	GISELE APARECIDA GUI- LHEN MULLER	30/11/2020	29/12/2020
14906-0/2019	JOSÉ PEREIRA DA SILVA	30/11/2020	29/12/2020
110 - 415	NADIR APARECIDA PEREI-		00/40/0000
30041-6/2019	RA DA SILVA WILSON FELIPE SOUZA	30/11/2020	29/12/2020

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

#### ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrada na Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### PORTARIA Nº 1138, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas, da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, Prefeitura do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, conforme disposto na Lei Municipal n° 5.641, de 06 de julho de 2001, Lei Municipal n° 8.763, de 03 de março de 2017, alterada pela Lei Municipal n° 8.948, de 27 de abril de 2018.

R E S O L V E conceder férias-prêmio aos servidores abaixo relacionados, pertencentes ao quadro de pessoal estatutário, conforme art. 65, da Lei Complementar nº 499/2010, na forma a seguir discriminada.







#### **GESTÃO DE PESSOAS**

PROCESSO	NOME	INÍCIO	TÉRMINO
2.909-8/2019	ADEMIR ZAMBONI	03/11/2020	02/01/2021
14.847-4/2020	ANA RITA BONELLI DOS SANTOS	03/11/2020	02/01/2021
24.227-3/2017	LUCIMARA AP. EMERICK NASCIMENTO	03/11/2020	02/01/2021
3.805-7/2019	ODAIR ROBERTO MATE- NAUER	03/11/2020	02/01/2021
3.226-0/2017	LUISA MIRANDA	23/11/2020	22/01/2021

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

#### **ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO**

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrada na Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, aos vinte e oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### PORTARIA N.º 1139, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

Nomeia MARCIO BRASIL TIBAU FIGUEIREDO, para exercer o cargo de DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS, símbolo "DAC-03", de provimento em comissão, junto à Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, nos termos da Lei Municipal nº 8.763, de 03 de março de 2017, alterada pela Lei nº 8.948, de 27 de abril de 2018.

#### PORTARIA N. º 1140, DE 28 DE OUTUBRO DE 2020.

Resolve exonerar, a pedido, a servidora GABRIELA ALVES ROSA ROSSINI, do cargo de Médico, pertencente ao quadro de pessoal estatutário, a partir de 01 de novembro de 2020.

#### PORTARIA N.º 1141, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

Nomeia WALMOR LUCIANO DO AMARAL, para exercer o cargo de ASSESSOR, símbolo "DAC-05", de provimento em comissão, junto à Unidade de Gestão da Casa Civil, nos termos da Lei Municipal nº 8.763, de 03 de março de 2017, alterada pela Lei nº 8.948, de 27 de abril de 2018

#### PORTARIA N.º 1142, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

Resolve designar a servidora EDELAINE DOS SANTOS, ocupante do cargo de Assistente de Administração, para exercer a função de Chefe de Seção de Apoio Administrativo, junto à Unidade de Gestão de Infraestrutura e Serviços Públicos, atribuindo-lhe "FC-02", a partir de 01 de novembro de 2020.

# DDS/DIVISÃO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO EDITAL N.º 296, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO, Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas. Da Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, conforme disposto na Lei Municipal nº 5.641, de 06 de julho de 2001, Lei Municipal nº 8.763, de 03 de março de 2017, alterada pela Lei nº 8.948, de 27 de abril de 2018 e face ao que consta do Processo nº 13.527-3/2020.......

FAZ SABER que, fica a candidata, abaixo relacionada, convocada a comparecer na Unidade de Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, na Seção de Atendimento, sita na Avenida da Liberdade, s/ nº, 3º andar, ala Norte, do Paço Municipal, das 8h às 17h. no prazo de 05 (cinco) dias. munida (original e cópia) do CPF, RG, Certidão de Casamento, Diploma e Histórico do Ensino Superior Completo em Medicina, registro no órgão de classe e 06 (seis) meses de experiência profissional na área, a fim de tratar da documentação visando contratação temporária pelas normas da CLT, pelo período de 06 (seis) meses, na classe de MÉDICO.

#### **MÉDICO GINECOLOGISTA**

CLASS. GERAL NOME

01° Lugar FERNANDA GOMES LIMA DE LACERDA

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial online no site do Município de Jundiaí.

#### **ROSEMARY AP. GHIRALDI SIMIONATO**

Gestora Adjunta de Gestão de Pessoas

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade Gestão de Administração e Gestão de Pessoas, aos vinte e nove dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### <u>DIVISÃO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO</u> EDITAL Nº 295, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020.

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ, por meio da Comissão Especial encarregada da fiscalização do Processo Seletivo Simplificado para Contratação Temporária e Emergencial para a função de MÉDICO CLÍNICO GERAL, nos termos do Processo nº 13.435-9/2020......

**FAZ SABER AINDA** a pontuação obtida pelos candidatos, após análise dos documentos em conformidade com o ANEXO I do Edital nº 269/2020, conforme segue:

#### Médico Clínico Geral

	Nome	Expe- riência profis- sional no âmbito público	Experiência profissional no âmbito privado	Resi- dência Médica ou cur- so de Pós- -Gradu- ação	Mestra- do Douto- rado	Pontu- ação Total	Comen- tário Comissão
- 1	MANOEL VICTOR FERREIRA LIMA	6 pontos	0	5 pontos	0	11 pontos	
	MONICA CARVALHO SILVEI- RA LANGE DOMINGUES					0	Possui for- mação em Psicologia
	NATÁLIA CORTEZ DE LIMA					0	Possui for- mação em Psicologia
- L	ROBERT NASCIMENTO PASCOAL	6 pontos	0	0	0	6 pontos	
\ T	SAFIRA MARTHA AZEVEDO DE CASTRO	0	1	0	0	1 pontos	
	THAYSA GONÇALVES GARCIA	2 pontos	5 pontos	0	0	7 pontos	
	TIAGO LAERTE MARQUES PIMENTA	4 pontos	0	10 pontos	0	14 pontos	

**FAZ SABER FINALMENTE** a classificação final dos aprovados em ordem de classificação, aplicados o critério de desempate item 8.4 do Edital nº 269 de 24 de setembro de 2020,

#### Médico Clínico Geral

Nome	Pontuação Total	Class. Final
TIAGO LAERTE MARQUES PIMENTA	14 pontos	01°
MANOEL VICTOR FERREIRA LIMA	11 pontos	02°
THAYSA GONÇALVES GARCIA	7 pontos	03°
ROBERT NASCIMENTO PASCOAL	6 pontos	04°
SAFIRA MARTHA AZEVEDO DE CASTRO	1 pontos	05°

**FAZ SABER TAMBEM**, que eventual interposição de recursos deverá obedecer, rigorosamente, o que estabelece o Capítulo X –DOS RECURSOS do Edital Nº 269/2020 de Abertura.

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital que será publicado na Imprensa Oficial online no site do Município de Jundiaí.

#### **VIVIANE PERIRA MACHADO**

Presidente da Comissão Especial

Publicado na Imprensa Oficial do Município e registrado na Unidade Gestão de Administração e Gestão de Pessoas aos vinte e nove dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte.

#### **CASA CIVIL**

#### **EXTRATO**

TERMO ADITIVO III ao TERMO DE COLABORAÇÃO nº 09/2018, que entre si celebram o MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ e A CASA SANTA MARTA - CASAMAR.

Processo nº 22.255-6/2017.

OBJETO: Altera o prazo de vigência para 31 de dezembro de 2021; substitui o Plano de Trabalho a partir de 01 de janeiro de 2021 e adita o valor total para R\$ 186.570,54 (cento e oitenta e seis mil, quinhentos e setenta reais e cinquenta e quatro centavos).

ASSINATURA: 30 de outubro de 2020.







#### DAE

#### Modo de Disputa Fechado nº 035/2020 Edital de 26/10/2020

OBJETO: Contratação de empresa para elaboração de laudos de faunas silvestres e caracterização de vegetação. TIPO: Menor Preço Global. **ABERTURA:** às 9:30 do dia 27/11/2020. **LOCAL PARA RETIRADA DO EDITAL:** No site <a href="http://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br">http://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br</a> (acessar o link Licitações) gratuitamente.

Jundiaí, 29 de outubro de 2020 Walter da Costa e Silva Filho Diretor Superintendente Técnico Administrativo

#### PLANEJAMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE

# DIVISÃO DE APROVAÇÃO DE PROJETOS DE EDIFICAÇÕES E URBANIZAÇÃO RELAÇÃO DE COMUNIQUE-SE № SAEPRO3/2020

Considerando o artigo 16 do Decreto nº 28.667 de 18 de dezembro de 2019, ficam o profissional, interessado e/ou proprietário comunicados a atender ao despacho de comunique-se através da plataforma eletrônica SAEPRO, no prazo de 90 (noventa) dias a contar a data desta publicação, para tratarem dos assuntos referentes aos processos abaixo relacionados.

	000
IMPLANTAR AGRIMENSURA E PROJ. S/S LT.EP	P
ACRE INCORPORAÇÕES E EMPREENDIMEN-	SAEPRO2019/111
TOS LTDA	SAEPRO2019/111
CERESER - EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRI-	0.4.5.00.000.000.000
OS LTDA.	SAEPRO2020/900
DEIZIANNY ANTUNES DE SÁ	N A K
DERALDO SOARES MIRANDA E OUTRA	SAEPRO2020/168
DERALDO SOARES MIRANDA E OUTRA	SAEPRO2020/168
ARAUJO E BIGUETHI PARTICIPAÇÕES LT-	- 17/11/11/11/11
DA-ME	SAEPRO2020/1042
AYRTON VICENTE COSTA	SAEPRO2020/1939
AYRTON VICENTE COSTA	SAEPRO2020/1939
LURDES APARECIDA STACHFLEDT COSTA	SAEPRO2020/1939
LURDES APARECIDA STACHFLEDT COSTA	SAEPRO2020/1939
ALEXANDERS GONÇALVES DA SILVA	40
WILSON ROBERTO ROMERA	SAEPRO2020/268
AGUINALDO JOSÉ SIBINEL E OUTROS	SAEPRO2020/721
AGUINALDO JOSÉ SIBINEL E OUTROS	SAEPRO2020/721
FERNANDO DIAS	SAEPRO2020/121
FERNANDO DIAS	SAEPRO2020/1173
ROSANA APARECIDA SANTOS	37 ILT 1102020/1170
JOSÉ PINHEIRO DE SOUZA	SAEPRO2020/313
JOSÉ PINHEIRO DE SOUZA	SAEPRO2020/313
IVAIR TEODORO	SAEPRO2020/1500
CLAUDETE APARECIDA DA SILVA TEODORO	SAEPRO2020/1500
V V C EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS E C	
VALDIR DE LUCCI & CIA LTDA	SAEPRO2020/328
VALDIR DE LUCCI & CIA LTDA	SAEPRO2020/328
VALDIR DE LUCCI & CIA LTDA	SAEPRO2020/326 SAEPRO2020/1675
VALMIR DONIZETE SCHIAVINATTO	SAEFRO2020/10/3
PAULISTA PARTICIPAÇÕES E EMPREENDI-	
MENTOS LTDA	SAEPRO2020/369
PAULISTA PARTICIPAÇOES E EMPREENDI-	
	SAEPRO2020/369
MENTOS LTDA	
PAULISTA PARTICIPAÇOES E EMPREENDI-	SAEPRO2020/370
MENTOS LTDA	
PAULISTA PARTICIPAÇOES E EMPREENDI-	SAEPRO2020/370
MENTOS LTDA	C/ (E/ T(OZOZO/O) O
ARAUJO E BIGUETHI PARTICIPAÇÕES LT-	SAEPRO2020/1042
DA-ME	6/ KET 1102020/ 1042
ARAUJO E BIGUETHI PARTICIPAÇÕES LT-	SAEPRO2020/1042
DA-ME	SALI 1(02020/1042
CLÁUDIO SÉRGIO MATEUS	
SEBASTIAO JUSTINIANO	SAEPRO2020/394
SEBASTIAO JUSTINIANO	SAEPRO2020/394
KÁTIA REGINA FRANCISCO DA HORA	SAEPRO2020/1431
KÁTIA REGINA FRANCISCO DA HORA	SAEPRO2020/1431
MÁRIO LOURENÇO DA HORA	SAEPRO2020/1431
MÁRIO LOURENÇO DA HORA	SAEPRO2020/1431
MARCO ANTONIO BEDIN	
SOLANGE NOGUEIRA MARCHEZINI	SAEPRO2020/434
SOLANGE NOGUEIRA MARCHEZINI	SAEPRO2020/434
EMERSON ROBERTO LEITE COELHO	SAEPRO2020/1857
EMERSON ROBERTO LEITE COELHO	SAEPRO2020/1857
HOCH ARQUITETURA S/S LTDA	J 1 1 (0 2 0 2 0 / 10 0 /
PAULO CESAR BOLLANI	SAEPRO2020/442
I TOLO OLOTAL DOLLTAN	C, (L)   (C/20/0/74/2

PLANEJAMENTO URB	
E MEIO AMBIENT	=
COMERCIAL LIBERATO LTDA	SAEPRO2020/615
MAC LUCER CONSTRUÇÕES LTDA	SAEPRO2020/1449
RICARDO BENASSI	
PAULO CESAR BOLLANI	SAEPRO2020/442
MARIA ELIZABETH PIMENTA E OUTROS	SAEPRO2020/928
MAC LUCER CONSTRUÇÕES LTDA MARCIO HENRIQUE ZAMBOLI	SAEPRO2020/1449
PLANALTO PARTICIPAÇÕES S/C LTDA	SAEPRO2020/452
PLANALTO PARTICIPAÇÕES S/C LTDA	SAEPRO2020/452
FLAVIO TOMAS DE LIMA	SAEPRO2020/1437
DETTAGLIO ARQUITETURA E ASSESSORIA DE	
DIEGO JOSÉ CORDEIRO	SAEPRO2020/482
MONIQUE VAZ DA CUNHA CORDEIRO	SAEPRO2020/482
LUÍS HENRIQUE DE AQUINO SEDANO DIEGO JOSÉ CORDEIRO	SAEPRO2020/482
MONIQUE VAZ DA CUNHA CORDEIRO	SAEPRO2020/482
EZEQUIEL RODRIGUES DE OLIVEIRA	OF ALL PROLOGO TOL
ANTONIO CANCIAN LEZIER	SAEPRO2020/491
ADILSON ŞPINA JUNIOR	
P.G.C.INDÚSTRIA DE ARTEFATOS DE CON-	SAEPRO2020/495
CRETO LTDA	
MARCEL MANZATO TPRC ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES	
TPRC ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES LTDA.	SAEPRO2020/497
MAURICIO BASILIO	
IRINEU GASPARI	SAEPRO2020/524
IRINEU GASPARI	SAEPRO2020/524
ROSANA APARECIDA TOSELI PASSARELLA	SAEPRO2020/1444
ROSANA APARECIDA TOSELI PASSARELLA	SAEPRO2020/2014
ALCEU STECK ANDRÉ ROEMER	SAEPRO2020/2073
EMILIO LEVIN	SAEPRO2020/543
EMILIO LEVIN	SAEPRO2020/543
EMILIO LEVIN	SAEPRO2020/1946
EMILIO LEVIN	SAEPRO2020/1946
FABIO AURELIO TEIXEIRA LUSVARGHI	
JEAN AUGUSTO SIMONETTI DA SILVA	SAEPRO2020/552
JEAN AUGUSTO SIMONETTI DA SILVA	SAEPRO2020/552
LIGIA CARLA DE SOUZA LIGIA CARLA DE SOUZA	SAEPRO2020/552 SAEPRO2020/552
AGUINALDO LUIZ GASPAROTTO	SAEPRO2020/332
REINALDO DUARTE	SAEPRO2020/575
REINALDO DUARTE	SAEPRO2020/575
RITA JOSELENE DE PIZA	SAEPRO2020/1026
JAIR DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1131
ANTONIO MAURICIO CHINAGLIA	SAEPRO2020/1131
CLAUDEMIR RAMPIM PIA SOCIEDADE DOS MISSIONÁRIOS DE SÃO	
CARLOS	SAEPRO2020/580
ANTONIO TADEU LOPES DE CAMARGO	SAEPRO2020/585
ANTONIO TADEU LOPES DE CAMARGO	SAEPRO2020/585
SIDNEI RODRIGUES DOS SANTOS	
HILSON ALVES PEREIRA	SAEPRO2020/582
HILSON ALVES PEREIRA	SAEPRO2020/582
NEDI ALVES FREIRE PEREIRA	SAEPRO2020/582
NEDI ALVES FREIRE PEREIRA MARCEL DE MELO MORETTI	SAEPRO2020/582
ANDRESSA NARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/583
ANDRESSA NARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/583
AMANDA NARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/583
AMANDA NARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/583
GILBERTO NARDI (USUFRUTUÁRIO)	SAEPRO2020/583
GILBERTO NARDI (USUFRUTUÁRIO)	SAEPRO2020/583
DAVID DE SÁ ANTUNES	CAEDDO2020/500
BANCO ITAU S/A GUILHERME FONSECA GIMENE MELCHIORI	SAEPRO2020/598
JOSÉ EDUARDO MARTINELLI	SAEPRO2020/606
JOSÉ EDUARDO MARTINELLI	SAEPRO2020/606
JOSÉ EDUARDO MARTINELLI	SAEPRO2020/606
ANETE APARECIDA OLIVEIRA MARTINELLI	SAEPRO2020/606
ANETE APARECIDA OLIVEIRA MARTINELLI	SAEPRO2020/606
ANETE APARECIDA OLIVEIRA MARTINELLI	SAEPRO2020/606
IVAIR TEODORO CLAUDETE APARECIDA DA SILVA TEODORO	SAEPRO2020/1500 SAEPRO2020/1500
MICHEL MENDES DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1500 SAEPRO2020/1827
MICHEL MENDES DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1827
MICHEL MENDES DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1827
FABIO MARCOS DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1847
FABIO MARCOS DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1847
ISLÂNIA SILVA DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1847
ISLÂNIA SILVA DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1847
ANELISA FONSECA FIGUEIREDO OVOS PRETI LTDA	SAEPRO2020/610
OVOOTREHEIDA	UALI NUZUZU/010

**PLANEIAMENTO URBANO** 





	Edição 4814   30 (
	<b>PLANEJAMENTO URBA</b>
KRIOS CONSTRUÇÕES LTDA	
MARCIA BELLINI CARDOSO	SAEPRO2020/611
MARCIA BELLINI CARDOSO	SAEPRO2020/611
ROGERIO GADELHA DOS SAN	
COMERCIAL LIBERATO LTDA	SAEPRO2020/615
MARCELO FOELKEL PATRÃO	
NILTON APARECIDO DE RESEI	
NILTON APARECIDO DE RESEI	
IVONE APARECIDA SILVA DE R	
LUCIANO FERNANDES DE MEI	
PALMAR EMPREENDIMENTOS	MOBILIÁRIOS
LTDA	SAEPRO2020/650
PALMAR EMPREENDIMENTOS	MOBILIÁRIOS CAERROCCOCOCOCO
LTDA	SAEPRO2020/650
SONIA MARIA DA SILVA	
PALMAR EMPREENDIMENTOS	MOBILIÁRIOS SAEPRO2020/650
LTDA	
MV ESCRITÓRIO DE PROJETO	
PALMAR EMPREENDIMENTOS	MOBILIARIOS   SAEPRO2020/650
LTDA	12.12.132.23.23
DAVI SPIANDORIM	CAEDDO2020/002
PAULO CESAR BOLLANI PAULO CESAR BOLLANI	SAEPRO2020/662 SAEPRO2020/662
MARIA ELIZABETH PIMENTA	SAEPRO2020/662 SAEPRO2020/1110
MARIA ELIZABETH PIMENTA	SAEPRO2020/1110
ELIESER KUM	G/ (E1 1102020/1110
ANTONIO BISPO DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/674
JANDIRA MARIA DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/674
NEUZA CAMARA DA SILVA	SAEPRO2020/1397
DOMINGOS DA SILVA	SAEPRO2020/1397
RAFAEL MASSUCATO DE ALMI	
PAULO ROBERTO MION GALLU	
CARLOS ALBERTO MION GALL	
SILVANA BENTO DO CARMO ARQUIMEDES BENTO DO CAR	SAEPRO2020/1104 MO SAEPRO2020/1104
CARLOS ALBERTO QUEZADA I	
JOÃO RODRIGUES DA SILVA J	
JOÃO RODRIGUES DA SILVA J	
MARCIO FONSECA	SAEPRO2020/1636
MARCIO FONSECA	SAEPRO2020/1636
MARIANA REGINA ROSSINI FO	
MARIANA REGINA ROSSINI FO	
CARLOS ALBERTO QUEZADA I	
CARLOS ALBERTO QUEZADA I	
ROSANA CRISTINA DOS SANT EBENEZER DO PRADO	SAEPRO2020/713
MARIA DE FATIMA SILVEIRA DE	
GABRIEL FERIGATO TOFFOLO	
J.M. BROS PARTICIPAÇÕES S/	
J.M. BROS PARTICIPAÇÕES S/	
J.M. BROS PARTICIPAÇÕES S/	
CONDOMÍNIO RESIDENCIAL N	OVE DE JULHO SAEPRO2020/1064
2	
MARCIO LUIZ GOTARDO	SAEPRO2020/1529
MARCIO LUIZ GOTARDO	SAEPRO2020/1529
CÉLIA REGINA DA SILVA GOTA CÉLIA REGINA DA SILVA GOTA	
AQUILES COSTACURTA SOBR	
CECÍLIA REDRESSE COSTACU	
DOUGLAS FERREIRA	
VALDIR DE LUCCI	SAEPRO2020/724
VALDIR DE LUCCI	SAEPRO2020/724
MARCELO ALVES FERREIRA	SAEPRO2020/1144
LUCAS SANTOS	
ANDREA MARQUES PEREZ GI	
ANDREA MARQUES PEREZ GI	JFRIDA SAEPRO2020/727
ANDREA MARQUES PEREZ GI	
JOSE ELISOMAR DE OLIVEIRA JOSE ELISOMAR DE OLIVEIRA	
VIVIANE CECATO DE OLIVEIRA	
VIVIANE CECATO DE OLIVEIRA	
ISSAMU HANAW	SAEPRO2020/1180
AMAURI MARCIO DE OLIVEIRA	
AMAURI MARCIO DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1393
MARIA ELIZABETE DOS SANTO	OS SAEPRO2020/1395
MARIA ELIZABETE DOS SANTO	OS SAEPRO2020/1395
JOSE DONIZETE DA SILVA	SAEPRO2020/1395
JOSE DONIZETE DA SILVA	SAEPRO2020/1395
VALDIRIO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1395
VALDIRIO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1395
MARCIO SOARES DOS SANTO MARCIO SOARES DOS SANTO	
FABIO CODO	SAEPRO2020/1579

de outubro de 2020	
ANO E MEIO AMBIENTE	
FABIO CODO	SAEPRO2020/1579
LEANDRO BERRAQUERO	SAEPRO2020/1805
LEANDRO BERRAQUERO	SAEPRO2020/1805
MARLIALVES DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1805 SAEPRO2020/1805
MARLI ALVES DE OLIVEIRA DARCI ANTONIOLI DOS SANTOS	SAEPRO2020/1803
MARIA JOSÉ DE ARAUJO SANTOS	SAEPRO2020/1853
NAYARA VIAN DA SILVA	07.127.11020207.1000
EDNEIA CAZUZA DA SILVA	SAEPRO2020/729
RAFAEL DA SILVA MOTA	SAEPRO2020/729
LUCIANO SENA DE MORAIS SOLANGE ROSA SENA DE MORAIS	SAEPRO2020/805
TRENTINOS INCORPORADORA DE EM-	SAEPRO2020/805
PREENDIMENTO IMOBILIÁ	SAEPRO2020/1728
AMG MONTAGENS IND E CONSTRUÇOES	CAEDDO0000/4045
LTDA	SAEPRO2020/1915
M-TEI MONTAGENS TÉCNICAS E CON-	SAEPRO2020/2009
STRUÇÕES LTDA	
RAFAÉL VERZA ROSECLELIA BARBATO VERZA	SAEPRO2020/2053
RENATO CARBOL COVESI	SAEPRO2020/2053
SIBIPIRUNA ADMINISTRAÇÃO E PARTICI-	
PAÇÃO LTDA.	SAEPRO2020/739
SIBÎPIRUNA ADMINISTRAÇÃO E PARTICI-	CAEDDO000/700
PAÇÃO LTDA.	SAEPRO2020/739
CARLOS ANTONIO CUNHA SILVA	SAEPRO2020/1170
FRANCISCA DAS CHAGAS DA SILVA RO-	SAEPRO2020/1170
DRIGUES	
ANTONIO MIGUEL DE SOUZA CHIODELLI ANTONIO MIGUEL DE SOUZA CHIODELLI	SAEPRO2020/1647 SAEPRO2020/1647
ELZA VERENA DE SOUZA CHIODELLI	SAEPRO2020/1047
ELZA VERENA DE SOUZA CHIODELLI	SAEPRO2020/1647
FABIOLA CRISTINA LEITE MACHADO	SAEPRO2020/1698
FRANCISCO EDISON LEITE MACHADO (USU-	SAEPRO2020/1698
FRUTUARIO) FRANCISCO EDISON LEITE MACHADO (USU-	
FRUTUÁRIO)	SAEPRO2020/1698
FRANCISCO EDISON LEITE MACHADO (USU-	
FRUTUÁRIO)	SAEPRO2020/1698
FRANCISCO EDISON LEITE MACHADO (USU-	SAEPRO2020/1698
FRUTUÁRIO)	SAEPRO2020/1096
MARIA CLAUDETE PERES S. MACHADO (USU-	SAEPRO2020/1698
FRUTUÁRIA)	0, 12, 1102020, 1000
MARIA CLAÚDETE PERES S. MACHADO (USU- FRUTUÁRIA)	SAEPRO2020/1698
MARIA CLAUDETE PERES S. MACHADO (USU-	
FRUTUÁRIA)	SAEPRO2020/1698
MARIA CLAUDETE PERES S. MACHADO (USU-	0.4.EDD00000/4000
FRUTUÁRIA)	SAEPRO2020/1698
THOMAZ GÓNZALEZ	SAEPRO2020/1951
THOMAZ GONZALEZ	SAEPRO2020/1951
ALICE IZUMI IWAMOTO PRENSA JUNDIAI S/A	SAEPRO2020/744
EDILSON CERIONI	SAEFRUZUZU/144
PRENSA JUNDIAI S/A	SAEPRO2020/744
ELSON OTERO	
FABIO GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FABIO GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FABIO GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FERNANDO GRINZATTI BOLDRINI FERNANDO GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749 SAEPRO2020/749
FERNANDO GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FLAVIA REGINA GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FLAVIA REGINA GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
FLAVIA REGINA GRINZATTI BOLDRINI	SAEPRO2020/749
PEDRO PAULO TOMAZI	SAEPRO2020/1309
ROSANA SOUZA CORDEIRO TOMAZI	SAEPRO2020/1309
MARGARETE GASPERASSO ROGERIO GASPERASSO	SAEPRO2020/1309 SAEPRO2020/1309
ELISANGELA GASPERASSO PEREIRA	SAEPRO2020/1309 SAEPRO2020/1309
CARLOS EDUARDO DE CAMPOS PEREIRA	SAEPRO2020/1309
SUELI ANNUNCIATO GASPERASSO	SAEPRO2020/1309
FLAVIA CRISTINA DONOLA GASPERASSO	SAEPRO2020/1309
SANDRA MICHELI	SAEPRO2020/1310
TRANSPORTADORA SELOTO LTDA	SAEPRO2020/1605
TRANSPORTADORA SELOTO LTDA	SAEPRO2020/1605
JORGE PAULO ZOLIN MAGDA MARIA SANCHES LOPES ZOLIN	SAEPRO2020/1700 SAEPRO2020/1700
PATRICIA REGINA SIQUEIRA FERREIRA	OALI NOZUZU/1700
NELSON CASSALHO	SAEPRO2020/750
GLADYS APARECIDA MARTINS	





PLANEJA	MENTO URB
ANA MARIA DE OLIVEIRA PIMENTEL	SAEPRO2020/751
ANA MARIA DE OLIVEIRA PIMENTEL	SAEPRO2020/751
ANA MARIA DE OLIVEIRA PIMENTEL	SAEPRO2020/751
ANA MARIA DE OLIVEIRA PIMENTEL	SAEPRO2020/751
LEONARDO ALMEIDA LEITE	CAEDDO0000/750
MARIA ANGELA DA ROCHA FERREIRA MARIA ANGELA DA ROCHA FERREIRA	SAEPRO2020/752 SAEPRO2020/752
REGINALDO VENDRAMINI	SALFROZUZUIT 32
OLGA TONIN	SAEPRO2020/758
FRANCISCO ALVES NETO	
CDA EMPREEND   MOBILIÁRIOS E PARTICI-	SAEPRO2020/760
PAÇÕES SOCIETÁR	G/121 1102020/100
CDA EMPREEND IMOBILIÁRIOS E PARTICI- PAÇÕES SOCIETÁR	SAEPRO2020/760
GELSON BELLODI	
MACIEL COMÉRCIO DE MÁQUINAS E CAMIN-	0.4555000000000000000000000000000000000
HÕES LTDA	SAEPRO2020/814
MACIEL COMÉRCIO DE MÁQUINAS E CAMIN-	SAEPRO2020/814
HÕES LTDA	
PAULO ROBERTO GALVÃO	SAEPRO2020/1448
CIÇA CAPOBIANCO GALVÃO MARIAM MOHAMAD TAHA	SAEPRO2020/1448 SAEPRO2020/1779
SALEHEDIM TAHA	SAEPRO2020/1779
VITOR GUSTAVO COSTA	ONET HOZOZOTITTO
GABINETE DE LEITURA RUI BARBOSA	SAEPRO2020/815
ERICK CAMONGE FERRAZ MAZZĄLI	
DIATECH SERVIÇOS EM PROTEÇÃO AMBIEN-	SAEPRO2020/826
TAL LTDA DIATECH SERVIÇOS EM PROTEÇÃO AMBIEN-	
TAL LTDA	SAEPRO2020/826
ROSA CARDOSO FELIX	
PHOENIX TOWER PARTICIPAÇÕES S.A.	SAEPRO2020/832
PHOENIX TOWER PARTICIPAÇÕES S.A.	SAEPRO2020/832
FABIANA CUTARELLO	MACE TO
PALADIUM GESTÃO EMPRESARIAL LTDA	SAEPRO2020/861
PALADIUM GESTÃO EMPRESARIAL LTDA ROGERIO OLIVEIRA ORTEGA	SAEPRO2020/861
PALADIUM GESTÃO EMPRESARIAL LTDA	SAEPRO2020/861
ALEXANDRE RIBEIRO JULIO	CALI ROZOZO/OOT
MICHELE LUIZA LINSMEIER	SAEPRO2020/869
MICHELE LUIZA LINSMEIER	SAEPRO2020/869
ISRAEL ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/869
ISRAEL ALVES DOS SANTOS ERICK ARAUJO CANCIAN	SAEPRO2020/869 SAEPRO2020/1320
LAURA DE PAULA OLIVEIRA CANCIAN	SAEPRO2020/1320
ANTONINHO MARCHESINI	SAEPRO2020/1523
LEONARDO VANNUCCI	SAEPRO2020/1717
JULIANA SACRAMONE VANNUCCI	SAEPRO2020/1717
DANILO DE BRITO SANTOS	CAEDDO2020/000
ORLANDO PEREIRA DE MATOS ORLANDO PEREIRA DE MATOS	SAEPRO2020/889 SAEPRO2020/889
MARIA JOSÉ RAMOS	SAEPRO2020/889
MARIA JOSÉ RAMOS	SAEPRO2020/889
ELIAS ROSA	SAEPRO2020/1593
ELIAS ROSA	SAEPRO2020/1593
JADER FRANK BRITTO DA SILVA ELLEN KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
ELLEN KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
ELLEN KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
LYANA KNEBL RODRIGUES PUOSSO	SAEPRO2020/893
LYANA KNEBL RODRIGUES PUOSSO	SAEPRO2020/893
LYANA KNEBL RODRIGUES PUOSSO ERYKA KNEBL RODRIGUES MORENZA PEREZ	SAEPRO2020/893
ERYKA KNEBL RODRIGUES MORENZA PEREZ	
ERYKA KNEBL RODRIGUES MORENZA PEREZ	
MATHILDE KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
MATHILDE KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
MATHILDE KNEBL RODRIGUES	SAEPRO2020/893
ILDA MARINA PICOLI BAGNE ILDA MARINA PICOLI BAGNE	SAEPRO2020/1204 SAEPRO2020/1204
ILDA MARINA PICOLI BAGNE	SAEPRO2020/1204 SAEPRO2020/1204
MÁRCIO ANTONIO BAGNE JÚNIOR	SAEPRO2020/1204
MÁRCIO ANTONIO BAGNE JÚNIOR	SAEPRO2020/1204
MÁRCIO ANTONIO BAGNE JÚNIOR	SAEPRO2020/1204
JULIANA BAGNE	SAEPRO2020/1204
JULIANA BAGNE JULIANA BAGNE	SAEPRO2020/1204 SAEPRO2020/1204
TIAGO BAGNE	SAEPRO2020/1204 SAEPRO2020/1204
TIAGO BAGNE	SAEPRO2020/1204
TIAGO BAGNE	SAEPRO2020/1204
LEONARDO BAGNE	SAEPRO2020/1204
LEONARDO BAGNE	SAEPRO2020/1204
LEONARDO BAGNE SANDRA PINHEIRO DA SILVA	SAEPRO2020/1204

	outubro de 2020	
A	NO E MEIO AMBIENTE	
7	OLGA MARQUES	SAEPRO2020/897
1	RACHEL TREVISAN SAVIETO VALADARES	OALI NOZOZO/037
	EDNILSON GESSEFF	SAEPRO2020/901
	EDNILSON GESSEFF	SAEPRO2020/901
_	PATRICIA GOMES GESSEF	SAEPRO2020/901
4	PATRICIA GOMES GESSEF	SAEPRO2020/901
4	ALEXANDRE GUSSAROV ZERBATTO	SAEPRO2020/1432
-	ALEXANDRE GUSSAROV ZERBATTO JOSÉ LUIZ CORREA	SAEPRO2020/1432
┨	JOSÉ LUIZ CORREA	SAEPRO2020/1516 SAEPRO2020/1516
1	REGINA ALVES CORREA	SAEPRO2020/1516
	REGINA ALVES CORREA	SAEPRO2020/1516
1	JOSÉ LUIZ CORREA	SAEPRO2020/1520
	JOSÉ LUIZ CORREA	SAEPRO2020/1520
	REINALDO LOURENÇO MATIAS	SAEPRO2020/1677
	REINALDO LOURENÇO MATIAS	SAEPRO2020/1677
4	DANIEL NAVARRO MATIAS	SAEPRO2020/1677
	DANIEL NAVARRO MATIAS	SAEPRO2020/1677
4	MARIA APARECIDA SOUZA DUARTE NILTON RONEI ALBIERO	SAEPRO2020/903
4	NILTON RONEI ALBIERO	SAEPRO2020/903
+	KELLY CRISTINA CARREIRA	OALI 1102020/903
1	FERNANDO KENJI KIKUTA	SAEPRO2020/912
1	GISLAINE APARECIDA ALVES KIKUTA	SAEPRO2020/912
1	JOAO LUIZ BENASSI	
	MARIA ELIZABETH PIMENTA E OUTROS	SAEPRO2020/928
1-2-1	ANTONINHO MARCHESINI	SAEPRO2020/1523
ļ	ALESSANDRA IENNE	045000000000000
	MURILO AMATO DAVID	SAEPRO2020/934
	TALITA AMATO DAVID MARCIO AUGUSTO	SAEPRO2020/934
	MURILO AMATO DAVID	SAEPRO2020/934
-	TALITA AMATO DAVID	SAEPRO2020/934
	WELBER RICARDO PICOLO	C/ (E/ T(OZOZO/OOT
	FRANCISCO ANDRE DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/948
1	FRANCISCO NANNIN	SAEPRO2020/1706
	FRANCISCO NANNIN	SAEPRO2020/1706
	CARLOS RODRIGUES DA SILVA	SAEPRO2020/1881
	CARLOS RODRIGUES DA SILVA	SAEPRO2020/1881
	CAIO PELISSON CENEVIVA LUIZ AUGUSTO TAVARES PERES	SAEPRO2020/956
	LUIZ AUGUSTO TAVARES PERES	SAEPRO2020/956
1110	SERGIO ANTONIO GONZALEZ	OALI NOZUZU/930
7	PALAS ADMINSITRAÇÃO DE BENS S/A	SAEPRO2020/959
	PALAS ADMINSITRAÇÃO DE BENS S/A	SAEPRO2020/959
	LOURENÇO TEIXEIRA LIGABO	SAEPRO2020/959
	LOURENÇO TEIXEIRA LIGABO	SAEPRO2020/959
	GIOVANNA DE SANCTIS CALLEGARI LIGABÓ	SAEPRO2020/959
	GIOVANNA DE SANCTIS CALLEGARI LIGABÓ	SAEPRO2020/959
	LOURENÇO TEIXEIRA LIGABO LOURENÇO TEIXEIRA LIGABO	SAEPRO2020/1786 SAEPRO2020/1786
	GIOVANNA DE SANCTIS CALLEGARI LIGABÓ	SAEPRO2020/1786
88	GIOVANNA DE SANCTIS CALLEGARI LIGABÓ	SAEPRO2020/1786
	STÉPHANY GALLO PRADO	07121110202071100
	RICARDO CUONO	SAEPRO2020/965
1	RICARDO CUONO	SAEPRO2020/965
1	RAQUEL DE OLIVEIRA LOPES	SAEPRO2020/1460
]	RAQUEL DE OLIVEIRA LOPES	SAEPRO2020/1460
1	RAQUEL DE OLIVEIRA LOPES	SAEPRO2020/1460
1	BRUNA DE OLIVEIRA LOPES BRUNA DE OLIVEIRA LOPES	SAEPRO2020/1460 SAEPRO2020/1460
4	BRUNA DE OLIVEIRA LOPES	SAEPRO2020/1460 SAEPRO2020/1460
1	UIRAPURU COUNTRY CLUB	SAEPRO2020/1949
┨	UIRAPURU COUNTRY CLUB	SAEPRO2020/1949
1	FÁBIO MORAES DE OLIVEIRA	
1	JEFFERSON WILLIAM CERATTI IGNACIO E	SAEPRO2020/974
]	KÁTIA MONTEIRO	
	KELLY CRISTINA DELAZZARI SPONTON	SAEPRO2020/1402
_	KELLY CRISTINA DELAZZARI SPONTON	SAEPRO2020/1402
4	GUSTAVO ANTONIO ZANFOLLIM GUSTAVO ANTONIO ZANFOLLIM	SAEPRO2020/1575 SAEPRO2020/1575
+	RAFAEL ALVES MOREIRA	SAEPRO2020/15/5
1	JANAÍNA ANDRADE MOREIRA	SAEPRO2020/1883
1	KELLY CRISTINA DELAZZARI SPONTON	SAEPRO2020/2011
1	SIDNEI MATA DE SOUZA	
1	JEFFERSON WILLIAM CERATTI IGNACIO E	SAEPRO2020/974
1	KÁTIA MONTEIRO	
]	LMB PARTICIPAÇOES E IMOVEIS LTDA	SAEPRO2020/1107
]	RAFAEL ALVES MOREIRA	SAEPRO2020/1883
1	JANAÍNA ANDRADE MOREIRA	SAEPRO2020/1883
4	ROBERVAL GUITARRARI	QAEDD00000000
4	MARCOS HARUO TOMINAGA OISHI MONICA PASSONI PELEGRINI	SAEPRO2020/979
-	DANIVAL RODRIGUES GODINHO	SAEPRO2020/1006
_	CAROLYNE SOARES BERTOLDO GODINHO	SAEPRO2020/1006





	Edição 4814   30
PLANEJA	MENTO URB
JOSUE VIEIRA DE SOUZA	
ALTAIR ALBERTO SIANGA	SAEPRO2020/1016
ALTAIR ALBERTO SIANGA	SAEPRO2020/1016
H Z ENGENHARIA LTDA LEDA GUILHERMINA COUTINHO	SAEPRO2020/1017
RENAN CONTARIN DA SILVA	SAEPRO2020/1017
JOSÉ RICARDO DE ALMEIDA JÚNIOR	SAEPRO2020/1041
JOSÉ RICARDO DE ALMEIDA JÚNIOR RADAMEST CORRADINI JUNIOR	SAEPRO2020/1041
NOÉ DE TOLEDO	SAEPRO2020/1044
MARIA DE TOLEDO	SAEPRO2020/1044
OSVALDO LEITE DE OLIVEIRA	0.4500000000000000000000000000000000000
ZORAIDE BIAGI FERREIRA ZORAIDE BIAGI FERREIRA	SAEPRO2020/1049 SAEPRO2020/1049
SAMUEL PLACIDINO JO	SALI 1102020/1049
MÁRIO PICCHI JUNIOR NETO	SAEPRO2020/1055
MÁRIO PICCHI JUNIOR NETO	SAEPRO2020/1055
ERASMO RAMOS CHAVES JR ERASMO RAMOS CHAVES JR	SAEPRO2020/1055 SAEPRO2020/1055
WIFAMMA EMPREENDIMENTOS, PARTICI-	SAEPRO2020/1743
PAÇÕES E COMÉRCIO	SAEPRO2020/1743
WIFAMMA EMPREENDIMENTOS, PARTICI- PACÕES E COMÉRCIO	SAEPRO2020/1743
ABDIEL CUSTODIO DOS SANTOS	
HEIDE ROSSI	SAEPRO2020/1067
HEIDE ROSSI	SAEPRO2020/1067
GUILHERME ROSSI	SAEPRO2020/1067
GUILHERME ROSSI DANIEL NANI	SAEPRO2020/1067
ROSANGELA MARIA HERNANDEZ GOBBO	SAEPRO2020/1076
PEDRO GOBBO	SAEPRO2020/1076
ROSANGELA MARIA HERNANDEZ GOBBO	SAEPRO2020/1473
ROSANGELA MARIA HERNANDEZ GOBBO PEDRO GOBBO	SAEPRO2020/1473 SAEPRO2020/1473
PEDRO GOBBO	SAEPRO2020/1473
RAFAEL DE GOIS MACIEL	Jana Jana Jana
ANDRE CIMERIO ANDRE CIMERIO	SAEPRO2020/1101 SAEPRO2020/1101
ANA PAULA VETTORI	SAEPRO2020/1101
LMB PARTICIPAÇOES E IMOVEIS LTDA	SAEPRO2020/1107
ANDRE LORIA	0.4500000000000000000000000000000000000
KARINA FERNANDES LUCIANO NICOLIA SACRAMENTO	SAEPRO2020/1112 SAEPRO2020/1112
LUCAS ALMEIDA PADOVANI	SALI NOZUZU/1112
KARINA FERNANDES	SAEPRO2020/1112
LUCIANO NICOLIA SACRAMENTO	SAEPRO2020/1112
NICOLA NAVARRO NICOLA NAVARRO	SAEPRO2020/1621 SAEPRO2020/1621
CLÁUDIA MEDINA BRAGA NAVARRO	SAEPRO2020/1621
CLÁUDIA MEDINA BRAGA NAVARRO	SAEPRO2020/1621
DIEGO WESLLEY SIMONETTE IGREJA DO EVANGELHO QUADRANGULAR	SAEPRO2020/1117
IGREJA DO EVANGELHO QUADRANGULAR	SAEPRO2020/1117
IGREJA DO EVANGELHO QUADRANGULAR	SAEPRO2020/1117
TESTE 123	SAEPRO2020/1117
TESTE 123 TESTE 123	SAEPRO2020/1117 SAEPRO2020/1117
VITOR JOSE TELES	SALFROZUZU/1117
MILTON JOSE DE MARCHI	SAEPRO2020/1118
SAKAE HASEGAWA	SAEPRO2020/1504
WAGNER RODRIGO CHELLI ARTHUR LUNDGREN TECIDOS S.A. SOCIE-	
DADE MERCANTIL B	SAEPRO2020/1120
ARTHUR LUNDGREN TECIDOS S.A. SOCIE-	SAEPRO2020/1120
DADE MERCANTIL B	SAEPRO2020/1120
SILVANA ROSELI VENTRICE JAMPIETRO E	SAEPRO2020/1148
OUTROS PAULO EDUARDO SORIO	
VERTIC EMPILHADEIRAS EIRELI ME	SAEPRO2020/1127
VERTIC EMPILHADEIRAS EIRELI ME	SAEPRO2020/1127
KRONAN TECNOLOGIA EM CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA	SAEPRO2020/1733
KRONAN TECNOLOGIA EM CONSTRUÇÃO	
CIVIL LTDA	SAEPRO2020/1733
GYLMAR DE PADUA BERVERTE	
EDISON LUIZ BARONI	SAEPRO2020/1133
EDISON LUIZ BARONI EDISON LUIZ BARONI	SAEPRO2020/1133 SAEPRO2020/1133
MARCIA REGINA LAMAS	SAEPRO2020/1133
MARCIA REGINA LAMAS	SAEPRO2020/1133
MARCIA REGINA LAMAS	SAEPRO2020/1133
BLUE LAKE EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRI- OS SPE LTDA	SAEPRO2020/1526
OO OI E LIDIT	

	outubio de 2020	
A	NO E MEIO AMBIENTE	
	ST5 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE	SAEPRO2020/1526
1	LTDA	3ALFR02020/1320
-	MARINA ALVES RAMOS EDUARDO TIMPONI	SAEPRO2020/1155
1	EDUARDO TIMPONI	SAEPRO2020/1155
	LEONARDO GOMES PASTRI	0.12.1102020,1100
]	FLÁVIO RODRIGO DE SIQUEIRA	SAEPRO2020/1160
-	FLÁVIO RODRIGO DE SIQUEIRA	SAEPRO2020/1160
+	PATRICIA MINARDI DE LUCIO PATRICIA MINARDI DE LUCIO	SAEPRO2020/1160 SAEPRO2020/1160
1	ANTONIO BAPTISTA DOS SANTOS FILHO	SAEPRO2020/1100
]	ANTONIO BAPTISTA DOS SANTOS FILHO	SAEPRO2020/1370
1	GLAUCIA MARIANO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1370
-	GLAUCIA MARIANO DOS SANTOS JÉSSICA CAMPANHOLO ALVES	SAEPRO2020/1370 SAEPRO2020/1382
┨	JÉSSICA CAMPANHOLO ALVES	SAEPRO2020/1382
1	ALEX FERREIRA ALVES	SAEPRO2020/1382
	ALEX FERREIRA ALVES	SAEPRO2020/1382
-	GLAUCIO APARECIDO MARTHO	0.4.5.0.0.0.0.0.4.4.00
	ANTONIO CARLOS MARQUES ELIANE MARIA DAVINI MARQUES	SAEPRO2020/1162 SAEPRO2020/1162
+	ANTONIO CARLOS MARQUES	SAEPRO2020/1102 SAEPRO2020/1553
	ANTONIO CARLOS MARQUES	SAEPRO2020/1553
]	ELIANA MARIA DAVINI MARQUES	SAEPRO2020/1553
1	ELIANA MARIA DAVINI MARQUES	SAEPRO2020/1553
	SUELY AUGUSTA CABIACHA CAVENAGHI ARGENTIN	SAEPRO2020/1762
	SUELY AUGUSTA CABIACHA CAVENAGHI	
	ARGENTIN	SAEPRO2020/1762
	RUI CAVENAGHI ARGENTIN	SAEPRO2020/1762
	RUI CAVENAGHI ARGENTIN	SAEPRO2020/1762
-	MARIO ROBERTO FALCADE	CAEDDO0000/4400
	SONIA REGINA SIGOLI CRUZ THALES GASSER FORTI	SAEPRO2020/1163
\$	THALES GASSER FORTI	SAEPRO2020/1164
	BRENDA NAYARA DA SILVA	SAEPRO2020/2065
4\	BRENDA NAYARA DA SILVA	SAEPRO2020/2065
	JOAQUIM ALVES RIBEIRO JUNIOR	CAEDDO2020/4467
1	ELSIO CUSTODIO JORGE ELSIO CUSTODIO JORGE	SAEPRO2020/1167 SAEPRO2020/1167
4	MATHEUS FABIANO MARINI	5ALI 1102020/1107
_	IVAN RICARDO MARTINI	SAEPRO2020/1174
15	ALLAN DA SILVA PONTELLI	
	ROGERIO DONIZETI DA SILVA	SAEPRO2020/1178
1	ROGERIO DONIZETI DA SILVA RAFAEL ZOMIGNAN	SAEPRO2020/1178 SAEPRO2020/1178
	RAFAEL ZOMIGNAN	SAEPRO2020/1178
	MARIA THEREZA CARVALHO MOREIRA	
-	AMBEV BRASIL BEBIDAS LTDA	SAEPRO2020/1182
	EDISON ANTONIO BARTIPAIA	CAEDDO2020/4402
	JOSÉ APARECIDO DE ALMEIDA JOSÉ APARECIDO DE ALMEIDA	SAEPRO2020/1183 SAEPRO2020/1183
ВK	DAVID RAIMUNDO DA SILVA	SAEPRO2020/1103
	DAVID RAIMUNDO DA SILVA	SAEPRO2020/1231
	MARIA VALDENICE CARDOSO DA SILVA	SAEPRO2020/1231
-	MARIA VALDENICE CARDOSO DA SILVA	SAEPRO2020/1231
+	CHAIN ENGENHARIA E PROJETOS LTDA AMAR ADMINISTRADORA DE BENS PRÓPRI-	
1	OS LTDA EPP	SAEPRO2020/1184
]	AMAR ADIMINSTRADOTA DE BENS PRÓPRI-	SAEPRO2020/1744
-	OS LTDA EPP	SAEFRUZUZU/1/44
	AMAR ADIMINSTRADOTA DE BENS PRÓPRI-	SAEPRO2020/1744
-	OS LTDA EPP	
	MLM EMPREENDIMENTOS E PARTICIP.LTDA PEDRO GERALDO MATIAS FILHO	SAEPRO2020/1874
1	MAVIAEL GOMES DA SILVA	SAEPRO2020/1185
	MAVIAEL GOMES DA SILVA	SAEPRO2020/1185
1	ALEX SOARES DA SILVA	0.4.5.05.00.00.00.00.00.00.00.00.00.00.00.0
-	MARCELO VENDRAMIN	SAEPRO2020/1189
1	MARCELO VENDRAMIN JULIANA RODRIGUES KONDRAT	SAEPRO2020/1189
	SAULO CARO MACHADO DA SILVEIRA	SAEPRO2020/1190
1	WELLINGTON LUIS DE OLIVEIRA	
1	NILTON CESAR PIRES	SAEPRO2020/1192
-	NILTON CESAR PIRES	SAEPRO2020/1192
-	YEUNG CHAN YING YEUNG CHAN YING	SAEPRO2020/1329 SAEPRO2020/1329
+	LORENA ALVES MOREIRA CAMPOS	10ALI NOZUZU/1329
1	ALAN PERINI	SAEPRO2020/1193
]	ALAN PERINI	SAEPRO2020/1368
-	ALAN PERINI	SAEPRO2020/1368
	GABRIELA HASSUM PERINI GABRIELA HASSUM PERINI	SAEPRO2020/1368 SAEPRO2020/1368
J	GILBERTO ARAUJO SANTOS	SAEPRO2020/1306 SAEPRO2020/1472







PLANEJA	MENTO URB
ROSANA SIMÕES SANTOS	SAEPRO2020/1472
INGRID GUIO	
ANTONIO CORREA SENE	SAEPRO2020/1196
APARECIDA RAQUEL PISSINATO SENE AMARILDO SIDRÃO DA ROCHA	SAEPRO2020/1196 SAEPRO2020/2029
CARLA ROSA ROCHA	SAEPRO2020/2029
IVANI LUIZA BARDI	SAEPRO2020/2049
JONAS MOITAL DA SILVA	
FERNANDO TADEI	SAEPRO2020/1207
FERNANDO TADEI MAGDA AREIAS DA SILVEIRA TADEI	SAEPRO2020/1207 SAEPRO2020/1207
MAGDA AREIAS DA SILVEIRA TADEI	SAEPRO2020/1207
LURDES DE JESUS FALAVINI	
MICHEL AZEVEDO PIZOL	SAEPRO2020/1224
SONIA DE AZEVEDO PINTO PIZOL LUIZ SERGIO SOARES TOMASINI	SAEPRO2020/1224
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES E	
OUTROS	SAEPRO2020/1236
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1236
NEI DANILO BENETTI JUNIOR	SAEPRO2020/1236
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1656 SAEPRO2020/1656
NEI DANILO BENETTI JUNIOR	SAEPRO2020/1656
FÁBIO GUIMARÃES PEREZ	107.21.11020207.1000
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES E	SAEPRO2020/1236
OUTROS	
DANIELA BENETTI FERRARI NEI DANILO BENETTI JUNIOR	SAEPRO2020/1236 SAEPRO2020/1236
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES	SAEPRO2020/1544
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES	SAEPRO2020/1544
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1544
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1544
NEI DANILO BENETTI JUNIOR NEI DANILO BENETTI JUNIOR	SAEPRO2020/1544 SAEPRO2020/1544
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES	SAEPRO2020/1544
ERODIADE MARIA BENETTI RODRIGUES	SAEPRO2020/1656
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1656
DANIELA BENETTI FERRARI	SAEPRO2020/1656
NEI DANILO BENETTI JUNIOR NEI DANILO BENETTI JUNIOR	SAEPRO2020/1656 SAEPRO2020/1656
PASCOAL ROMANO	OALI 1102020/1030
PAULO HENRIQUE VAGIONI TEGA	SAEPRO2020/1239
FRANCISCO CARVALHO DE ABREU	SAEPRO2020/1239
JESUS APARECIDO AMADEU JESUS APARECIDO AMADEU	SAEPRO2020/1399 SAEPRO2020/1399
MARCO ANTONIO SECCO	SAEPRO2020/1498
MARCOS JOSÉ LOURENÇO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1569
MARCOS JOSÉ LOURENÇO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1569
PAULO FORNASARI PAULO FORNASARI	SAEPRO2020/1812
ELIDE SUZI SCOLFARO FAVA	SAEPRO2020/1812 SAEPRO2020/1812
ELIDE SUZI SCOLFARO FAVA	SAEPRO2020/1812
MARCOS FORNASARI	SAEPRO2020/1812
MARCOS FORNASARI	SAEPRO2020/1812
MARCELO FORNASARI MARCELO FORNASARI	SAEPRO2020/1812 SAEPRO2020/1812
ANTONIO CARLOS CUNHA MELLO RODRIGUE	
CADEMA ADM. DE BENS PRÓPRIOS E PART.	SAEPRO2020/1247
LTDA	SALI 1(02020/1247
CADEMA ADM. DE BENS PRÓPRIOS E PART.	SAEPRO2020/1430
VINICIUS CARDELLA DARCCIN	
CADEMA ADM. DE BENS PRÓPRIOS E PART.	CAEDDO0000/4047
LTDA	SAEPRO2020/1247
CADEMA ADM. DE BENS PRÓPRIOS E PART.	SAEPRO2020/1430
LTDA	G/ 121 1102020/1100
DIEGO ROBERTO RODRIGUES SOARES MARCIA CIUCCI NETO ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/1253
MARCIA CIUCCI NETO ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/1253
LIA MARA RODRIGUES FILIPPI	SAEPRO2020/1470
ROGER KRIEGLER	
SANTA TERESA ADMINISTRAÇÃO E PARTICI- PAÇÕES LTDA	SAEPRO2020/1256
RENATO PATRICK SILVA COELHO	
RODRIGO SOARES DA CUNHA	SAEPRO2020/1257
RODRIGO SOARES DA CUNHA	SAEPRO2020/1257
MOISES LUIZ LOURENCO	0.4500000000000000000000000000000000000
CARLOS EDUARDO DE LIMA APOLINARIO	SAEPRO2020/1259
CARLOS EDUARDO DE LIMA APOLINARIO CLAUDIA REGINA CABRAL APOLINARIO	SAEPRO2020/1259 SAEPRO2020/1259
CLAUDIA REGINA CABRAL APOLINARIO	SAEPRO2020/1259
SERGIO DO AMARAL	
RODRIGO ALESSANDRO RODRIGUES	SAEPRO2020/1265
RODRIGO ALESSANDRO RODRIGUES	SAEPRO2020/1265

	NO E MEIO AMPIENTE	
<u> 741</u>	NO E MEIO AMBIENTE	
	WALTER TRINDADE VAZ	
	ROBERTO PEREIRA DE SOUZA	SAEPRO2020/1280
7	ROBERTO PEREIRA DE SOUZA	SAEPRO2020/1280
	EMCCAMP RESIDENCIAL S/A	
	EMCCAMP RESIDENCIAL S/A	SAEPRO2020/1282
	EMCCAMP RESIDENCIAL S/A	SAEPRO2020/1282
	ALDEMIR ALBERTO ANGIOLETTO	
	DIEGO CARLOS PICCOLI	SAEPRO2020/1297
	DIEGO CARLOS PICCOLI	SAEPRO2020/1297
7	PAULO RUBENS BARBOSA COPPINI	
	MAURICIO FLAVIO	SAEPRO2020/1311
	JOSE ROBERTO FEITOZA DE LIMA	SAEPRO2020/1311
	NILO ALVARES NOGUEIRA JUNIOR	
	ANTONIO GUARATINI	SAEPRO2020/1315
	ANTONIO GUARATINI	SAEPRO2020/1315
	ANTONIO GUARATINI	SAEPRO2020/1387
	EMANUEL LORENÇON	,
	ERICK ARAUJO CANCIAN	SAEPRO2020/1320
	LAURA DE PAULA OLIVEIRA CANCIAN	SAEPRO2020/1320
	LEONARDO VANNUCCI	SAEPRO2020/1717
	JULIANA SACRAMONE VANNUCCI	SAEPRO2020/1717
	REYMOND KADI JUNIOR	SAEPRO2020/1747
	ANDREIA CRISTINA SILVA KADI	SAEPRO2020/1747
	ALCANTARA MARCONDES EMPREENDIMEN-	SAEPRO2020/1488
	TOS E PARTICIPAÇÕE	
	FORMA ARQUITETURA E URBANISMO LTDA	0.4 EDD 0.000
2-2-1	CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.	SAEPRO2020/1323
	VANESSA CRISTINA RIBEIRO	SAEPRO2020/1323
	CARLOS ALBERTO MION GALUCCI	SAEPRO2020/1808
	CARLOS ALBERTO MION GALUCCI	SAEPRO2020/1808
	PAULO ROBERTO MION GALUCCI	SAEPRO2020/1808
	PAULO ROBERTO MION GALUCCI	SAEPRO2020/1808
	LARISSA CRISTINA DUARTE BARBOSA	0.1=555000000000000000000000000000000000
	PEDRO FERNANDO DE QUEIROZ FRAGA	SAEPRO2020/1331
	PEDRO FERNANDO DE QUEIROZ FRAGA	SAEPRO2020/1331
	CINTIA DE CASSIA GUERRA FRAGA	SAEPRO2020/1331
1/12	CINTIA DE CASSIA GUERRA FRAGA	SAEPRO2020/1331
	BÁRBARA CASTRO LEPORE	
4	SINDICATO DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO	SAEPRO2020/1334
4	MUNICÍPIO DE	07 (21 ) (02020) (00 )
_ ا	SINDICATO DOS SERVIDORES PÚBLICOS DO	SAEPRO2020/1334
	MUNICÍPIO DE	
15	CLAYDE REGINA DE OLIVEIRA SANTOS	SAEPRO2020/1505
	CARLOS APARECIDO CORREIA DE MELLO	0.4.5.5.5.0.0.0.0.4.0.0.0
40	CARLOS APARECIDO CORREIA DE MELO	SAEPRO2020/1336
	CARLOS APARECIDO CORREIA DE MELO	SAEPRO2020/1336
	LÍRIAM ZANATA MONTEIRO RAMOS MÁRCIA APARECIDA MONTEIRO DOS SAN-	
	TOS	SAEPRO2020/1345
H	MÁRCIA APARECIDA MONTEIRO DOS SAN-	
		SAEPRO2020/1345
	TOS ANTONIO CARLOS TEODORO	
:RR		CAEDDO0000/4050
	MARCELO BEZERRA DA SILVA MARÍLIA POTENTE SANTOS	SAEPRO2020/1358
	MURILO DORO	SAEPRO2020/1376
H	TIAGO FERREIRA LISBOA	3AEFR02020/13/0
1	MURILO DORO	SAEPRO2020/1376
1	LARRY ANICETO NETO	UNLI NUZUZU/13/0
	LARRY ANICETO NETO	SAEPRO2020/1388
1	LARRY ANICETO NETO	SAEPRO2020/1388
	LAIS FERNANDA SOTO SILVA	SAEPRO2020/1388
1	LAIS FERNANDA SOTO SILVA	SAEPRO2020/1388
1	ITAMAR HENRIQUE DA SILVA SANTOS	O/ (E/ 1(O2O2O/ 1000
	ADELIA ZANETTI DA SILVA	SAEPRO2020/1390
1	FLAVIA TARALO MARTINI	07121110202071000
'	RICARDO TARALO	SAEPRO2020/1391
1	RICARDO TARALO	SAEPRO2020/1391
1	PAULO SERGIO DA SILVA	
7	ZEFERINO ALVES DE SOUZA NETO	SAEPRO2020/1396
ī	MARILENE OLIVEIRA SOUSA ALVES	SAEPRO2020/1396
7	EDIVALDO FRANCISCO DE SOUZA	SAEPRO2020/1396
1	ANA CLEIDE DA SILVA SOUZA	SAEPRO2020/1396
	CLAUDINEI LOPES	SAEPRO2020/1396
1	ZILDA VIEIRA LOPES	SAEPRO2020/1396
7	MRV ENGENHARIA E PARTICIPAÇÕES S/A	
7	HIDROCOLON EMPREENDIMENTOS IMO-	SVEDDO 3030/4404
1	BILIÁRIOS LTDA	SAEPRO2020/1404
	BRUNA MARQUES CASTALDO	
	RDM CASA DE REPOUSO LTDA ME	SAEPRO2020/1413
	RDM CASA DE REPOUSO LTDA ME	SAEPRO2020/1413
	DIRLEI FLORENCIO	
	GERSON FIORESE	SAEPRO2020/1418
	JACKSON BASTOS DE ABREU	







PLANEJA	MENTO URB	Ą
VIBE AÇAI INDUSTRIA E COMERCIO DE ALI-	SAEPRO2020/1421	
MENTOS EIRELI ANDRE LUIS PEIXOTO NASTARO		
JOSE DIAS FERREIRA NETO MONIQUE CÁCERES	SAEPRO2020/1424	
MARIA SHYRLEI FERRIGATTI CREMONESI	SAEPRO2020/1452	
	SAEPRO2020/1457	
JOÃO BATISTA DA SILVA FILHO JOÃO BATISTA DA SILVA FILHO	SAEPRO2020/1461 SAEPRO2020/1461	
JOAO BATISTA DA SILVA FILHO	SAEPRO2020/1871	
ANGELA MARIA ZANATTA DA SILVA LEANDRO DE ARAUJO ATÍLIO	SAEPRO2020/1871	
EDSON RIBEIRO GALVAO EDSON RIBEIRO GALVAO	SAEPRO2020/1471 SAEPRO2020/1471	
RM ARQUITETURA E CONSULTORIA LTDA.	O/IEI 1102020/1471	
COLEGIO DOMUS TEEN ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL E	SAEPRO2020/1474	
RS CONSULTORIA ADMINISTRAÇÃO E PAR- TICIPAÇÕES EIREL	SAEPRO2020/1780	
RS CONSULTORIA ADMINISTRAÇÃO E PAR-	SAEPRO2020/1780	
TICIPAÇÕES EIREL OPRA ARQUITETURA E UBANISMO LTDA	O/IEI 1102020/1100	
PAULO CESAR CIENI	SAEPRO2020/1487 SAEPRO2020/1487	
GENNARO PACE		
ANDRADE & LATORRE PARTICIPAÇÕES S/A ANDRADE & LATORRE PARTICIPAÇÕES S/A	SAEPRO2020/1496 SAEPRO2020/1496	
LUIS PAULO ROCHA		
ANDRADE & LATORRE PARTICIPAÇÕES S/A BIANCA LOPES DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1496	
CHUEN YUH COLIN CHAO (ESPÓLIO) CHUEN YUH COLIN CHAO (ESPÓLIO)	SAEPRO2020/1511 SAEPRO2020/1511	
MARCIA APARECIDA CAMARGO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1737	
MARCIA APARECIDA CAMARGO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1737	
MARCIA APARECIDA CAMARGO DOS SANTOS ADERVAL BELO DOS SANTOS DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1737	
AMARILDO CASSIANO	SAEPRO2020/1518	
GERALDO RODRIGUES DE BRITO	SAEPRO2020/1518	
MARIA JOSE DA SILVA BRITO EDUARDO GIUSTI	SAEPRO2020/1518	
APARECIDO MARTINS FERREIRA	SAEPRO2020/1528	
APARECIDO MARTINS FERREIRA	SAEPRO2020/1528	
ALESSANDRA DE PAULA BONFIN ALESSANDRA DE PAULA BONFIN	SAEPRO2020/1528 SAEPRO2020/1528	
MARIANA ANGÉLICA SILVA DE CARVALHO	OALI 1102020/1320	
	SAEPRO2020/1530	
MAGALI BATISTA DE OLIVEIRA ANA PAULA DA SILVA RODRIGUES	SAEPRO2020/1530	
FERNANDO MAGALHÃES	SAEPRO2020/1534	
HELOISA GALDI JOSE NORBERTO SEGRI	SAEPRO2020/1535	
PATRÍCIA MARIA VENÂNCIO DEMARCHI		
CBC INDUSTRIAS PESADAS S A CBC INDUSTRIAS PESADAS S A	SAEPRO2020/1537 SAEPRO2020/1537	
JOSÉ HELDER DA SILVA	OALI 1102020/1337	
OTAIDES SOARES ANDRADE ISAAC ALVES JUNIOR	SAEPRO2020/1546	
EUGÊNIO AUGUSTO MARIETTI	SAEPRO2020/1557	
EUGÊNIO AUGUSTO MARIETTI	SAEPRO2020/1557	
PATRÍCIA CRISTINA C. ALMEIDA MARIETTI PATRÍCIA CRISTINA C. ALMEIDA MARIETTI	SAEPRO2020/1557 SAEPRO2020/1557	
KELLY MORAIS BARBEIRA FLORESTE		
LEANDRO HENRIQUE PINTO BELDI	SAEPRO2020/1559	
LEANDRO HENRIQUE PINTO BELDI FERNANDA BULGARELI BELDI	SAEPRO2020/1559 SAEPRO2020/1559	
FERNANDA BULGARELI BELDI	SAEPRO2020/1559	
JULIANA GUIMARAES CARDOSO		
VAGNER LUÍS AGUIAR BARBOSA VAGNER LUÍS AGUIAR BARBOSA	SAEPRO2020/1561 SAEPRO2020/1561	
CELESTE DE FATIMA DOS SANTOS AGUIAR	SAEPRO2020/1561	
CELESTE DE FATIMA DOS SANTOS AGUIAR	SAEPRO2020/1561	
GLAUCO ARDUINO	SAEPRO2020/1894	
GLAUCO ARDUINO	SAEPRO2020/1894	
GLAUCO ARDUINO FRANCISCO ARDUINO NETO	SAEPRO2020/1894 SAEPRO2020/1894	
FRANCISCO ARDUINO NETO	SAEPRO2020/1894	
FRANCISCO ARDUINO NETO	SAEPRO2020/1894	
TEREZA DE LOURDES ARDUINO	SAEPRO2020/1894	
TEREZA DE LOURDES ARDUINO TEREZA DE LOURDES ARDUINO	SAEPRO2020/1894 SAEPRO2020/1894	
CARLA TAIS ALVES	O. NET 1102020/1034	
MARLENE DOS SANTOS DIAS	SAEPRO2020/1565	
EDGAR DOS SANTOS DIAS	SAEPRO2020/1565	
MARIA DO CARMO LIMA DOS SANTOS DIAS	SAEPRO2020/1565	

	outubro de 2020	
A	NO E MEIO AMBIENTE	
	KARLA SOARES ASCENÇÃO SILVA	SAEPRO2020/1589
	KARLA SOARES ASCENÇÃO SILVA	SAEPRO2020/1589
	DOUGLAS HIDEKI SILVA	SAEPRO2020/1589
	DOUGLAS HIDEKI SILVA	SAEPRO2020/1589
	ALEXANDRE FRANCISCO DA SILVA JANE SALDANHA DINIZ	SAEPRO2020/1573
	JANE SALDANHA DINIZ	SAEPRO2020/1573
	KELLY CRISTINA DELLA NINA BALISTA	OALI 1102020/1070
	VANDUIR ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/1577
	VANDUIR ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/1577
	RICARDO ROPELLE FELIPI	
	ASSOCIAÇÃO BRISAS DO LAGO	SAEPRO2020/1583
	AL ENGENHARIA E GERENCIAMENTO DE OBI ASSOCIAÇÃO BRISAS DO LAGO	SAEPRO2020/1583
	JOSE SOUSA NETO	SALF NO2020/1303
	ANTONIO GILMAR LEAL	SAEPRO2020/1611
	ANTONIO GILMAR LEAL	SAEPRO2020/1611
	GABRIELA SANTOS LEAL	SAEPRO2020/1611
	GABRIELA SANTOS LEAL	SAEPRO2020/1611
	DIEGO RAFAEL PAIVA FERREIRA	CAEDDO2020/4040
	EVARISTO GARCIA RENATA DE AGOSTINHO GOUVEIA	SAEPRO2020/1616
	ANTONIO MARCOS DE LIMA	SAEPRO2020/1620
	ANTONIO MARCOS DE LIMA	SAEPRO2020/1657
	CARLOS ALBERTO FERREIRA	
	ELZA SPIANDORELLO	SAEPRO2020/1626
	MARIA ELVETE SPIANDORELLO MINGOTTI	SAEPRO2020/1626
	JOSÉ EDUARDO MINGOTTI	SAEPRO2020/1626
	SIMONE CRISTINA MARTINS MINGOTTI	SAEPRO2020/1626
	JOSE ROBERTO MINGOTTI LISANDRA PAULA FAVARETO MINGOTTI	SAEPRO2020/1626 SAEPRO2020/1626
	LUIS FERNANDO MINGOTTI	SAEPRO2020/1626
	ELAINE CRISTINA SANCHES MINGOTTI	SAEPRO2020/1626
	MARIA INÊS MANZATO SPIANDORELLO	SAEPRO2020/1626
	SIMONE CRISTINA SPIANDORELO	SAEPRO2020/1626
	JORGE JAIR PESSOTO	SAEPRO2020/1626
	ANDRÉ LUIZ SPIANDORELLO	SAEPRO2020/1626
	FLAVIA SPIANDORELLO MAIA WLADEMIR MAIA JUNIO	SAEPRO2020/1626 SAEPRO2020/1626
	FERNANDA SPIANDORELLO CAVAZZANI	SAEPRO2020/1020 SAEPRO2020/1626
	ERIK FERNANDES CAVAZZANI	SAEPRO2020/1626
	GILMAR ALEX ABRANTES	10/12/1102020/1020
	FRANCISCO CHECCHIO	SAEPRO2020/1627
	FRANCISCO CHECCHIO	SAEPRO2020/1627
	NILZA PIMENTA CHECCHIO	SAEPRO2020/1627
	NILZA PIMENTA CHECCHIO AMANDA APARECIDA CORREA DE FARIA	SAEPRO2020/1627
	CASSIO MURILO CERRA	SAEPRO2020/1631
	MAGDA GENESINI CERRA	SAEPRO2020/1631
	VAGNER DE FARIA	10/12/11/02/02/07/1001
	MAICON DAVID MARQUES DA ROSA	SAEPRO2020/1632
	JÉSSICA DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1632
	LUIS FELIPE LEME DA SILVA	0.4.5.00.000.4.005
	NARCISO SIMIONATO (ESPÓLIO) NARCISO SIMIONATO (ESPÓLIO)	SAEPRO2020/1635 SAEPRO2020/1635
	NAIR FRANCISCA DE SOUZA SIMIONATO	SAEPRO2020/1033
	(ESPÓLIO)	SAEPRO2020/1635
	NAIR FRANCISCA DE SOUZA SIMIONATO	0.4.50000000000000000000000000000000000
	(ESPÓLIO)	SAEPRO2020/1635
	ALISON LOPES JAHNEL	
	DONIZETI MARQUES PEREIRA	SAEPRO2020/1637
	DONIZETI MARQUES PEREIRA	SAEPRO2020/1637
	ROSIANE APARECIDA SANTIAGO SIBINEL	0.4 EDD00000/4040
	CLAUDINEI GRILLO FAJARDO CLAUDINEI GRILLO FAJARDO	SAEPRO2020/1640 SAEPRO2020/1640
	ROSÂNGELA GIOLO FAJARDO	SAEPRO2020/1040 SAEPRO2020/1640
	ROSÂNGELA GIOLO FAJARDO	SAEPRO2020/1640
	SILVIO HENRIQUE MAGALHAES	
	CICERO AGUSTINHO DE SOUZA	SAEPRO2020/1641
	CICERO AGUSTINHO DE SOUZA	SAEPRO2020/1641
	CHRISTIANE XAVIER DE ARAÚJO SOUZA	SAEPRO2020/1641
	CHRISTIANE XAVIER DE ARAÚJO SOUZA	SAEPRO2020/1641
	LEANDRO RAVAGNANI MOACIR BORTOLO	SAEPRO2020/1642
	MOACIR BORTOLO MOACIR BORTOLO	SAEPRO2020/1642
	CESAR HARADA	J. L. 1102020/1042
	DIEGO LUMASINI DE CAMPOS	SAEPRO2020/1654
	DIEGO LUMASINI DE CAMPOS	SAEPRO2020/1654
	GRACE DAIANE SILVA DE CAMPOS	SAEPRO2020/1654
	GRACE DAIANE SILVA DE CAMPOS	SAEPRO2020/1654
	JUAN CARLOS MENACHO MELGAR	SAEPRO2020/1852
	JUAN CARLOS MENACHO MELGAR MARIA ROSA MERCADO DE MENACHO	SAEPRO2020/1852 SAEPRO2020/1852
	MARIA ROSA MERCADO DE MENACHO	SAEPRO2020/1852
	ARNALDO RODRIGUES DE MACEDO	,





	MENIES HOS
PLANEJA	MENTO URB
JOSÉ ROBERTO DE SOUSA	SAEPRO2020/1659
EDI CARLOS ALVES BARCELOS	OALI 1102020/1000
FLAVIO DI PIETRO	SAEPRO2020/1662
FLAVIO DI PIETRO	SAEPRO2020/1662
VALDELICE NUNES SILVA DI PIETRO	SAEPRO2020/1662
VALDELICE NUNES SILVA DI PIETRO	SAEPRO2020/1662
MARIA JOSÉ PEDROSO	SAEPRO2020/1702
JOSIAS VALENTIM DA SILVA	SAEPRO2020/1927
JOSEFA CONCEIÇÃO DA SILVA	SAEPRO2020/1927
AMANDA PASSOS FERRAZ	
ALESSANDRA DE CARVALHO RAMALHO	SAEPRO2020/1666
ALESSANDRA DE CARVALHO RAMALHO	SAEPRO2020/1666
ENOCK RAMALHO FILHO	SAEPRO2020/1666
ENOCK RAMALHO FILHO	SAEPRO2020/1666
CLAYTON VIDEIRA MORAES DOS SANTOS	SAEPRO2020/2067
SILEICLA SILVA MORAES DO SANTOS	SAEPRO2020/2067
MARTHA AURORA AGUILAR J OLIVEIRA	CAEDDO0000/4007
NEWTON DE OLIVEIRA	SAEPRO2020/1667
MARCELO MACELLA DO VALE	CAEDDO0000/4672
WILSON DONIZETTI BONANOME	SAEPRO2020/1673
RODRIGO CARDOSO ROCHA	CAEDDO2020/4690
CENTRO ESPIRITA OPERARIOS DA VERDADE LETICIA RAMALHO PRADO	SAEPRO2020/1080
COMPANHIA BRASILEIRA DE DISTRIBUIÇÃO	CAEDDO2020/4602
	SAEPRO2020/1692
SABRYNA AZARIAS EDUARDO EBER MARCHI	SVEDD03030/4803
EDUARDO EBER MARCHI	SAEPRO2020/1693
FRANCISCO DOS SANTOS TIMÓTEO	SAEPRO2020/1693
MIGUEL ANGEL SUZAN	SAEPRO2020/1696
HAWKS ENGENHARIA LTDA ME	SALFINOZUZU/ 1090
CLAUDIA FERREIRA SILVA	SAEPRO2020/1704
CLAUDIA FERREIRA SILVA	SAEPRO2020/1704 SAEPRO2020/1704
HILDEBRANDO PINHEIRO	SAEPRO2020/1781
HILDEBRANDO PINHEIRO	SAEPRO2020/1781
ANGELO MACIMO NUNES	OALI NOZOZO/1701
MARIA APARECIDA MATIAS SOUZA	SAEPRO2020/1713
JOSÉ CARLOS DE SOUZA	SAEPRO2020/1713
ALDINI NUNES DE ARAUJO MENDES	SAEPRO2020/1713
ADILSON LUCAS MENDES	SAEPRO2020/1713
EDSON CARDOSO DE SA	SAEPRO2020/1829
JULIANA LOPES CARDOSO	SAEPRO2020/1829
SOLANGE FERREIRA DA SILVA	07 (E1 1 (O2020) 1020
JOSÉ CARLOS DE AGUIAR	SAEPRO2020/1718
IVONETE LAURENTINO DE AGUIAR	SAEPRO2020/1718
DEVAIR EVANGELISTA DE SOUZA	SAEPRO2020/1718
MIRIAM GONÇALVES FERREIRA SOUZA	SAEPRO2020/1718
JOÃO ALVES RAMALHO E OUTROS	SAEPRO2020/1719
LAYO CELSO DE SOUZA	TRAIL
LAYO CELSO DE SOUZA	SAEPRO2020/1727
LAYO CELSO DE SOUZA	SAEPRO2020/1727
ARMANDO TRENTINO BARROS	AVIDAGE
TRENTINOS INCORPORADORA DE EM-	SAEPRO2020/1728
PREENDIMENTO IMOBILIÁ	SAEPRO2020/1720
THALES A. FILIPINI RIGHI	
FUNDAÇÃO ANTONIO ANTONIETA CINTRA	SAEPRO2020/1730
GORDINHO	3ALFN02020/1730
FUNDAÇÃO ANTONIO ANTONIETA CINTRA	SAEPRO2020/1730
GORDINHO	OALI 102020/1130
LUIS ALEXANDRE SARTORELLI	0.45555
PEDRO CLAUDIO JOSÉ DA SILVA	SAEPRO2020/1736
DIEGO PIRES SALA E OUTRA	SAEPRO2020/1260
EDUARDO KLOVRZA JUNIOR	
WIFAMMA EMPREENDIMENTOS, PARTICI-	SAEPRO2020/1743
PAÇÕES E COMÉRCIO	
LAYANE DURÃES SANTIAGO	0.4500000000000000000000000000000000000
DANILO BRUNELLI	SAEPRO2020/1750
DANILO BRUNELLI	SAEPRO2020/1750
ALCIDES BRUNELLI	SAEPRO2020/1750
ALCIDES BRUNELLI	SAEPRO2020/1750
MARTA DE MORAIS BRUNELLI MARTA DE MORAIS BRUNELLI	SAEPRO2020/1750 SAEPRO2020/1750
MARIA ANGELA BRUNELLI DA SILVA	
	SAEPRO2020/1750
MARIA ANGELA BRUNELLI DA SILVA	SAEPRO2020/1750 SAEPRO2020/1750
DAVID SOARES DA SILVA FILHO DAVID SOARES DA SILVA FILHO	
	SAEPRO2020/1750
LETICIA MOREIRA ARAUJO DE LIMA OTÁVIO GOMES JERÔNIMO	SVEDDU 3030/42E4
OTÁVIO GOMES JERONIMO OTÁVIO GOMES JERÔNIMO	SAEPRO2020/1751
LUCIANA MARTINS	SAEPRO2020/1751
ESCOLAS	SAEPRO2020/1753
ESCOLAS	SAEPRO2020/1753 SAEPRO2020/1753
ESCOLAS ESCOLAS PADRE ANCHIETA LTDA	SAEPRO2020/1753 SAEPRO2020/1982
ALESSANDRO SOARES PESSOTTO	UNLI NUZUZU/ 180Z
EDISON CHECCHINATO PISONI	SAEPRO2020/1754
EDISON CHECCHINATO PISONI	SAEPRO2020/1754
	,

	outubro de 2020	
A	NO E MEIO AMBIENTE	
]	ALDO PISONI	SAEPRO2020/1754
	ALDO PISONI	SAEPRO2020/1754
	FRANCISCO FRANCA	SAEPRO2020/1975
-	EVERTON RIBEIRO PICELI RICARDO JOSÉ BORGES	CAEDDO2020/4757
-	FERNANDA KARINA FERRETI BORGES	SAEPRO2020/1757 SAEPRO2020/1757
1	CHRISTIAN SCHÖLZEL BONTUS	OALI NOZOZO/1737
	RICARDO JOSÉ BORGES	SAEPRO2020/1757
	FERNANDA KARINA FERRETI BORGES	SAEPRO2020/1757
ł	ANTONIO MARCOS DA SILVA ANTONIO BORIN S.A. INDUSTRIA E COMER-	
1	CIO DE BEBIDAS	SAEPRO2020/1764
1	PATRÍCIA ZAMPIERI PERRELLA SCARABEL	
	GABRIEL TELO DE MOURA	SAEPRO2020/1765
	GABRIEL TELO DE MOURA	SAEPRO2020/1765
-	MARIA CAMILA ARTACIO RODRIGUES	SAEPRO2020/1765
1	MARIA CAMILA ARTACIO RODRIGUES SANDRO PIERRE PINTO	SAEPRO2020/1765
1	CLAUDIO GOBBO	SAEPRO2020/1775
	FLAVIA TARRICONE	107.21.110202071110
	RESIDENCIAL VILA SERENO	SAEPRO2020/176
	LUÍS GUSTAVO GARAVELLI	SAEPRO2020/2018
-	BRUNA MENEGHINI CUBERO EDSON GALVÃO	SAEPRO2020/1799
1	FERNANDA DE OLIVEIRA BERNEDA GALVÃO	SAEPRO2020/1799
	RENATA OLIVEIRA E SILVA	07121110202071100
- 2-1	MARIALICE MOHOR FOSSEN	SAEPRO2020/1817
	MARIALICE MOHOR FOSSEN	SAEPRO2020/1817
	MICHELLE CRISTIANE ALMEIDA FABRÍCIO DA	
	PAULO ROBERTO MION GALLUCCI PAULO ROBERTO MION GALLUCCI	SAEPRO2020/1821 SAEPRO2020/1821
	JOSE CARLOS SIGNORINI	OALI 1102020/1021
	SÔNIA REGINA AGLIO	SAEPRO2020/1823
	DIRCE BIASI AIO	SAEPRO2020/1823
	ELISABETH AIO DE MORAIS	SAEPRO2020/1823
	JOSE ALTAIR AGLIO LEANDRO ROGERIO AIO	SAEPRO2020/1823 SAEPRO2020/1823
7	EVERSON ADRIANO AIO	SAEPRO2020/1823
	ROSANGELA DELGADO DE SENA	107.121.11020207.1020
	MARCOS ANTONIO PAVAN	SAEPRO2020/1826
	VANESSA BARADEL	045000004000
1110	ALVARO MARTINS EVELY CRISTINA PONTES MARTINS	SAEPRO2020/1830 SAEPRO2020/1830
17	LUIZ AUGUSTO PEREIRA SATRIANO	SALI 1(02020/1030
K	ALVARO MARTINS	SAEPRO2020/1830
	ALVARO MARTINS	SAEPRO2020/1830
	EVELY CRISTINA PONTES MARTINS EVELY CRISTINA PONTES MARTINS	SAEPRO2020/1830 SAEPRO2020/1830
	ANTONIO CARLOS FERNANDES	SAEPRO2020/1030
	JOÃO RODRIGUES FILHO (ESPOLIO)	SAEPRO2020/1836
S	JOÃO RODRIGUES FILHO (ESPOLIO)	SAEPRO2020/1836
DR	LARISSA PEREIRA CARBONE PLIEGO	
	EDUARDO MAIA FERNANDA FERREIRA MAIA	SAEPRO2020/1843 SAEPRO2020/1843
	TRIESTE CONSTRUTORA EIRELI	SAEFRO2020/1043
	EDUARDO MAIA	SAEPRO2020/1843
	FERNANDA FERREIRA MAIA	SAEPRO2020/1843
	JOSE CARLOS GATTO	0450000004040
1	JOSÉ CARLOS GATTO TAÍSA CRISTINA FERREIRA COIMBRA	SAEPRO2020/1849
1	RODRIGO BATISTELLA	SAEPRO2020/1858
1	FELIPE RODRIGUES DOS SANTOS	
	MARILSA DE SOUZA	SAEPRO2020/1859
	MARILIA DE CARVALHO FÁVERO TIAGO DEMETRIO VICENTINI	CAEDDO2020/1967
-	TIAGO DEMETRIO VICENTINI TIAGO DEMETRIO VICENTINI	SAEPRO2020/1867 SAEPRO2020/1867
1	ROBERTA TARTARO DE BARROS LARA VI-	
	CENTINI	SAEPRO2020/1867
	ROBERTA TARTARO DE BARROS LARA VI-	SAEPRO2020/1867
-	CENTINI	
-	JANDIR MOURA TORRES NETO LAURA SALGADO BROLLO TORRES	SAEPRO2020/2021 SAEPRO2020/2021
1	FÁTIMA HELENA DE CAMARGO	JONET NOZUZU/ZUZI
1	ALOISIO ANTONIO VITIELLO	SAEPRO2020/1870
	BRUNA CAVALCANTE DE GODOI	
-	ADEVANI PEREIRA DA SILVA	SAEPRO2020/1879
-	ADEVANI PEREIRA DA SILVA ARIOVALDO SAGRILLO	SAEPRO2020/1879
1	VALDIR ANTONIO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1890
1	VALDIR ANTONIO DOS SANTOS	SAEPRO2020/1890
	FABIO RONCOLETA	
-	MARCIA CIUCCI NETTO ALVES DOS SANTOS	SAEPRO2020/1893
-	JOELITON FLAVIO DE ALMEIDA SOUZA ALINE RENATA TRENTINI TRIMBOLI	SAEPRO2020/1899
1	ALINE RENATA TRENTINI TRIMBOLI	SAEPRO2020/1899
-		





	Laição 101 1	, 50 0
PLANEIA	MENTO U	RB/
WALTER TRIMBOLI NETO	SAEPRO2020/	
WALTER TRIMBOLINETO WALTER TRIMBOLI NETO	SAEPRO2020/	
FIORELLA ANALIA LOMBARDI FAGUNDEZ		
CASTRO	SAEPRO2020/	1923
FIORELLA ANALIA LOMBARDI FAGUNDEZ	SAEPRO2020/	1023
CASTRO		
PALMENIO CUNHA CASTRO	SAEPRO2020/	
PALMENIO CUNHA CASTRO RENATA SOARES PÓVOA	SAEPRO2020/	1923
GETULIO SOARES POVOA FILHO	SAEPRO2020/	1003
GETULIO SOARES POVOA FILHO	SAEPRO2020/	
GETULIO SOARES POVOA FILHO	SAEPRO2020/	
JOSÉ ANTONIO CARTURAN		
ROBERTO REANI E LUZIA TORTORELLA	SAEPRO2020/	1288
REANI THA (O A DANIHA CA DECIA	0712111020207	.200
THAÍS ARANHA CARESIA SIMONE MARINHO COSTA PASQUINI	SAEPRO2020/	1005
SIMONE MARINHO COSTA PASQUINI	SAEPRO2020/	
GREINER TEIXEIRA MARINHO COSTA	SAEPRO2020/	
GREINER TEIXEIRA MARINHO COSTA	SAEPRO2020/	
GLEISSON TEIXEIRA MARINHO COSTA	SAEPRO2020/	
GLEISSON TEIXEIRA MARINHO COSTA	SAEPRO2020/	1907
CARLA RIBEIRO BABO		1000
CLAUDINEI DE OLIVEIRA MATHEUS	SAEPRO2020/	
LUANA LIMA MATHEUS CLAUDINEI DE OLIVEIRA MATHEUS	SAEPRO2020/2	
CLAUDINEI DE OLIVEIRA MATHEUS	SAEPRO2020/2	
LUANA LIMA MATHEUS	SAEPRO2020/2	
LUANA LIMA MATHEUS	SAEPRO2020/2	
DANILO PAZINE CRISCUOLO		
MADENOVA EMPREENDIMENTOS E PARTICI-	SAEPRO2020/	1012
PAÇÕES LTDA.	SALFINO2020/	1912
MADENOVA EMPREENDIMENTOS E PARTICI-	SAEPRO2020/2	2071
PAÇÕES LTDA.		7.0
MADENOVA EMPREENDIMENTOS E PARTICI-	SAEPRO2020/2	2071
PAÇÕES LTDA. FREDDY SAAVEDRA PINTO		$\longrightarrow$
LAZARO MARQUES DA SILVA	SAEPRO2020/	1913
LETÍCIA ALENCAR	ONET TOZOZOF	1010
FABIO PASQUALINO	SAEPRO2020/	1914
SUZANE GOMES PASQUALINO	SAEPRO2020/	1914
MONICA MADALENA FRIAS LOUZADA		
MILENA MEERSON TARCKIANI	SAEPRO2020/	
DANIEL CERGOLI LEANDRO CHRISTOVÃO FEITOSA	SAEPRO2020/	1917
HUGO LEONARDO FRANCESCHINI	SAEPRO2020/	1922
JULIO VIZZIOLI FAVARO	SAEPRO2020/	
PRISCILA PAULIELI COLOSETTI MORA	SAEPRO2020/	1922
MARCO ANTONIO DOS SANTOS JUNIOR		
DAILTON RENATO THOMAZELLI	SAEPRO2020/	
DAILTON RENATO THOMAZELLI	SAEPRO2020/	
DAILTON RENATO THOMAZELLI HELIETE THOMAZELLI	SAEPRO2020/	
HELIETE THOMAZELLI	SAEPRO2020/	
HELIETE THOMAZELLI	SAEPRO2020/	
CARBONARO SERVIÇOS DE ENGENHARIA E F		.020
USINAGEM J J LTDA	SAEPRO2020/	1931
GABRIEL CHEPUCK		
ANA LÚCIA TRIPICHIO GERALDO	SAEPRO2020/	
ANA LÚCIA TRIPICHIO GERALDO ANA PAULA MACAUDA FARIA PADOVANI	SAEPRO2020/	1933
FERNANDO REANI	SAEPRO2020/	1045
CARLA JULIANE ALVES MOREIRA BRANCO	OALI NOZOZO/	1343
MARIA LUIZA MONTEIRO DELA VEGA E OUT-	T	
ROS	SAEPRO2020/	1023
MARIA LUIZA MONTEIRO DELA VEGA E OUT-	CAEDDO2020/	1000
ROS	SAEPRO2020/	1023
MôNICA PIRES FARINHA		
MARIA LUIZA MONTEIRO DELA VEGA E OUT-	SAEPRO2020/	1023
ROS		
RODRIGO ZAMBOTTO PASTRO RODRIGO ZAMBOTTO PASTRO	SAEPRO2020/	1050
RODRIGO ZAMBOTTO PASTRO	SAEPRO2020/	
CELSO RICARDO CONGILIO RIBEIRO	0712111020207	.000
MAGALI CARDOSO DOS SANTOS DANTAS	SAEPRO2020/	1952
RENATO DINIZ MARCONDES		
ALCANTARA MARCONDES EMPREENDIMEN-	SAEPRO2020/	1488
TOS E PARTICIPAÇÕE	OALI 1102020/	1700
REINALDO FRANCEZ JUNIOR		
TRCA EMPREENDIMENTOS E PARTICI- PAÇÕES	SAEPRO2020/	1957
JENIFFER ZORZI COSTA		
ELIZABETE BARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/	1960
NELSON BARDI DA FONSECA FILHO	SAEPRO2020/	

de outubro de 2020	
ANO E MEIO AMBIENTE	
ELIZANGELA BARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/1960
THIAGO BARDI DA FONSECA	SAEPRO2020/1960
SALETE AP.NOGUEIRA RAMOS	
SABINE SIMOES RODRIGUES	SAEPRO2020/1964
GUILHERME RODRIGUES DUARTE THIAGO MOLINA DIAS	SAEPRO2020/1964
ESPÓLIO DE IRIO BORGONOVI	SAEPRO2020/1965
CASSIANO MARTINS	O/ (E1 1102020) 1000
ANTONIO CLAUDIO FERREIRA	SAEPRO2020/1967
CLEUZA MARIA DE CARVALHO	SAEPRO2020/1967
VIVIANE MOURA BRAATZ VIEIRA FERREIRA	SAEPRO2020/1967
JOSÉ RAFAEL TAMBORIN MARILSA APARECIDA DA SILVA TAMBORIN	SAEPRO2020/1967 SAEPRO2020/1967
FABIO HENRIQUE CESCON DA SILVA	SAEFRO2020/1907
GLAUCO SCHIAVO	SAEPRO2020/1972
GLÁUCIA SCHIAVO	SAEPRO2020/1972
GLEBER SCHIAVO	SAEPRO2020/1972
MITCHELL JOSE DA SILVA	0450000004074
JOSINEIA DE PAULA SANTOS LOUBACK JEZIEL LOUBACK	SAEPRO2020/1974 SAEPRO2020/1974
MARCELO ALEXANDRE MEDEIROS DA SILVA	3AEPRO2020/1914
RUBENS MASSARU KANNO	SAEPRO2020/1989
LUCIANA NICOLETTI GUMIEIRO KANNO	SAEPRO2020/1989
DANIELA AFFONSO MONTEIRO	
FERNANDO DE CARVALHO PEDREGOSA	SAEPRO2020/1990
FERNANDO DE CARVALHO PEDREGOSA	SAEPRO2020/1990
MIQUÉIAS VIEIRA LEMES FLÁVIO APARECIDO MAIA	SAEPRO2020/1998
FLÁVIO APARECIDO MAIA	SAEPRO2020/1998
GRACILDA ORDONHO MANDÚ	SAEPRO2020/1998
GRACILDA ORDONHO MANDÚ	SAEPRO2020/1998
GILSON CALCIOLARI	
JOÃO BAPTISTA GINEZI	SAEPRO2020/2000
LEANDRO OLIVA SPINASSI WILSON LUIZ TORQUATO	SAEPRO2020/2006
AQUILES NICOLAS KILARIS	3ALFR02020/2000
PEREIRA SANTOS ADMINISTRADORA DE	0.4.5.0.0.0.0.0.0.0.4.0
BENS IMÓVEIS LTDA	SAEPRO2020/2012
PEREIRA SANTOS ADMINISTRADORA DE	SAEPRO2020/2012
BENS IMÓVEIS LTDA	SALI 1(02020/2012
ISMAEL ALVES DO NASCIMENTO	0.4.50000000000000000000000000000000000
ISABEL DO PRADO BARBOSA IQUIRIA VITORIA GARCIA PANZAN	SAEPRO2020/2013 SAEPRO2020/2015
BRUNA CARBOL COVESI	OALI 1102020/2013
MARCELO GOMES DE MATOS	SAEPRO2020/2016
DIEGO VELOSO GONÇALVES	
JANDIR MOURA TORRES NETO	SAEPRO2020/2021
LAURA SALGADO BROLLO TORRES RAFAELA SOUZA AZEVEDO IRIAS	SAEPRO2020/2021
PAULO SANTOS DE ALENCAR	SAEPRO2020/2023
VALDINEI FRANCISCO ALVES	OALI 1102020/2023
AMARILDO SIDRÃO DA ROCHA	SAEPRO2020/2029
CARLA ROSA ROCHA	SAEPRO2020/2029
RAFAEL VERZA	SAEPRO2020/2053
ROSECLELIA BARBATO VERZA	SAEPRO2020/2053
ALEXANDRE CAVALHEIRO LIBA JOSE PEDRO TOREZIN	SAEPRO2020/2032
FERNANDO APARECIDO SANTI CAMARGO	OALI 1102020/2002
LAURISMEIRE ALMEIDA DOS S. FIOCHI	SAEPRO2020/2036
LAURISMEIRE ALMEIDA DOS S. FIOCHI	SAEPRO2020/2036
JOSÉ FIOCHI	SAEPRO2020/2036
JOSÉ FIOCHI	SAEPRO2020/2036
SONIA APARECIDA DOS SANTOS VIVAQUA SENDAS DISTRIBUIDORA S/A	SAEPRO2020/2038
JOÃO CARLOS TEIXEIRA COELHO NASSER	SALF NO2020/2030
JULIO CÉSAR NOGUEIRA DE SÁ	SAEPRO2020/2045
JULIO CÉSAR NOGUEIRA DE SÁ	SAEPRO2020/2045
IVANETE BELLINI DA FONSECA TASSARA -	SAEPRO2020/2045
INCORPORADORA	O/ (E1 1102020/2040
IVANETE BELLINI DA FONSECA TASSARA -	SAEPRO2020/2045
INCORPORADORA ARIANA FONSECA DE OLIVEIRA - INCORPO-	
RADORA	SAEPRO2020/2045
ARIANA FONSECA DE OLIVEIRA - INCORPO-	045000000000045
RADORA	SAEPRO2020/2045
GLICIA FONSECA DE OLIVEIRA - INCORPO-	SAEPRO2020/2045
RADORA	-, ILI 1 (02020/2040
GLICIA FONSECA DE OLIVEIRA - INCORPO-	SAEPRO2020/2045
RADORA ADRIANO DE SOUZA CUNHA	
CRISTIANO DA SILVA BARROS	SAEPRO2020/2048
MARCIO GOMES DE LIMA	,
MAURICIO NASCIMBENI	SAEPRO2020/2050
CAMILE TENCHELLA FERIGATTO MORASSUTT	H





#### PLANEJAMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE

L MEIO AMBIENT	_				
WAGNER IENNE	SAEPRO2020/2051				
OSCARLINO ARANDA DA COSTA					
MARTA SUELI QUEIROZ MORALES PEREIRA	SAEPRO2020/2052				
MARTA SUELI QUEIROZ MORALES PEREIRA	SAEPRO2020/2052				
MARTA SUELI QUEIROZ MORALES PEREIRA	SAEPRO2020/2052				
MARTA SUELI QUEIROZ MORALES PEREIRA	SAEPRO2020/2052				
MARTA SUELI QUEIROZ MORALES PEREIRA	SAEPRO2020/2052				
GABRIEL LORENZON BAMPA					
MARILENE APARECIDA GERMANO BUENO	SAEPRO2020/2054				
J.K BUENO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	SAEPRO2020/2055				
LTDA-ME	OALI NO2020/2000				
ADRIANA CANOVA TAKAHASHI	,				
DELIEL COMERCIAL INCORPORADORA LTDA	SAEPRO2020/2056				
DELIEL COMERCIAL INCORPORADORA LTDA	SAEPRO2020/2056				
DELIEL COMERCIAL E INCORPORADORA	SAEPRO2020/2057				
LTDA	G/121 1102020/2007				
DELIEL COMERCIAL E INCORPORADORA	SAEPRO2020/2057				
LTDA					
DANIELE CRISTINA APARECIDA CAMARGO BATIS					
FABIO MAION	SAEPRO2020/2061				
KYOSERVICE ENGENHARIA E COMERCIO LTD					
FERNANDO GOULARTE BENINCA	SAEPRO2020/2062				
RENATO LUZ					
NOTRE DAME SEGURADORA S/A	SAEPRO2020/2066				
FRANCISCO AUGUSTO TIITUS MORAN					
MARCELO DEZANI	SAEPRO2020/2070				
LETICIA MARIA BARSOTTI PINTO DA FONSECA					
SÉRGIO RICARDO BARSOTTI	SAEPRO2020/2075				
SÉRGIO RICARDO BARSOTTI	SAEPRO2020/2075				

#### Decreto 16.926/98

"Artigo 1º - O indeferimento dos processos, na forma do artigo 22, § 2º do anexo da Lei Complementar n.º 174, de 09/01/96, alterado pela Lei complementar n.º 249, de 15/05/98, ocorrerá no prazo de 90 (noventa) dias contados da data de publicação na Imprensa Oficial do Município de Jundiaí facultando-se ao interessado ou ao profissional responsável solicitar, junto à Divisão de Aprovação de Projetos, prorrogações do prazo, devidamente justificadas por iguais períodos."

"Artigo 2º - Os processos que não atenderem integralmente o segundo despacho comunique-se emitido pela UGPUMA, serão indeferidos." Decreto 16.926/98

SINESIO SCARABELLO FILHO GESTOR DE PLANEJ. URBANO E MEIO AMBIENTE

#### INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

#### EDITAL DE REVOGAÇÃO - 249/2020

Adilson Rodrigues Rosa, Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos, no uso de suas atribuições legais:

FAZ SABER que o edital 238/2020, referente ao processo SEI 0092253/2020-1 para supressão de seis árvores na Av. Andre Costa S/N (DEBEA), publicado nesta Imprensa Oficial na Edição 4811 de 21 de outubro de 2020, foi revogado.

FAZ SABER que plantio, corte ou eliminação, por qualquer meio ou forma, de árvore ou qualquer vegetação pública por particulares constitui infração à lei 3.233/88 e é passível de multa".

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital, que será afixado no local de costume e publicado na Imprensa Oficial do Município.

# ADILSON RODRIGUES ROSA Gestor da Unidade de Infraestrutura e Servicos Públicos

#### EDITAL DE SUPRESSÃO DE ÁRVORE - 250/2020

Adilson Rodrigues Rosa, Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos, no uso de suas atribuições legais:

FAZ SABER que, de acordo com a lei 8.392, de 27 de março de 2015, e após avaliação e justificativas técnicas, o processo SEI 0092253/2020-1 para supressão de dezesseis (16) árvores na Av. Andre Costa S/N (DEBEA) foi deferido.

FAZ SABER que novas árvores serão plantadas no local, e que plantio, corte ou eliminação, por qualquer meio ou forma, de árvore ou qualquer vegetação pública por particulares constitui infração à lei 3.233/88 e é passível de multa".

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital, que será afixado no local de costume e publicado na Imprensa Oficial do

#### INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS

Município.

ADILSON RODRIGUES ROSA Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos

#### EDITAL DE SUPRESSÃO DE ÁRVORE - 251/2020

Adilson Rodrigues Rosa, Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos, no uso de suas atribuições legais:

FAZ SABER que, de acordo com a lei 8.392, de 27 de março de 2015, e após avaliação e justificativas técnicas, o processo 15100-7/2020-1 para supressão de uma árvore na R. José Galdêncio Pinto de Carvalho 34 foi deferido.

FAZ SABER que nova árvore será plantada no local, e que plantio, corte ou eliminação, por qualquer meio ou forma, de árvore ou qualquer vegetação pública por particulares constitui infração à lei 3.233/88 e é passível de multa".

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital, que será afixado no local de costume e publicado na Imprensa Oficial do Município.

#### ADILSON RODRIGUES ROSA Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos

#### **EDITAL DE SUPRESSÃO DE ÁRVORE - 252/2020**

Adilson Rodrigues Rosa, Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos, no uso de suas atribuições legais:

FAZ SABER que, de acordo com a lei 8.392, de 27 de março de 2015, e após avaliação e justificativas técnicas, o processo 15099-1/2020-1 para supressão de cinco árvores na R. Pedro Pulieiro 1-11, Praça, foi deferido.

FAZ SABER que novas árvores serão plantadas no local, e que plantio, corte ou eliminação, por qualquer meio ou forma, de árvore ou qualquer vegetação pública por particulares constitui infração à lei 3.233/88 e é passível de multa".

Para que não se alegue ignorância, faz baixar o presente Edital, que será afixado no local de costume e publicado na Imprensa Oficial do Município.

ADILSON RODRIGUES ROSA Gestor da Unidade de Infraestrutura e Serviços Públicos

#### **MOBILIDADE E TRANSPORTE**

Leslie Litano Tealdi Nascimento, Diretor do Departamento de Engenharia e Mobilidade, no uso de suas atribuições legais, considerando que os processos abaixo encontram-se em Comunique-se, conforme cópia anexa e, conforme prevê no art. 22 da Lei Complementar nº 249, de 15/05/1998 do Código de Obras e Edificações 174 de 09/01/1996:

"Art. 22 — Os procedimentos administrativos que apresentarem elementos incompletos ou incorretos, necessitando de complementação da documentação ou de esclarecimentos serão objeto de comunicado mediante o despacho "comunique-se" para que as falhas sejam sanadas. §1º - Os interessados serão informados dos despachos "comunique-se", através de publicação na Imprensa Oficial.

§2º Os pedidos, objeto do procedimento administrativo, serão indeferidos caso não haja atendimento por parte do interessado, no prazo de 90 (noventa) dias contados da data de publicação a que alude o parágrafo anterior.

§3º Escoado o prazo previsto no §2º deste artigo, sem que verifique a adoção de providências por parte do interessado, o pedido será indeferido sem prejuízo da cobrança das taxas."

Informamos, ainda, que encontra-se disponível o sistema SAEPRO para análise de RIT e, caso haja interesse de V. Sa., o processo constante na forma física nesta Unidade de Gestão de Mobilidade e Transportes poderá ser substituído por processo digital, visando a agilidade de análise e facilidade de acompanhamento de ambas as partes, mantendo, porém, o benefício da Lei em que o processo original foi protocolado.

Ressaltamos que o não atendimento do Comunique-se no prazo de 30 dias corridos, contados do recebimento deste, acarretará em indeferimento conforme § 3º, da Lei supra, e, após, encaminhado ao arquivo.

#### Processos:

22.55/2014 25.756/2018 9.816/2017 18.890/2016





Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### MOBILIDADE E TRANSPORTE

Leslie Litano Tealdi Nascimento Diretor do Dpto. De Engenharia e Mobilidade UGMT/DEM

RELAÇÃO DE VEÍCULOS NOTIFICADOS PARA REMOÇÃO DOS PROPRIETÁRIOS NO PRAZO DE 03 DIAS A CONTAR DA ADESIVAÇÃO, SOB PENA DE SEREM RECOLHIDOS POR DETERMINAÇÃO DA AUTORIDADE DE TRÂNSITO AOS PÁTIOS DAS EMPRESAS DE GUINCHO CREDENCIADAS PELA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LI INDIAÍ

JUNDIAÍ.					
VEÍCULO	COR	PLACA	ADESIVADO EM	LOCAL	
KADETT	VINHO	GPP 5799	29/10/2020	R OITO, 4258	
PALIO	VERME- LHA	CKJ 0441	29/10/2020	R OITO, 4258	
DEL REY	VERDE	CWN 9893	29/10/2020	R OITO, 4258	
UNO	VERME- LHA	DDP 9392	29/10/2020	R OITO, 4258	
TEMPRA	AZUL	CHI 0258	29/10/2020	R OITO, 4258	
GOL	CINZA	CTO 7850	29/10/2020	R OITO, 4258	
APOLLO	VERME- LHA	AML 4040	29/10/2020	R OITO, 4258	
CORSA	VERME- LHA	CDW 1670	29/10/2020	R OITO, 4258	
GOL	VERDE	BPI 4502	29/10/2020	R OITO, 4258	
COURIER	PRATA	DDG 0943	29/10/2020	R OITO, 4258	
FUSCA	AMARELA	DBJ 8354	29/10/2020	R OITO, 4258	
STRATUS	ROXA	CIC 6668	29/10/2020	R OITO, 4258	
GOL	BRANCA	BNP 2813	29/10/2020	R OITO, 4258	
GOL	VERME- LHA	CQC 9245	29/10/2020	R OITO, 4258	
MONZA	CINZA	CAG 3142	29/10/2020	R OITO, 4258	
FUSCA	AZUL	CBK 2860	29/10/2020	R OITO, 4258	
MARAJÓ	PRETA	BHL 1048	29/10/2020	R OITO, 4258	
CLIO	PRETA	DGX 3961	29/10/2020	R OITO, 4258	
KOMBI	BEGE	CWD 6897	29/10/2020	R OITO, 4258	
KOMBI	BRANCA	SEM PLACA	29/10/2020	R OITO, 4258	
GOL	AZUL	DCO 1024	29/10/2020	R OITO, 4258	
KADETT	VERME- LHA	BGS 2900	29/10/2020	R OITO, 4258	
SAVEIRO	PRETA	SEM PLACA	29/10/2020	R OITO, 4258	
ESCORT	AZUL	BIK 3421	29/10/2020	R OITO, 4258	
BRAVA	AZUL	SEM PLACA	29/10/2020	R OITO, 4258	
CHEVETTE	AMARELA	BHB 1691	29/10/2020	R OITO, 4258	
MONZA	CINZA	BFA 3545	29/10/2020	R OITO, 4258	
PREMIO	VERME- LHA	CPY 3707	29/10/2020	R OITO, 4258	
UNO	VERME- LHA	BMU 2596	29/10/2020	R OITO, 4258	
C 10	VERME- LHA	CVZ 3075	29/10/2020	R OITO, 4258	
POLO	VERME- LHA	CNY 2095	29/10/2020	R OITO, 4258	
KADETT	CINZA	BGP 0498	29/10/2020	R OITO, 4258	
FUSCA	AZUL	CGQ 9860	29/10/2020	R THEREZA C TOGNI REZZA- GHI,27	
ESCORT	CINZA	JNS 2470	29/10/2020	R THEREZA C TOGNI REZZA- GHI,27	

PREMIO	VERDE	BNI 5366	29/10/2020	R THEREZA C TOGNI REZZA- GHI,27
SEMI RE- BOQUE SCHIFFER	BRANCA	AGA 7915	29/10/2020	R LIBIA, 338
CELTA	PRATA	DKN 9924	29/10/2020	R RICARDO GOBBO, 528
UNO	VERDE	BOJ 8051	29/10/2020	R ELIZIA M BE- NASSI, 355
MONZA	CINZA	CWD 6943	29/10/2020	R MAESTRO FRANCISCO FARINA,55
ESCORT	CINZA	BTA 1629	29/10/2020	R MAESTRO FRANCISCO FARINA,55
TEMPRA	BRANCA	BSI 8807	29/10/2020	R MAESTRO FRANCISCO FARINA,55
KOMBI	BRANCA	BTG 2872	29/10/2020	R FLORIANÓPO- LIS, 934
VOYAGE	VINHO	CZK 0173	29/10/2020	R FLORIANÓPO- LIS, 934
MERIVA	BRANCA	DJB 9521	29/10/2020	R ACRE, 698
SANTANA	PRATA	BYB 5344	29/10/2020	R ACRE,698

#### **EDUCAÇÃO**

#### EDITAL UGE/DPGF N. 25, DE 29 DE OUTUBRO DE 2020

VASTÍ FERRARI MARQUES, Gestora da Unidade de Educação da Prefeitura do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, ------

FAZ SABER a classificação dos candidatos inscritos no processo de **remoção de diretores** para o ano de 2021. Da classificação caberá recurso ao Gestor Municipal de Educação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da publicação deste Edital.

Clas.	NOME	Pontos
1º	JANETE APARECIDA DA SILVA MARINI	276,02
	EMEB Luiz Bárbaro	2,0,02
2°	SHEILA HAMBURG	234,52
	EMEB Amélia Lima Lopes	204,02
3°	CÍNTIA DE JESUS CAPATTO TROMBONI	230,74
	EMEB Prof <sup>a</sup> . Nilse Moraes Leite	200,74
40	ADRIANA UEMORI	215,66
'	EMEB Paulo Gonçalves de Mello	210,00
A 5°	MARINÊS DE OLÍVEIRA GATTI	208,52
	EMEB Prof.ª Patrícia Pires	200,02
6°	GISLAINE DOS ANJOS OLIVEIRA ALVES	207,20
1/3	EMEB Prof <sup>a</sup> Ruth Carturan Wiemann	201,20
7°	ELENILMA MELO PEREZ	206,28
<u> </u>	EMEB Prof <sup>a</sup> Benedita A. M. Camunhas	200,20
80	MARJORIE SAMIRA FERREIRA BOLOGNANI	193,76
	EMEB Prof. <sup>a</sup> Marly M. M. Pereira	100,70
9°	LIANE KELEN RIZZATO	188,42
	EMEB Judith Arruda Carreta	100,42
10°	THAIS SILVA NONÔ	178,76
	EMEB Antônio Brunholi Netto	1,0,10
110	RAFAEL MESSIAS MERLIM	146,22
<u> </u>	EMEB Prof. João Luiz de Campos	
12º	SOLANGE MARIA DE LOURDES MENDES	146,20
<u> </u>	EMEB Profa Mercedes Basile Bonito	. 10,20
13°	CRISTIANE CUSIN PUPO	124,68
	EMEB Prof. Luiz de Carvalho	,00
14°	MILENA MARTHO	114,30
	EMEB Rotary Club	1.1,00
15°	JOAO MARĆIO BARBOSA VINCI LIMA	108,96
<u> </u>	EMEB José Leme do Prado Filho	
16°	VIVIANE SUELI MARQUE	101,38
	EMEB Hermenegildo Martinelli	,
17º	FLAVIA MARIA GOMES DE SALES MACHADO	99,50
<u> </u>	EMEB Prof.ª Maria Lúcia Massarente Klinke	,
18°	ALBERTO CHIYODA	91,90
<u> </u>	EMEB Lucírio Valli PRISCILA ALVES DA COSTA SILVA	- ,
19º		86,92
<u> </u>	EMEB Ivo de Bona	,
20°	DÉBORA JUNVENCIO CARVALHIAL	82,12
	EMEB Maria Gemma G. Carturan	, . <b>_</b>



#### **EDUCAÇÃO**

21° ROSANA AP. KACHAN DUARTE EMEB Prof<sup>a</sup>. Martha Burgos

Faz saber, ainda, que a sessão de escolha de vagas será realizada no dia 10/11/2020, às 17h, no Complexo Argos, no CMEJA Prof. Dr. André Franco Montoro, Rua José do Patrocínio, nº 200 – Vila Arens – Auditório Charlie Chaplin.

Para fins de ampla publicidade, faz baixar o presente edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município.

Prof.<sup>a</sup> VASTÍ FERREIRA MARQUES Gestora da Unidade de Educação

Prof.ª SAMIRA MOURAD ZENARDI Diretora de Planejamento, Gestão e Finanças

#### ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

#### EDITAL Nº 01 DE 14 DE OUTUBRO DE 2020 EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ELEIÇÃO DO BIÊNIO 2021-2023

Considerando o termino do mandato dos membros do CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE JUNDIAÍ - Gestão 2018-2020, **em 17 de janeiro de 2021**, se faz necessária nova eleição dos representantes da Sociedade Civil para as vagas de titulares e suplentes, ficando deliberado em Reunião Ordinária 14 de outubro de 2020, o Edital de Convocação para Eleição do Biênio janeiro de 2021 a janeiro 2023, conforme segue abaixo:

O Conselho Municipal De Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, que lhe são conferidas de acordo com a Lei nº 8.920 de 15 de março, de 2018 torna pública a convocação, de todos interessados em participar da Plenária para eleição de conselheiros da sociedade civil, para mandato do conselho biênio 2021-2023:

#### CONVOCAÇÃO

De Plenária Municipal para eleição de conselheiros da sociedade civil ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí - COMSEA — gestão 2021-2023 para composição de mandato, conforme segmentos abaixo:

01- 03 (três titulares) e 03 (três suplentes) Representantes dos Movimentos Sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e Instituições Ligadas ao setor produtivo;

02- 02 (dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições de ensino técnico, superior e de pesquisa;

03-02 (dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições religiosas de diferentes expressões de fé;

04- 05 (cinco titulares) e 05 (cinco suplentes) Representantes das associações civis de assistência social, saúde e educação, de entidades populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidade aos objetivos de Segurança Alimentar e Nutricional;

05- 02 (dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis

DATA DA PLENÁRIA: 16 de dezembro de 2020 - quarta-feira

**HORÁRIO:** 9:00 horas **LOCAL:** Paço Municipal 8º andar.

#### OBSERVAÇÕES:

1 - Das Inscrições: As inscrições dos candidatos e delegados estarão disponíveis de 03 de novembro de 2020 a 27 de novembro de 2020 devendo obrigatoriamente ser realizadas através de formulário próprio disponível online, através do portal da prefeitura, www.jundiai.sp.gov.br., a partir das 8h de 03 de novembro de 2020 até às 12 horas 27 de novembro de 2020; pessoalmente no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí. Localizado na Rua Senador Fonseca, 605 - Centro, Jundiaí/SP das 11 horas do dia 03 de novembro de 2020 até as 12 horas do 27 de novembro de 2020, ou enviar pelo e-mail do COMSEA: consea-jd@jundiai.sp.gov.br Os documentos obrigatórios para efetivação da inscrição, estão relacionados no item 7(sete) deste Edital.

1.1 - É vedado a uma mesma instituição ou associação ter mais que

#### ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

um representante no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí.

- **1.2** Conforme Parágrafo Único do art. 8º do Decreto nº 28.602 de 27 de 07 de novembro de 2019 Regimento Interno do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí, "Os representantes da sociedade civil terão mandato de 02 (dois) anos, permitida uma recondução, podendo retornar após o término de uma gestão".
- 2 Dos Formulários: O envio dos formulários e de todos os documentos poderá ser feito através do email consea-jd@jundiai.sp.gov.br ou pessoalmente na Secretaria Executiva do COMSEA, localizada a Rua Senador Fonseca, nº 605, Centro Jundiaí, no horário das 8h às 12h e 13h às 17h.
- 3 Dos Recursos: Caberá recurso à Comissão Eleitoral, no caso do indeferimento da inscrição, no prazo de 24 horas a partir da notificação, que se dará por via eletrônica (e-mail com comprovação de recebimento), Imprensa Oficial do Município. O recurso deverá ser endereçado à Comissão Eleitoral, entregue pessoalmente na Secretaria Executiva do COMSEA e será deliberado no prazo de 24 horas. O resultado do recurso será encaminhado para ciência do inscrito por email.
- **4 -Das Indicações dos Delegados**: Caberá a cada organização indicar até 02 (dois) delegados, podendo apenas 01 (um) ser candidato à vaga no COMSEA para o processo eleitoral de recomposição, respeitando-se os critérios definidos na Lei Municipal nº 8.265/2014, conforme artigo 13 § 2º.

#### 5 - Da Eleição:

**5.1** - A plenária será aberta a população, porém só poderão votar e ser votados os inscritos através do segmento, previamente, até 27 de novembro de 2020

5.2 - A Eleição do segmento da Sociedade Civil: 03 (três titulares) e 03 ( três suplentes) Representantes dos Movimentos Sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e Instituições Ligadas ao setor produtivo; 02(dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições de ensino técnico, superior e de pesquisa; 02 (dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições religiosas de diferentes expressões de fé; 05 (cinco titulares) e 05 (cinco suplentes) Representantes das associações civis de assistência social, saúde e educação, de entidades populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidade aos objetivos de Segurança Alimentar e Nutricional; 02 (dois titulares ) e 02 (dois suplentes) representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis; serão eleitos em foro próprio, através de plenárias específicas e coordenadas pelo próprio segmento, convocadas e acompanhadas pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí.

- 5.3 Os candidatos e delegados terão direito a 02 (dois) votos cada.
- 5.4 Em caso de empate, a nova eleição ocorrerá em até 30 (trinta) minutos após apuração dos votos, entre esses candidatos e os delegados do respectivo segmento, os quais terão direito a 01 (um) voto cada.

#### 6- Do Calendário

**14 de outubro de 2020 -** Aprovação do Edital de Convocação para recomposição de mandato;

**30 de outubro de 2020** - Publicação do Edital de Convocação para recomposição de mandato;

03 de novembro de 2020 a 27 de novembro de 2020 - Prazo para inscrições de interessados, candidatos – na Secretaria Executiva do COMSEA – via eletrônica ou com entrega de formulário pessoalmente; 30 de novembro de 2020 - Análise dos formulários de inscrições de todos os interessados encaminhadas no prazo à Comissão Eleitoral; 02 de dezembro de 2020 - Publicação por meio eletrônico e na Imprensa Oficial do Município de Jundiaí de todos os inscritos aptos e não aptos e Publicação da resolução do regimento interno da eleição de

recomposição; **04 de dezembro de 2020** - Termino do prazo para encaminhamento á







Edição 4814 | 30 de outubro de 2020

#### <u>ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL</u>

Comissão Eleitoral do recurso no caso de indeferimento da Inscrição; **08 de dezembro de 2020** - Termino do prazo para que a Comissão Eleitoral delibere sobre o resultado do recurso;

11 de dezembro de 2020 - Publicação do Resultado do Recurso:

16 de dezembro de 2020 - Data da realização da plenária específica, pelo segmento da Sociedade Civil: 03 (três titulares) e 03 ( três suplentes) Representantes dos Movimentos Sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e Instituições Ligadas ao setor produtivo; 02(dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições de ensino técnico, superior e de pesquisa; 02 (dois titulares) e 02 (dois suplentes) Representantes de Instituições religiosas de diferentes expressões de fé; 05 (cinco titulares) e 05 (cinco suplentes) Representantes das associações civis de assistência social, saúde e educação, de entidades populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidade aos objetivos de Segurança Alimentar e Nutricional; 02 (dois titulares ) e 02 (dois suplentes) representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis;

21 de dezembro de 2020 - Encaminhamento ao Executivo Municipal da relação dos representantes da Sociedade Civil eleitos, com pedido de publicação de portaria, retroagindo seus efeitos a 17 de janeiro de 2021. 17 de janeiro de 2021 - Posse dos Conselheiros Municipais Gestão 2021-2023, no Paço Municipal 8º andar às 9:00 horas.

#### 7 - Dos Documentos necessários:

- I) Representantes dos movimentos sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e instituições ligadas ao setor produtivo;
  - a) Ficha de inscrição preenchida
- b) Estatuto ou contrato social;
- c) Carta de indicação em papel timbrado e assinado pelo representante legal.
- III) Representantes de instituições religiosas de diferentes expressões de fé;
  - a) Ficha de inscrição preenchida
- b) Carta de indicação em papel timbrado e assinado pelo representante legal.
- . IV) Representantes de organizações da sociedade civil de assistência social, saúde e educação, de movimentos populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidades aos objetivos da Política de Segurança Alimentar e Nutricional.
  - a) Ficha de inscrição preenchida
  - b) Estatuto social
- c) Carta de indicação em papel timbrado e ata de eleição da diretoria atualizada, assinada pelo representante legal.
- V) Representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis.
- a) Ficha de inscrição preenchida,
- b) Estatuto social da entidade quando houver, ou
- c) No caso de associações de moradores e de pais e mestres, social que demonstrem entre seus objetivos estatutários a defesa de direitos de indivíduos ou grupos, bem como ata de indicação dos delegados e candidato.
- d) No caso de movimentos sociais, redes, fóruns, além da comprovação de atuação no território há pelo menos dois anos, deverá comprovar documentalmente sua efetiva atuação nesse período, bem como ata e lista de presença que comprove a legitimidade da indicação de candidato e delegado.
- e) No caso de conselhos gestores de serviços públicos e pastorais deverá ser apresentado ata ou outro documento que comprove a existência do colegiado e a representação indicada bem como carta de indicação dos delegados e candidato.
- f) No caso de usuários adolescentes de equipamentos públicos (Escolas, UBS's, CRAS's, etc.), bem como organizações estudantis apresentação de Carta de Indicação do candidato e delegados.

#### 8. A Comissão Eleitoral:

- A Comissão Eleitoral foi constituída através da Resolução COMSEA nº 04 de 23 de setembro de 2020, com representantes da Sociedade Civil, do Poder Público, com Diretor do Departamento de Apoio aos Conselhos e Entidades e a Assistente Social/Secretaria Executiva do COMSEA para escolha dos membros do Conselho:
- 1 Maria Rosangela Moretti
  - 2 Maria Helena Barsanelli Cella
- 3 Rita de Cássia Stringari De Francesco
- 4 Luís Augusto Zambon
- 5 Sonia Maria Ferraz
- **9.** A Comissão Eleitoral acompanhará o Processo Eleitoral de Composição até a instalação da Assembleia de Eleição, auxiliando o segmento no processo de organização e habilitação de candidatos e eleitores, sendo que os casos omissos e as dúvidas serão dirimidos por essa Comissão.

#### 09 - Anexos

Ficha de Inscrição:

Modelo Carta de indicação em papel timbrado

Jundiaí, 14 de outubro de 2020.

#### Maria Rosangela Moretti

Presidente do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí

#### **ANEXOS**

FICHA DE INSCRIÇÃO DO CANDIDATO A CONSELHEIRO (A) E DOS DELEGADOS AO COMSEA JD MANDATO – GESTÃO 2021-2023

PLENÁRIA MUNICIPAL DE RECOMPOSIÇÃO DOS MEMBROS REPRESENTANTES DA SOCIDADE CIVIL NO CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE JUNDIAI - COMPOSIÇÃO DE MANDATO

Plenária: Dia 16 de dezembro de 2020. Horas: 9:00 horas. Local: Paço Municipal

Inscrição: As inscrições dos candidatos e delegados estarão disponíveis de 03 de novembro de 2020 a 27 de novembro de 2020 devendo obrigatoriamente ser realizadas através de formulário próprio disponível online, através do portal da prefeitura, <a href="www.jundiai.sp.gov.br">www.jundiai.sp.gov.br</a>, a partir das 8h de 03 de novembro de 2020 até às 12 horas 27 de novembro de 2020 ou pessoalmente no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí. Localizado na Rua Senador Fonseca, 605 - Centro, Jundiaí/SP das 11 horas do dia 03 de novembro de 2020 até as 12 horas do 27 de novembro de 2020, ou enviar pelo e-mail do COMSEA: <a href="consea-jd@jundiai.sp.gov.br">consea-jd@jundiai.sp.gov.br</a> Os documentos obrigatórios para efetivação da inscrição, estão relacionados no item 7(sete) deste Edital.

#### **SEGMENTOS**

- ( ) Representantes dos Movimentos Sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e Instituições Ligadas ao setor produtivo.
- ( ) Representantes de Instituições de ensino técnico, superior e de pesquisa.
- ( ) Representantes de Instituições religiosas de diferentes expressões de fé
- ( ) Representantes das associações civis de assistência social, saúde e educação, de entidades populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidade aos objetivos de Segurança Alimentar e Nutricional.
- ( ) Representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis

DADOS DA ORGANIZAÇÃO:
Nome da Organização

Nome da Organização		
CNPJ		
Endereço		n°
Bairro	Cidade_	
Telefone		
E-mail		
NOME DO CANDIDATO:		
RG	CPF:	
Endereço		N°
Bairro	Cidade	
Telefone		
E-mail		





#### ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

DELEGADOS: (Apenas com direito a voto)			
1.			
RG CPF:			
E-mail			
TEL			
<b>2</b>			
E-mail			
TEL			
Assinatura do Responsável pela Organização / Segmento por onde foi indicado			
Assinatura do Candidato (a)			
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO DO CANDIDATO A CONSELHEIRO (A) E A DELEGADO DO COMSEA JD MANDATO – GESTÃO 2021- 2023  Nome do Candidato			
SEGMENTOS			
( ) Representantes dos Movimentos Sindicais, associações de classes de empregados e patronal, urbano e rural e organizações e Instituições			
Ligadas ao setor produtivo.			
( ) Representantes de Instituições de ensino técnico, superior e de			
pesquisa.			
( ) Representantes de Instituições religiosas de diferentes expressões			
de fé			
<ul> <li>( ) Representantes das associações civis de assistência social, saúde e educação, de entidades populares organizadas e das associações comunitárias, com afinidade aos objetivos de Segurança Alimentar e Nutricional.</li> </ul>			
( ) Representantes das redes territoriais e setoriais, a representação de usuários dos serviços por meio de associação de moradores, conselhos gestores de serviços públicos, associação de pais e mestres, redes comunitárias e organizações estudantis			
Plenária: Dia 16 de dezembro de 2020. Horas: 9:00 horas. Local: Paço Municipal			
Inscrição: As inscrições dos candidatos e delegados estarão disponíveis			
de 03 de novembro de 2020 a 27 de novembro de 2020 devendo obrigatoriamente ser realizadas através de formulário próprio disponível			
online, através do portal da prefeitura, <b>www.jundiai.sp.gov.br</b> , a partir			
das 8h de <b>03 de novembro de 2020</b> até às 12 horas <b>27 de novembro</b>			
de 2020 ou pessoalmente no Conselho Municipal de Segurança			
Alimentar e Nutricional de Jundiaí. Localizado na Rua Senador Fonseca,			
605 - Centro, Jundiaí/SP das 11 horas do dia 03 de novembro de 2020			
até as 12 horas do <b>27 de novembro de 2020</b> ou enviar pelo e-mail do COMSEA: <i>consea-id@jundiai.sp.gov.br</i>			
Data da Inscrição / / .			
Secretaria Executiva COMSEA-JD:			
MODELO DA CARTA DE INDICAÇÃO			
PAPEL TIMBRADO DA ORGANIZAÇÃO			
Jundiaí,			
Ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Jundiaí			
A			

Assinatura do Responsável pela Organização

CPF:

vem, pelo presente indicar seus representantes como Candidato (a) e

Delegados (as) para a eleição de Conselho Municipal de Segurança

Alimentar e Nutricional de Jundiaí para gestão2021-2023:

por meio de seus representantes legais, abaixo assinada

#### **FUMAS**

#### **PARECER**

REF.: CONVITE OBRAS Nº 01/2020 PROCESSO N.º: 0131-9/2020

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA DESENVOLVIMENTO E FORNECIMENTO DE PROJETOS EXECUTIVOS DE ARQUITETURA, SONDAGEM A PERCUSSÃO, PROJETOS ESTRUTURAIS, PROJETOS COMPLEMENTARES E PLANILHA ORÇAMENTÁRIA QUANTITATIVA PARA EXECUÇÃO DE 40 UNIDADES HABITACIONAIS DE INTERESSE SOCIAL NO JARDIM SÃO CAMILO – JUNDIAÍ/SP.

Em face dos fatos que consta nos autos, a Comissão de Habilitação e Julgamento de Licitações – CHJL da Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS, decidiu por julgar IMPROCEDENTE o recurso interposto pela empresa CITPLAN ENGENHARIA LTDA – EPP, mantendo a classificação da proposta comercial da empresa PADILHA & RIBEIRO ENGENHARIA LTDA, bem como a adjudicação do objeto ao vencedor da licitação em epígrafe.

Jundiaí, 26 de outubro de 2020.
MARCOS VALENTIM REYNALDO
JULIANO MARIGHETTO
RUBENS MUSSATTO JUNIOR

Ciente e de acordo com a decisão da Comissão de Habilitação e Julgamento de Licitações – CHJL, que julgou <u>IMPROCEDENTE</u> o recurso interposto pela empresa CITPLAN ENGENHARIA LTDA – EPP, referente ao Convite Obras n.º 01/2020.

SOLANGE APARECIDA MARQUES
Superintendente

#### Extrato de Contratos e Aditivos

CONTRATO N° 16/20 - CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL - FUMAS - CONTRATADA: CORSI ARQUITETURA E CONSTRUÇÕES LTDA - EPP OBJETO: Contratação de empresa especializada para desenvolvimento e fornecimento de projetos complementares de infraestrutura para a Baixada do Paraná – Jundiaí-SP. VALOR TOTAL: R\$ 48.541,19 - ASSINATURA: 22 de outubro de 2020 - PROCESSO n° 00356-2/20 - MODALIDADE: Tomada de Preços n° 02/2020 - PRAZO DE VIGENCIA: 180(cento e oitenta) dias - PROPONENTES: 04.

Diretoria do Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças

#### **EXTRATOS DE CONTRATOS E ADITIVOS**

TERMO DE SUPRESSÃO I, que se faz ao Contrato n° 12/17 CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL FUMAS - CONTRATADA: SCALLI SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO LTDA. - PROCESSO N°: 02.874-0/2016 ASSINATURA: 22 de outubro de 2020 — OBJETO: Prestação de serviços de trabalho técnico social, no pós ocupacional, para elaboração de diagnóstico socioeconômico complementar, elaboração do plano de desenvolvimento sócio territorial PDST e execução do plano de desenvolvimento sócio territorial PDST pôs ocupação-MODALIDADE: Concorrência n° 06/2016 ASSUNTO: Fica suprimido o valor total de R\$ 50.832,11, com base no artigo 65 inciso I, alínea "b" e § 1º da Lei Federal nº 8.666/93.

Diretoria do Núcleo de Planejamento, Gestão e Finanças

#### ATO NORMATIVO Nº 107, DE 27 DE OUTUBRO DE 2020.

SOLANGE APARECIDA MARQUES, Superintendente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL - FUMAS, Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais:



Candidato (a)

RG\_\_\_\_\_ Delegado (a)

RG\_\_\_\_\_ Delegado (a)

RG





#### **FUMAS**

Considerando o disposto no artigo  $4^{\circ}$  da Lei Municipal  $n^{\circ}$  9.363, de 18/12/2019, Lei Federal  $n^{\circ}$  4.320/64 e Decreto Municipal  $n^{\circ}$  28.702, de 27/12/2019;

Considerando a necessidade de suplementação de dotação orçamentária, para cobertura de despesas do SFM:

Artigo 1º - Fica aberto no orçamento da Fundação Municipal de Ação Social - FUMAS, um crédito adicional suplementar no valor de R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), na seguinte dotação orçamentária: 054.01.008.244.0190.8542 - Gestão Operacional do SFM

3.3.90.30.00 – Material de Consumo 7.401 – Fonte Vinculada à FUMAS

TOTAL R\$ 60.000,00

Artigo 2º - A cobertura do crédito de que trata o art. 1º, far-se-á com: I – Recurso indicado no art. 43, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 4.320/64.

TOTAL R\$ 60.000,00

Artigo 3º - Este Ato Normativo entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS SOLANGE APARECIDA MARQUES Superintendente

#### ATO NORMATIVO Nº 108, DE 27 DE OUTUBRO DE 2020.

SOLANGE APARECIDA MARQUES, Superintendente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL - FUMAS, Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais:

Considerando o disposto no artigo 4º da Lei Municipal nº 9.363, de 18/12/2019, Lei Federal nº 4.320/64 e Decreto Municipal n° 28.702, de 27/12/2019;

Considerando a necessidade de remanejamento da dotação orçamentária, para cobertura de despesas da FUNDAÇÃO: RESOLVE:

Artigo 1º - Fica aberto no orçamento da Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS, um crédito adicional suplementar no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), na seguinte dotação orçamentária: 054.01.016.482.0200.7103 – Produção Hab. Interesse Social

4.4.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros - PJ

0 – Própria

TOTAL R\$ 20.000,00

Artigo 2º - A cobertura do crédito de que trata o art. 1º, far-se-á com a anulação parcial da seguinte dotação do orçamento corrente: 054.01.016.244.0200.8545 – Prog. Rem. Temp. – Aux. Moradia

3.3.90.48.00 - Outros Aux. Financeiros à PF

0 - Própria

TOTAL R\$ 20.000,00

Artigo  $3^{\circ}$  - Este Ato Normativo entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS SOLANGE APARECIDA MARQUES Superintendente

#### ATO NORMATIVO Nº 109, DE 27 DE OUTUBRO DE 2020.

SOLANGE APARECIDA MARQUES, Superintendente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL - FUMAS, Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais:

Considerando o disposto no artigo 4º da Lei Municipal nº 9.363, de

18/12/2019, Lei Federal nº 4.320/64 e Decreto Municipal n° 28.702, de 27/12/2019;

Considerando a necessidade de suplementação de dotação orçamentária, para cobertura de despesas da FUNDAÇÃO: RESOLVE:

Artigo 1º - Fica aberto no orçamento da Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS, um crédito adicional suplementar no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), na seguinte dotação orçamentária: 054.01.004.122.0190.8550 – Gestão Operacional da Ativ. Adm.

3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros - PJ

7.401 – Fonte Vinculada à FUMAS

TOTAL R\$ 30.000,00

Artigo  $2^{\circ}$  - A cobertura do crédito de que trata o art.  $1^{\circ}$ , far-se-á com: I – Recurso indicado no art. 43, §  $1^{\circ}$ , inciso I, da Lei Federal  $n^{\circ}$  4.320/64.

TOTAL R\$ 30.000,00

Artigo 3º - Este Ato Normativo entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS SOLANGE APARECIDA MARQUES Superintendente

#### **INEDITORIAL**

CLUBE DA LADY DE JUNDIAI CNPJ – 58.386.566/0001-83

# EDITAL DE CONVOCAÇÃO ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA PARA ELEIÇÃO DE NOVA DIRETORIA DA ASSOCIAÇÃO CLUBE DA LADY DE JUNDIAI – BIÊNIO 2021 / 2022

O CLUBE DA LADY DE JUNDIAÍ, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob n. 58.386.566/0001-83, com sede a Rua do Retiro, 280, apto. 171 Vila Virginia na cidade de Jundiaí, Estado de São Paulo, CONVOCA suas associadas, através do presente edital, de acordo com as disposições estatutárias, a participarem da ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA, que se realizará dia 11 de Novembro de 2020, de forma virtual, em decorrência da pandemia do novo CoronaVírus, conforme lei n. 14.030/20, que dispõem sobre o Regime Jurídico Emergencial e Transitório das relações jurídicas de Direito Privado. Seguindo orientações abaixo para tratar das seguintes matérias constantes da ordem do dia.

Data: 11 de Novembro de 2020.

1ª convocação: As 19h em primeira chamada, conforme previsto em estatuto, com quorum mínimo de 2/3 das associadas

2ª convocação: As 19h30, caso não se atinja o quorum mínimo previsto em 1ª convocação com qualquer quorum,

Ordem do Dia: Eleição da nova Diretoria do Clube da Lady de Jundiaí, para o biênio de 2021/2022.

Forma de votação: Será disponibilizado no grupo de WatsApp das associadas "Mulheres do Bem" o link para acesso remoto.

Jundiai/SP 27 de outubro de 2020 Profa. NAILOR TREVISAN GROPELO PRESDIENTE DO CLUBE DA LADY DE JUNDIAI







#### **PODER LEGISLATIVO**

# EMENDA À LEI ORGÂNICA DE JUNDIAÍ Nº 88, DE 27 DE OUTUBRO DE 2020.

(Cícero Camargo da Silva)

Prevê competência e objetivos para a ordem econômica municipal.

A MESA DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, conforme o Plenário aprovou em 27 de outubro de 2020, promulga a seguinte Emenda à Lei Orgânica de Jundiaí:

Art. 1o. A Lei Orgânica de Jundiaí passa a vigorar com os seguintes acréscimos:

#### "TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

(...)

# Capítulo II Da Competência Municipal

(...)

Art. 7o. (...)

 $(\ldots)$ 

XII – promover a livre iniciativa e incentivar o empreendedorismo.

(...)

#### TÍTULO V DAS FINANÇAS PÚBLICAS

(...)

#### Capítulo III Da Ordem Econômica

(...)

Art. 133-B. A ordem econômica municipal tem por objetivos:

- I assegurar a liberdade para empreender e para exercer atividades econômicas:
- II restringir a intervenção do Poder Público ao estritamente necessário à preservação da ordem e à proteção do interesse público, com razoabilidade e proporcionalidade na edição de regulamentos e na fiscalização;
- III simplificar, desburocratizar e agilizar procedimentos administrativos indispensáveis à liberação do exercício de atividades econômicas;
- IV garantir a equidade, a isonomia e a presunção de boa-fé nas relações dos particulares com o Poder Público." (NR)
- Art. 2o. Esta emenda entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

A MESA

#### **FAOUAZ TAHA**

Presidente

WAGNER TADEU LIGABÓ 1º Secretário ROGÉRIO RICARDO DA SILVA 2º Secretário

Autógrafo

#### PROJETO DE LEI N°. 12.956

(Douglas Medeiros)

Prevê afixação, nos estabelecimentos públicos municipais que especifica, de cartaz acerca dos deveres da família, da sociedade e do Estado com relação às crianças, adolescentes e jovens.

- O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:
- Art. 1º. Afixar-se-ão em escolas públicas, postos de saúde e ginásios esportivos municipais, nas áreas de acesso principais, cartazes com esclarecimentos acerca dos deveres da família, da sociedade e do Estado com relação às crianças, adolescentes e jovens.

Parágrafo único. Os cartazes conterão a íntegra do art. 227 da Constituição Federal, conforme disposto abaixo:

- "Art. 227 da Constituição Federal: É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão."
- Art. 2°. O Poder Executivo poderá, para fins de custeio, estabelecer convênios com a sociedade civil organizada e/ou Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente CMDCA para confecção dos cartazes.
- Art. 3°. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

FAOUAZ TAHA Presidente

#### Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 13.149

(Leandro Palmarini)

Institui a Campanha de Incentivo à Esterilização de Cães e Gatos, destinada a animais cuidados por tutores comunitários.

- O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:
- Art. 1o. É instituída a Campanha de Incentivo à Esterilização de Cães e Gatos, a ser promovida pela sociedade civil organizada, destinada aos animais que vivem em logradouros públicos e são cuidados por moradores das comunidades locais (tutores comunitários).
- § 1o. As ações da Campanha incluirão, dentre outras medidas, a conscientização desses tutores a respeito da importância da esterilização para o controle populacional e a redução da quantidade de animais em situação de rua.
- § 2o. Quando realizada a esterilização, se não ocorrer a adoção plena do animal, este poderá ser devolvido aos cuidados dos tutores comunitários.
- Art. 2o. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.





#### **PODER LEGISLATIVO**

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

FAOUAZ TAHA Presidente

#### Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 13.228

(Cristiano Lopes)

Altera a Lei 2.140/1975, que dispõe sobre serviços de limpeza pública, para prever prazo de remoção de animais mortos de pequeno porte.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1°. O artigo 3° da Lei n°. 2.140, de 13 de outubro de 1975, que dispõe sobre serviços de limpeza pública, passa a vigorar acrescido do seguinte dispositivo, convertendo-se o parágrafo único em § 1°:

"Art 3°. (...)

 $(\dots)$ 

§ 2º Para o disposto na alínea "h" do 'caput' deste artigo, a remoção será realizada em, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas, contadas da solicitação." (NR)

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

#### FAOUAZ TAHA Presidente

#### Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 13.234

(Faouaz Taha, Leandro Palmarini, Paulo Sergio Martins, Rafael Antonucci)

Altera a Lei 7.341/2009, que veda distribuição e comércio de organofosforado carbamato ("chumbinho") pelos estabelecimentos que especifica, para exigir afixação de cartaz informativo da vedação.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1o. A Lei no 7.341, de 22 de setembro de 2009, que veda distribuição e comércio de organofosforado carbamato ("chumbinho") pelos estabelecimentos que especifica, passa a vigorar com a seguinte alteração:

"Art. 1o. (...)

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos no 'caput' deste artigo afixarão em local de fácil visibilidade cartaz informando a vedação prevista nesta lei." (NR)

Art. 2o. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

FAOUAZ TAHA Presidente

# jundiai.sp.gov.br

Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 13.266

(Leandro Palmarini, Valdeci Vilar Matheus)

Altera a Lei 8.351/2014, que institui Normas de Defesa e Bem-Estar Animal, para prever obrigatoriedade de comunicação, pelos profissionais e estabelecimentos que especifica, no caso de indícios de maus-tratos nos animais atendidos.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1°. A Lei n° 8.351, de 16 de dezembro de 2014, que institui Normas de Defesa e Bem-Estar Animal, passa a vigorar acrescida dos seguintes dispositivos:

"Art. 2º-A. Os 'pet-shops' que prestam serviço de banho e tosa, as clínicas e hospitais veterinários e os médicos veterinários, inclusive os que atendam em domicílio, comunicarão o órgão municipal competente, por meio de ofício físico, quando detectarem indícios de maus-tratos em animais atendidos.

§ 1º. Do ofício de informação constarão os seguintes dados:

I – qualificação contendo nome, endereço e telefone de contato do acompanhante do animal presente no momento do atendimento;

II – relatório do atendimento prestado, contendo espécie, raça e características físicas do animal, descrição de sua situação de saúde na hora do atendimento e os respectivos procedimentos adotados.

§ 2º. O descumprimento do disposto no 'caput' deste artigo implica multa no valor de 5 (cinco) Unidades Fiscais do Município-UFMs, dobrada na reincidência." (NR)

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

#### FAOUAZ TAHA Presidente

#### Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 12.800

(Paulo Sergio Martins)

Denomina "Praça NILZA JOANNA DE ALMEIDA OTERO" área pública localizada na Rua Gentil Gonçalves, no loteamento Vivenda Centenário.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1º. É denominada "Praça NILZA JOANNA DE ALMEIDA OTERO" área pública localizada na Rua Gentil Gonçalves, no loteamento Vivenda Centenário, conforme assinalado na planta integrante desta lei

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

FAOUAZ TAHA Presidente



#### **PODER LEGISLATIVO**



Autógrafo

#### PROJETO DE LEI Nº 13.268

(Romildo Antonio da Silva)

Denomina "Rua ANTONIO PILON" a Rua 2 do loteamento Residencial Água Doce, no Bairro Água Doce.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1º. É denominada "Rua ANTONIO PILON" a Rua 2 do loteamento Residencial Água Doce, no Bairro Água Doce, conforme assinalado no croqui integrante desta lei.

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

#### FAOUAZ TAHA Presidente

# Autógrafo PROJETO DE LEI Nº 13.095

(Leandro Palmarini)

Denomina "Travessa FRANCISCO FERREIRA" a Travessa 2 do loteamento Cavetá, no bairro Jundiaí-Mirim.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, faz saber que em 27 de outubro de 2020 o Plenário aprovou:

Art. 1°. É denominada "Travessa FRANCISCO FERREIRA" a Travessa 2 do loteamento Cavetá, no bairro Jundiaí-Mirim, conforme assinalado no croqui integrante desta lei.

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e sete de outubro de dois mil e vinte (27/10/2020).

#### FAOUAZ TAHA Presidente



# Rua 02 - Código 4069 - Matrícula 163.698

# RESENHA DA 160ª SESSÃO Ordinária DA 17ª LEGISLATURA (Em 27 de outubro de 2020)

#### 1) ABERTURA

Horário de Início: 09:00 horas

1.a) Mesa Diretora

Presidência: Faouaz Taha, Marcelo Gastaldo.

1.ª Secretaria: Wagner Tadeu Ligabó.

2.ª Secretaria: Rogério Ricardo da Silva.

#### 1.b) Presença

Adriano Santana dos Santos, Arnaldo Ferreira de Moraes, Cícero Camargo da Silva, Cristiano Vecchi Castro Lopes, Douglas do Nascimento Medeiros, Edicarlos Vieira, Faouaz Taha, Gustavo Martinelli, Leandro Palmarini, Marcelo Roberto Gastaldo, Márcio Petencostes de Sousa, Paulo Sergio Martins, Rafael Antonucci, Roberto Conde Andrade, Rogério Ricardo da Silva, Romildo Antonio da Silva e Valdeci Vilar Matheus.

Ausentes: Antonio Carlos Albino e Wagner Tadeu Ligabó.

#### 2) PEQUENO EXPEDIENTE

2.a) Matérias Apresentadas



#### **PODER LEGISLATIVO**

PROJETO DE LEI No. 13.279/2020 - PREFEITO MUNICIPAL - Prorroga o mandato dos membros do Conselho Municipal de Política sobre Drogas-COMAD.

PROJETO DE LEI No. 13.280/2020 – MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA - Prevê disponibilização de banheiros químicos, por empresas concessionárias e permissionárias de serviços públicos, aos funcionários que trabalham em serviços externos.

VETO No. 10/2020 - PREFEITO MUNICIPAL - VETO TOTAL ao PROJETO DE LEI Nº. 12.748, do Vereador ANTONIO CARLOS ALBINO, que prevê publicidade de informações sobre vistorias periódicas em viadutos, pontes, túneis e passarelas.

MOÇÃO No. 351/2020 - DOUGLAS DO NASCIMENTO MEDEIROS - APELO ao Presidente da Câmara dos Deputados, para inclusão na pauta do Projeto de Lei 4.754/2016, que tipifica crime de responsabilidade dos Ministros do Supremo Tribunal Federal, a usurpação de competência do Poder Legislativo ou do Poder Executivo

#### 2.b) Requerimentos

#### - ao Plenário:

Nº. 338/2020 - EDICARLOS VIEIRA - INFORMAÇÕES do Executivo sobre o novo sistema de contêinerização da coleta de lixo orgânico.

#### - à Presidência:

Nº. 741/2020 - FAOUAZ TAHA - CONGRATULAÇÕES com o Sr. Marcel Fehr, titular da Delegacia de Investigações Sobre Entorpecentes de Jundiaí-Dise, pela excelência dos serviços prestados ao Município.

Nº. 742/2020 - FAOUAZ TAHA - CONGRATULAÇÕES com o Dr. Luiz Carlos Branco Júnior, Delegado Seccional de Jundiaí, pela excelência dos serviços prestados ao Município.

Nº. 743/2020 - FAOUAZ TAHA - CONGRATULAÇÕES com o Sr. Márcio Alberto Moraes, Diretor do Departamento de Limpeza Pública, da Unidade de Gestão de Infraestrutura e Serviços Públicos da Prefeitura de Jundiaí, pela excelência dos serviços prestados ao Município.

Nº. 744/2020 - FAOUAZ TAHA - CONGRATULAÇÕES com o Sr. Alan Baptista da Silva, Assessor de Políticas Governamentais da Unidade de Gestão de Governo e Finanças da Prefeitura de Jundiaí, pela excelência dos serviços prestados ao Município.

#### 2.c) Indicações Despachadas

 $N^{\circ}$ . 17780/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Pavimentação asfáltica em toda a extensão da Alameda das Flamboyants (Chácara Monterrey).

Nº. 17781/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES -Pavimentação asfáltica da Alameda dos Flamboyants (Chácara Monterrey).

Nº. 17782/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Pavimentação asfáltica da Avenida Geraldo Azzoni (Bairro Champirra).

Nº. 17783/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Construção de área de lazer com playground e academia ao ar livre em área pública no Bairro Vista Alegre.

Nº. 17784/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Construção de área de lazer com playground e academia ao ar livre em área pública localizada na Avenida Geraldo Azzoni (Bairro Champirra).

 $N^{\circ}$ . 17785/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Pavimentação asfáltica na Avenida Luiz Pereira dos Santos (Jardim Celeste).

 $N^{\circ}$ . 17786/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Construção de Clínica da Família em Vila Rami.

 $N^{\circ}$ . 17787/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Rondas ostensivas da Guarda Municipal nos bairros da Região da Vila Hortolândia.

 $N^{\circ}$ . 17788/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Estudos de trânsito para garantir maior segurança e otimizar o fluxo de veículos na Rua Palmira Cervi Bárbaro (Cidade Santos Dumont).

Nº. 17789/2020 - ARNALDO FERREIRA DE MORAES - Instalação de semáforo para pedestres na Avenida Pedro Clarismundo Formari, altura do nº 1490 (Bairro Engordadouro).

- $N^{\circ}$ . 17790/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Ronda da Guarda Municipal aos finais de semana à noite na Rua Jussara (Vila Ruy Barbosa) CEP: 13219-100.
- $N^{\circ}$ . 17791/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Manutenção nas calhas do Terminal Cecap CEP: 13214-717.
- Nº. 17792/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO -Recapeamento da Rua Pedro Egydio Machado (Vila Nambi) CEP: 13219-073.
- Nº. 17793/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Estudo para implantação de mão dupla de direção na Rua Jussara, nº 113 a 167 (Vila Ruy Barbosa) 13219-100.
- Nº. 17794/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Instalação de contêiner para lixo na Rua Alberto Moraes Pereira (Vila Argos Velha) CEP 13201-630.
- Nº. 17795/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Raspagem nas guias e calçadas da Rua Monteiro Lobato (Vila Argos Nova) CEP 13201-590.
- Nº. 17796/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Poda de árvores na Rua Antenor Formis nº 219 (Jardim Esplanada) CEP: 13202-080.
- $N^{\circ}$ . 17797/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Raspagem de guias e calçadas na Rua Lucia B. Passarin (Jardim Vila Rica) CEP. 13216-351.
- Nº. 17798/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Revitalização do Parque Ecológico Morada das Vinhas, José Roberto Mota, 'Barroca'.
- Nº. 17799/2020 MARCELO ROBERTO GASTALDO Manutenção em boca de lobo em frente ao bloco 05 na Rua Uva Diamante Negro (Bairro Morada das Vinhas) CEP 13214-702.
- Nº. 17800/2020 PAULO SERGIO MARTINS Estudos visando a implantação de rampa de acesso para cadeirantes na Praça Dr. Raphael Mauro, localizada na Rua Irmã Francisca Joseph Goossens (bairro Colônia) CEP 13218-111.
- Nº. 17801/2020 PAULO SERGIO MARTINS Manutenção nos bancos da Praça Tereza de Jesus Saldanha (Vila Rio Branco) - CEP 13215-275.
- Nº. 17802/2020 PAULO SERGIO MARTINS Revitalização no canteiro central da Av. Alexandre Fleming (Jardim Pacaembu) - CEP 13218-330
- Nº. 17803/2020 PAULO SERGIO MARTINS Reparos no alambrado da área de lazer Vereador José Pereira Paschoa situada na confluência das Ruas Santiago, Luiz Antonio Aiello e Buenos Aires (Vila Helena).
- Nº. 17804/2020 PAULO SERGIO MARTINS Reparos e manutenção nos aparelhos de ginástica que se encontram danificados na área de lazer Vereador José Pereira Paschoa, situada na confluência das Ruas Santiago, Luiz Antonio Aiello e Buenos Aires (Vila Helena).
- $N^{\circ}$ . 17805/2020 PAULO SERGIO MARTINS Implantação de brinquedos e de equipamentos de ginástica ao ar livre, na praça localizada no final da Rua Claudemir Galdino (Jardim do Lago) CEP 13203-528.
- Nº. 17806/2020 PAULO SERGIO MARTINS Implantação de cobertura no ponto de parada de ônibus na Rua Alessandro Di Berardo, em frente ao nº. 1.900 (bairro Medeiros) CEP 13212-448.
- $N^{\circ}$ . 17807/2020 PAULO SERGIO MARTINS Raspagem de sarjeta em toda extensão da Rua Prof. Emílio Mazzola (Jardim Samambaia) CEP 13211-689.
- Nº. 17808/2020 PAULO SERGIO MARTINS Raspagem de sarjeta em toda extensão na Rua Dorival Sampaio (Jardim Samambaia) -CEP 13211-680.
- $N^{\circ}.$  17809/2020 PAULO SERGIO MARTINS Repinte da sinalização de "Pare" na Rua Nossa Senhora das Graças, nº. 70 (Vila Aparecida) CEP 13218-442.
- $N^{\circ}$ . 17810/2020 EDICARLOS VIEIRA Troca de lâmpada queimada na Estrada Municipal do Varjão, altura do no 3.045 (Jardim Novo Horizonte) CEP 13212-590.
- Nº. 17811/2020 EDICARLOS VIEIRA Manutenção em boca de lobo na Av. Luiz Pellizzari, altura do nº 1.029 (Bairro Distrito Industrial) CEP 13213-073.
- Nº. 17812/2020 EDICARLOS VIEIRA Implantação de sinalização em ponto de parada de ônibus na Rod. Akzo Nobel (Bairro do Poste).



#### **PODER LEGISLATIVO**

- $N^{\circ}$ . 17813/2020 EDICARLOS VIEIRA Estudo para remoção de árvore ou corte de suas raízes na Rua Dr. Jelson Cayres Lopes, defronte ao  $n^{\circ}$  75 (Parque Residencial Jundiaí) CEP 13212-461.
- $N^{\circ}$ . 17814/2020 EDICARLOS VIEIRA Estudo para implantação de dispositivo ou artifício para redução de velocidade dos veículos na Rua Roque Marcelino (Parque Almerinda Pereira Chaves) CEP 13212-565.
- Nº. 17815/2020 EDICARLOS VIEIRA Remoção de árvores cujas raízes ameaçam danificar duto de gás natural na Rua Diácono Lázaro Domingos, altura do nº 308 (Parque Residencial Jundiaí) CEP 13212-466.
- Nº. 17816/2020 EDICARLOS VIEIRA Estudo para implantação de dispositivo ou artifício para redução de velocidade dos veículos na Rua Maria Amélia de Castro Prestes (Parque Residencial Jundiaí) CEP 13212-488.
- $N^{\circ}$ . 17817/2020 EDICARLOS VIEIRA Tapamento de buraco na Av. Cezar Brunholi (Residencial Santa Giovana) CEP 13212-826.
- Nº. 17818/2020 EDICARLOS VIEIRA AMPLIAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DE LIXEIRAS DANIFICADAS NA RUA MARCHI (BOM JARDIM).
- Ѻ. 17819/2020 EDICARLOS VIEIRA AMPLIAÇÃO DE PONTO DE PARADA DE ÔNIBUS SITUADO NA AV. JUNDIAÍ (BAIRRO ANHANGABAÚ).
- Nº. 17820/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco na Avenida Américo Bruno n°88 (Vila Santana).
- Nº. 17821/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco na Avenida Antonio Frederico Ozanan cruzamento com a Rua Joaquim Nabuco (Ponte São João).
- Nº. 17822/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco no Viaduto Sperandio Pelliciari em toda extensão (Vila Argos Velha).
- Nº. 17823/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco na Rua Avenida Imigrantes dos Italianos em toda extensão (Bairro Colônia)
- Nº. 17824/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco em toda extensão da Rua Angelo Carlos Mation (Jardim Tamoio).
- Nº. 17825/2020 WAGNER TADEU LIGABÓ Tapamento de buraco na Rua Bartolomeu Lourenço altura do nº 51 (Centro).
- $N^{\circ}$ . 17826/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Implantação de Academia ao Ar Livre na Praça Família Messina, situada no cruzamento das ruas Tiradentes e Benvinda Del Nero (Jardim Florestal) CEPs. 13215-635 e 13215-690.
- Nº. 17827/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Implantação de Parque Infantil na Praça Família Messina, situada no cruzamento das ruas Tiradentes e Benvinda Del Nero (Jardim Florestal) − CEPs. 13215-635 e 13215-690.
- Nº. 17828/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Adaptação do solo para prática de skate e implantação de bancos na Praça Família Messina, situada no cruzamento das ruas Tiradentes e Benvinda Del Nero (Jardim Florestal) CEPs: 13215-635 e 13215-690.
- Nº. 17829/2020 ADRÍANO SANTANA DOS SANTOS Nivelamento de poços de visita (pvs) na altura do número 167 Rua Tenente José Barbarini (Jardim Santa Gertrudes) CEP: 13205-320.
- Nº. 17830/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Nivelamento de asfalto e guia para escoamento de água na altura do número 142 da Rua Casemiro Brits Figueiredo (Jardim Santa Gertrudes) CEP.13205-490.
- $N^{\circ}$ . 17831/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Manutenção na EMEB Prof $^{\circ}$ . Adail de Oliveira Lenhaioli, situada a Rua Analândia,  $n^{\circ}$  271 (Vila Esperança) CEP.13203-840.
- $N^{\circ}$ . 17832/2020 ADRÍANO SANTANA DOS SANTOS Estudo para remoção de árvore na Rua Catânia,  $n^{\circ}$  365 (Jardim Messina) CEP: 13.207-430.
- $N^{\circ}$ . 17833/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Poda de árvores na altura do número 205 da Rua Leonice Gualda Nunes, (Jardim Santa Gertrudes) CEP: 13205-360.
- $N^{\circ}$ . 17834/2020 ADRIANO SANTANA DOS SANTOS Poda URGENTE de árvores na altura do número 475 da Rua Londrina (Vila Maringá) CEP: 13210-052.
- Nº. 17835/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Providências para ligação da rede coletora de esgoto para atender ao Loteamento Santo Expedito e adjacências, na região do Bairro do Poste.
- Nº. 17836/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Reparo asfáltico na Rua Itamar Mazallo, próximo ao nº 30, (Jardim Celeste) CEP: 13.214-801.

- Nº. 17837/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Tapamento de buraco na Rua Acre, próximo ao nº 191 (Vila Didi) CEP: 13.203-280.
  Nº. 17838/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Poda de árvore localizada na Rua Florianópolis, 227 (Jardim Esplanada) CEP:
- $\mbox{N}^{\circ}.$  17839/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Substituição de árvore localizada na Rua Carlos Hummel Guimarães, 254, (Jardim Tamoio) CEP: 13.219-240.
- Nº. 17840/2020 CÍCERO CAMARGO DA SILVA Conserto em tampa de galeria de águas pluviais localizada na Rua União, próximo ao nº 452 (Parque União) CEP:13.206-650.
- Nº. 17841/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES Providências urgentes para fechamento adequado de bueiros de água pluviais localizados na Avenida Geraldo Azzoni, altura do número 1.625 e adjacências (CEP 13.215-840).
- Nº. 17842/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES Implantação de iluminação pública na Avenida Carlos Martins (bairro Pinheirinho) CEP 13.215-735.
- Nº. 17843/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES Fiscalização e, se necessário, notificação de proprietário para manutenção de piscina e corte de mato na Avenida Amadeu Ribeiro, 266 (bairro Anhangabaú) CEP 13.208-060.
- Nº. 17844/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES Urgente poda de galhos e raízes de árvore localizada na Avenida Amadeu Ribeiro, defronte do número 266 (bairro Anhangabaú) - CEP 13.218-060
- Nº. 17845/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES -Averiguação de mau cheiro em bueiro localizado na Rua Rio de Janeiro, esquina com a Rua Bahia e adoção urgente de medidas para solução do problema (Jardim Tarumã) - CEP 13216-570.
- Nº. 17846/2020 CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES Urgente retomada e finalização das obras de reforma do CECE Romão de Souza (bairro Colônia).
- Nº. 17847/2020 MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA Corte de mato, limpeza e canalização de córrego localizado na Rua Américo Mietto, altura do n.º 111 (Jardim Corrupira).
- Nº. 17848/2020 MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA Poda de árvore localizada na Rua Benedicto de Paula, nº 37 (Parque dos Ingás)
- Nº. 17849/2020 MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA Poda de árvore localizada na Rua Francisco Lopes, nº 235 (Jardim Tulipas).
- Nº. 17850/2020 MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA Limpeza de boca de lobo, localizada na R. Prof<sup>a</sup>. Olga Nilza dos Santos Machado, nº 48 (Conjunto Habitacional Vista Alegre Jardim Corrupira).
- Nº. 17851/2020 MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA -Fiscalização e controle do uso de armadilhas para peixes no lago do Vale Azul.
- Nº. 17852/2020 VALDECI VILAR MATHEUS Tapamento de buraco em frente ao número 65 da Rua José Mascarini (Vila Nambi) - CEP 13219-075
- $N^{\circ}$ . 17853/2020 VALDECI VILAR MATHEUS Tapamento de buracos na Rua Antônio Zandona, altura dos números 895 e 997 (Vila Santana) CEP 13219-030.
- Nº. 17854/2020 VALDECI VILAR MATHEUS Tapamento de buracos na calha de água no cruzamento da Rua Dr. Carlos Augusto de Castro com a Rua Carlos Hummel Guimarães (Jardim Tamoio) -CEP 13219-250.
- Nº. 17855/2020 VALDECI VILAR MATHEUS Tapamento de valeta em frente ao número 269 da Rua Tenente José Palermo (Jardim Tamoio) - CEP 13219-230.
- Nº. 17856/2020 VALDECI VILAR MATHEUS Tapamento de buracos em frente aos números 15 e 84 da Rua Manoel José da Fonseca (Jardim Tamoio) - CEP 13219-200.
- Nº. 17857/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Corte de mato e raspagem de guia em toda a extensão da av. Antonieta Piva Barraqueiros (Distrito Industrial) CEP 13.213-009.
- $N^{\circ}$ . 17858/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Corte de mato e limpeza em toda a extensão da Alameda CESP desde o bairro Fazenda Grande até o Almerinda Chaves.
- Nº. 17859/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Retirada de entulhos e limpeza na Rua 08, próximo ao número 4.990 (Jardim Novo Horizonte) - CEP 13.212-590.



#### **PODER LEGISLATIVO**

- Nº. 17860/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Retirada de entulhos na Av. André Costa s/n próximo a bloco 78 (Chácara Morada Mediterrânea) - CEP 13.214-730.
- $N^{\circ}$ . 17861/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Desratização URGENTE ao longo da Rua Ida Bergamin Bueno próximo ao  $n^{\circ}$  45 abrangendo todo o CDHU (Jardim Novo Horizonte) CEP 13.213-478.
- Nº. 17862/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Corte de mato e raspagem de guia em toda a extensão da Av. Antonieta Piva Barraqueiros (Distrito Industrial) CEP 13.213-009.
- $N^{\circ}$ . 17863/2020 ROMILDO ANTONIO DA SILVA Corte de mato e limpeza em toda a extensão da Avenida da Uva (Bairro do Poste) CEP 13.213-235.

#### 2.d) Expedientes diversos

#### - Recebidos de diversos

- 1. Ofício n.º 1333 / 2020 / REGOVJD, da Gerência Executiva da Caixa Econômica Federal, notificando a liberação de recursos financeiros referentes à parcela do Contrato de Financiamento n.º 0415649-13/2016, no âmbito do Programa Pró-Transporte, Modalidade PRO-TRANSPORTE SETOR PUBLICO.
- 2. E-mail do Diretor do Departamento de Convênios e Parcerias encaminhando cópia do Termo de Aditivo IV ao Convênio n.º 04/2018 Centro de Atendimento à Síndrome de Down Bem te Vi; do Termo de Aditivo II ao Termo de Colaboração n.º 25/2018 Cáritas Diocesana de Jundiaí; e do Termo de Cooperação n.º 01/2020 Vara Criminais, Júri e da Infância e Juventude de Jundiaí/SP.
- 3. Ofício n.º 1347 / 2020 / REGOVJD, da Gerência Executiva da Caixa Econômica Federal, notificando a liberação de recursos financeiros referentes à parcela do Contrato de Financiamento n.º 0521.751-20/2019, no âmbito do Programa FINISA, Modalidade FINISA DESPESA DE CAPITAL.
- 4. Ofício n.º 5388/2020/GPPR-GAGI/GPPR, do Gabinete Adjunto de Gestão Interna da Presidência da República, em resposta à MOÇÃO 333/2020, do Vereador JOSÉ ROBERTO NICOLAI, de APOIO a Lei Federal N.º 14.017/20 (Lei Aldir Blanc), da Presidência da República, que dispõe sobre ações emergenciais destinadas ao setor cultural a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo n.º 6, de 20 de março de 2020.
- E-mail do Diretor do Departamento de Convênios e Parcerias encaminhando cópia do Termo de Aditivo III ao Convênio n.º 07/2019
   Hospital de Caridade São Vicente de Paulo - HCSVP; e do Termo de Convênio - Município de Cajamar.
- 6. Ofício n.º SRM 2000/2020, do Gabinete da Subsecretaria de Relacionamento com Municípios do Governo do Estado de São Paulo, em resposta à MOÇÃO 235/2019, do Vereador ANTONIO CARLOS ALBINO, de APELO à Agência Reguladora de Transporte do Estado de São Paulo ARTESP pela celeridade na regularização do acesso ao Empreendimento Alphaville Jundiaí.

#### - Recebidos do Executivo

- 1. Ofício GP.L n.º 272, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.514, que institui a Campanha de Conscientização sobre os Danos Causados pelas Drogas; e revoga as Leis 4.776/1996 e 6.180/2003. correlatas.
- Ofício GP.L n.º 273, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.515, que denomina "Travessa CAROLINA MARIA DE JESUS GODOY" a Travessa 1 do loteamento Cavetá, no Bairro Jundiaí-Mirim.
- 3. Ofício GP.L n.º 274, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.516, que denomina "Rua GIUSEPPE CIRIGLIANO" a Rua 1 da Fase 8 do loteamento Munhoz Park, no Bairro Caxambu.
- 4. Ofício GP.L n.º 275, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.517, que cria o Selo "PESQUEIRO AMIGO DO CADEIRANTE", de reconhecimento aos estabelecimentos que proporcionem acessibilidade às suas instalações.
- 5. Ofício GP.L n.º 277, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.518, que cria o Serviço de Acolhimento Institucional para Mulheres, em situação de violência; e revoga norma correlata.
- 6. Ofício GP.L n.º 278, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.519, que autoriza alienação de áreas públicas pela Fundação Municipal de Ação Social-FUMAS, situadas no Conjunto Habitacional Parque dos Ingás, aos beneficiários do "auxílio-moradia".

- 7. Of. GP.L. n.º 279/2020, do Prefeito Municipal, em resposta ao REQUERIMENTO AO PLENÁRIO n.º 333/2020, do Vereador RAFAEL ANTONUCCI, de INFORMAÇÕES do Executivo sobre as revitalizações da Praça José Ponzetto (Jardim Itália) e Praça Professor Eugênio de Santis (Parque da Colônia).
- 8. Of. GP.L. n.º 280/2020, do Prefeito Municipal, em resposta ao REQUERIMENTO AO PLENÁRIO n.º 334/2020, do Vereador VALDECI VILAR MATHEUS, de INFORMAÇÕES do Executivo sobre obras na Rua Giovanni Morandini (Jardim Paulista).
- 9. Of. GP.L. n.º 281/2020, do Prefeito Municipal, em resposta ao REQUERIMENTO AO PLENÁRIO n.º 335/2020, do Vereador ROBERTO CONDE ANDRADE, de INFORMAÇÕES do Executivo sobre mudanças de períodos na EMEB Profª Anna Rita Alves Ludke (Vila Alvorada).
- 10. Of. GP.L. n.° 282/2020, do Prefeito Municipal, em resposta ao REQUERIMENTO AO PLENÁRIO n.° 336/2020, do Vereador ADRIANO SANTANA DOS SANTOS, de INFORMAÇÕES do Executivo sobre contrapartidas exigidas para liberação da obra para construção do Empreendimento denominado Harmonia, da Construtora F A Oliva que será construído na Rodovia Presidente Tancredo de Almeida Neves, no Jardim Santa Gertrudes.
- 11. Ofício GP.L n.º 283, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.520, que Denomina "Túnel EUNICE MARIA PEREIRA" a passagem que interliga as avenidas Armando Giassetti e Prefeito Luís Latorre, no Bairro Retiro.
- 12. Officio GP.L n.º 284, do Prefeito Municipal, encaminhando cópia da Lei 9.521, que prevê análise e assepsia da areia contida nas áreas destinadas ao lazer e recreação infantil; e revoga a Lei 6.162/2003, correlata
- Recebidos pelo Gabinete da Presidência
- 1. Ofício Circular n.º 10/2020, do Presidente da Câmara Municipal de Araraquara, encaminhando cópia do Requerimento n.º 1004/2020, do Vereador Rafael de Angeli, de apelo ao governo do Estado de São Paulo por chamada imediata dos aprovados no concurso de Supervisor de Ensino do quadro do magistério estadual.

#### 3) ORDEM DO DIA

#### 3.a) Presença

Adriano Santana dos Santos, Cícero Camargo da Silva, Cristiano Vecchi Castro Lopes, Douglas do Nascimento Medeiros, Edicarlos Vieira, Faouaz Taha, Gustavo Martinelli, Leandro Palmarini, Marcelo Roberto Gastaldo, Márcio Petencostes de Sousa, Paulo Sergio Martins, Rafael Antonucci, Roberto Conde Andrade, Rogério Ricardo da Silva, Romildo Antonio da Silva e Valdeci Vilar Matheus.

Ausentes: Antonio Carlos Albino, Arnaldo Ferreira de Moraes e Wagner Tadeu Ligabó.

#### 3.b) Matérias Apreciadas

ITEM 1 - PROPOSTA DE EMENDA À LEI ORGÂNICA No. 156/2020 - CÍCERO CAMARGO DA SILVA - Prevê competência e objetivos para a ordem econômica municipal. Aprovada em 2º turno.

ITEM 2 - PROJETO DE LEI No. 12.956/2019 - DOUGLAS DO NASCIMENTO MEDEIROS - Prevê afixação, em estabelecimentos públicos municipais, de cartaz acerca dos deveres da família, da sociedade e do Estado com relação às crianças, adolescentes e jovens. Aprovado com emenda.

ÎTEM 3 - PROJETO DE LEI No. 13.149/2020 - LEANDRO PALMARINI - Institui a Campanha de Incentivo à Esterilização de Cães e Gatos, destinada a animais cuidados por tutores comunitários. Aprovado.

ITEM 4 - PROJETO DE LEI No. 13.228/2020 - CRISTIANO VECCHI CASTRO LOPES - Altera a Lei 2.140/1975, que dispõe sobre serviços de limpeza pública, para prever prazo de remoção de animais mortos de pequeno porte. Aprovado.

ITEM 5 - PROJETO DE LEI No. 13.234/2020 - FAOUAZ TAHA, LEANDRO PALMARINI, PAULO SERGIO MARTINS, RAFAEL ANTONUCCI - Altera a Lei 7.341/2009, que veda distribuição e comércio de organofosforado carbamato ("chumbinho") pelos estabelecimentos que específica, para exigir afixação de cartaz informativo da vedação. Aprovado.





#### **PODER LEGISLATIVO**

ITEM 6 - PROJETO DE LEI No. 13.266/2020 - LEANDRO PALMARINI, VALDECI VILAR MATHEUS - Altera a Lei 8.351/2014, que institui Normas de Defesa e Bem-Estar Animal, para prever obrigatoriedade de comunicação, pelos profissionais e estabelecimentos que especifica, no caso de indícios de maus-tratos nos animais atendidos. Aprovado.

ITEM 7 - PROJETO DE LEI No. 12.800/2019 - PAULO SERGIO MARTINS - Denomina "Praça NILZA JOANNA DE ALMEIDA OTERO" área pública localizada na Rua Gentil Gonçalves, no loteamento Vivenda Centenário. Aprovado.

ITEM 8 - PROJETO DE LEI No. 13.095/2019 - LEANDRO PALMARINI - Denomina "Travessa FRANCISCO FERREIRA" a Travessa 2 do loteamento Cavetá, no bairro Jundiaí-Mirim. Aprovado. ITEM 9 - PROJETO DE LEI No. 13.268/2020 - ROMILDO ANTONIO DA SILVA - Denomina "Rua ANTONIO PILON" a Rua 2 do loteamento Residencial Água Doce, no Bairro Água Doce. Aprovado.

ITEM 10 - MOÇÃO No. 350/2020 - VALDECI VILAR MATHEUS - APOIO ao Projeto de Lei 639/2020, de autoria do deputado Mauro Bragato, que institui a Política Estadual de Apoio à Agricultura Familiar. Aprovada.

#### 4) GRANDE EXPEDIENTE

#### 4.a) Presença

Arnaldo Ferreira de Moraes, Cristiano Vecchi Castro Lopes, Edicarlos Vieira, Marcelo Roberto Gastaldo, Márcio Petencostes de Sousa, Rafael Antonucci, Romildo Antonio da Silva e Valdeci Vilar Matheus. Ausentes: Adriano Santana dos Santos, Antonio Carlos Albino, Cícero Camargo da Silva, Douglas do Nascimento Medeiros, Faouaz Taha, Gustavo Martinelli, Leandro Palmarini, Paulo Sergio Martins, Roberto Conde Andrade, Rogério Ricardo da Silva e Wagner Tadeu Ligabó.

4.b) Oradores

#### 5. ENCERRAMENTO

#### 5.a) Presença

Arnaldo Ferreira de Moraes, Cristiano Vecchi Castro Lopes, Edicarlos Vieira, Marcelo Roberto Gastaldo, Márcio Petencostes de Sousa, Rafael Antonucci, Romildo Antonio da Silva e Valdeci Vilar Matheus. Ausentes: Adriano Santana dos Santos, Antonio Carlos Albino, Cícero Camargo da Silva, Douglas do Nascimento Medeiros, Faouaz Taha, Gustavo Martinelli, Leandro Palmarini, Paulo Sergio Martins, Roberto Conde Andrade, Rogério Ricardo da Silva e Wagner Tadeu Ligabó.

Horário de Encerramento: 10:30 horas

#### FAOUAZ TAHA Presidente

#### PROJETO DE LEI Nº. 13.279

Prorroga o mandato dos membros do Conselho Municipal de Política sobre Drogas-COMAD.

Art. 1º O art. 11 da Lei nº 9.457, de 10 de julho de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 11. Fica prorrogado o mandato dos atuais conselheiros até 28 de fevereiro de 2021."

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

# LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

#### JUSTIFICATIVA

Excelentíssimo Senhor Presidente: Senhores Vereadores:

jundiai.sp.gov.br

Submetemos à apreciação dessa Colenda Casa de Lei, o presente Projeto de Lei que tem por finalidade a alteração do art. 11 da Lei nº 9.457, de 10 de julho de 2020, para prorrogar o mandato dos atuais Conselheiros do Conselho Municipal de Política sobre Drogas – COMAD, até 28 de fevereiro de 2021.

Um dos motivos da alteração da legislação acerca dos Conselheiros do Conselho Municipal de Política sobre Drogas – COMAD, ocorrida com a edição da Lei nº 9.457, de 2020, foi a de introduzir uma nova composição paritária englobando a indicação tanto pelo Poder Público como pela Sociedade Civil, na forma de seu art. 5º.

Entretanto, para que se pudesse levar a efeito a nova composição na forma retromencionada, foi necessária a prorrogação do mandato dos atuais Conselheiros seria prorrogado até 31 de julho de 2020.

Ocorre que, em razão da situação pandêmica que estamos vivendo, não foi possível a realização da nomeação e eleição dos novos Conselheiros, pois com a pandemia não foi possível a realização da plenária de forma presencial, e por meio digital ficou inviável pelo custo e pela dificuldade e participação das entidades.

Portanto, não há alternativa ao presente Projeto de Lei, uma vez que há necessidade de continuidade de atuação do Conselho Municipal de Políticas sobre Drogas até que se normalize a situação de Pandemia no município.

Vale ressaltar que o presente Projeto de Lei não causará aumento de despesas.

Desta forma, restando justificada a propositura, permanecemos convictos do apoio dos Nobres Vereadores para a sua integral aprovação.

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

#### PROJETO DE LEI Nº. 13.280

(Márcio Petencostes de Sousa)

Prevê disponibilização de banheiros químicos, por empresas concessionárias e permissionárias de serviços públicos, aos funcionários que trabalham em serviços externos.

Art. 1º. As empresas concessionárias e permissionárias de serviços públicos disponibilizarão banheiros químicos aos funcionários que executam serviços externos em logradouros públicos.

Parágrafo único. Entende-se por serviços externos as seguintes atividades:

I - varrição de ruas;

II - serviços de "tapa buraco" e recapeamento de vias;

III – serviços de roçagem e corte de mato;

IV - obras e outros serviços correlatos.

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

#### Justificativa

Este projeto vem atender a necessidade de todos os trabalhadores externos que prestam serviços ao Município, que, por seu tipo de trabalho, têm dificuldades de utilizar banheiros para suas necessidades fisiológicas, passando pelo constrangimento de pedir aos comerciantes ou casas vizinhas para utilizarem seus banheiros. As empresas que não oferecem os banheiros acabam infringindo a Norma Regulamentadora n° 24, da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho do Ministério da Economia, que prevê Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho.

Sala das Sessões, 27/10/2020

#### MÁRCIO PETENCOSTES DE SOUSA 'Márcio Cabeleireiro'



#### **PODER LEGISLATIVO**

#### **VETO TOTAL AO PROJETO DE LEI Nº 12.748**

Ofício GP.L nº 271/2020 Processo SEI nº 11.233/2020 Jundiaí, 19 de outubro de 2020.

Excelentíssimo Senhor Presidente; Senhores Vereadores:

Cumpre-nos comunicar a V. Exª. e aos Nobres Vereadores que, com fundamento no artigos 72, inciso VII e 53, da Lei Orgânica do Município, estamos apondo VETO TOTAL ao Projeto de Lei nº 12.748, aprovado por essa E. Edilidade em Sessão Ordinária realizada no dia 29 de setembro de 2020, por considerá-lo ilegal e inconstitucional, consoante razões a seguir explicitadas:

A propositura objetiva instituir obrigação ao Poder Executivo de inserir publicidade de informações sobre vistorias periódicas em viadutos, pontes, túneis e passarelas e trata-se de matéria de competência municipal por se revestir de interesse local, em consonância com os preceitos constitucionais vigentes (art. 30, inciso I da Constituição Federal).

Denota-se que a iniciativa visa prestigiar o princípio da publicidade que norteia os atos da Administração Pública previstos no art. 37 "caput" da Constituição Federal vigente.

Todavia nada obstante a louvável iniciativa do Nobre Edil, resta evidenciado que redundará em elevação de despesa para o Município.

A esse respeito, muito embora a jurisprudência do Supremo Tribunal Federal, ARE 878911 RG, Relator(a): Min. GILMAR MENDES, julgado em 29/09/2016, PROCESSO ELETRÔNICO REPERCUSSÃO GERAL - MÉRITO DJe-217 DIVULG 10-10-2016 PUBLIC 11-10-2016) afaste a pecha de inconstitucionalidade em iniciativas do Poder Legislativo, em casos em que há a criação de despesas sem a necessária indicação dos recursos para fazer frente a mesma, o que ocorre com a propositura é que encerra em si ampliação da ação governamental e elevação de despesa em período que há expressa vedação no artigo 42 da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000.

Em consonância com as disposições previstas na Lei Complementar nº 101, de 2000, ações dessa natureza devem estar acompanhada da análise de impacto orçamentário finaceiro e subsumirem às leis de planejamento orçamentário, sob pena de nulidade, a teor das disposições contidas nos arts. 15 e 16 do citado diploma legal.

Registre-se mais que a obrigação a ser instituída pela propositura caracteriza-se como despesa de caráter continuado, consoante previsão contida no art. 17 da LC nº 101, de 2000, que assim estabelece:

Art. 17. Considera-se obrigatória de caráter continuado a despesa corrente derivada de lei, medida provisória ou ato administrativo normativo que fixem para o ente a obrigação legal de sua execução por um período superior a dois exercícios.

§1º Os atos que criarem ou aumentarem despesa de que trata o caput deverão ser instruídos com a estimativa prevista no inciso I do art. 16 e demonstrar a origem dos recursos para seu custeio.

§2º Para efeito do atendimento do § 1o, o ato será acompanhado de comprovação de que a despesa criada ou aumentada não afetará as metas de resultados fiscais previstas no anexo referido no § 1º do art. 4o, devendo seus efeitos financeiros, nos períodos seguintes, ser compensados pelo aumento permanente de receita ou pela redução permanente de despesa.

§3º Para efeito do § 2o, considera-se aumento permanente de receita o proveniente da elevação de alíquotas, ampliação da base de cálculo, majoração ou criação de tributo ou contribuição.

§4º A comprovação referida no § 2o, apresentada pelo proponente, conterá as premissas e metodologia de cálculo utilizadas, sem prejuízo do exame de compatibilidade da despesa com as demais normas do plano plurianual e da lei de diretrizes orçamentárias.

§5º A despesa de que trata este artigo não será executada antes da implementação das medidas referidas no § 2o, as quais integrarão o instrumento que a criar ou aumentar.

§6º O disposto no § 1o não se aplica às despesas destinadas ao serviço da dívida nem ao reajustamento de remuneração de pessoal de que trata o inciso X do art. 37 da Constituição.

 $\S 7^{\rm o}$  Considera-se aumento de despesa a prorrogação daquela criada por prazo determinado. (g.n)

Na esteira do equilíbrio das contas públicas, o citado diploma legal, cuidou de estabelecer restrições de gastos para o último ano de mandato do Prefeito, em especial para os dois últimos quadrimestres. Dispõe a Lei Complementar nº 101, de 2000 em seu art. 42:

Art. 42. É vedado ao titular de Poder ou órgão referido no art. 20, nos últimos dois quadrimestres do seu mandato, contrair obrigação de despesa que não possa ser cumprida integralmente dentro dele, ou que tenha parcelas a serem pagas no exercício seguinte sem que haja suficiente disponibilidade de caixa para este efeito.

Parágrafo único. Na determinação da disponibilidade de caixa serão considerados os encargos e despesas compromissadas a pagar até o final do exercício.

A toda evidência a propositura representa elevação de despesa a ser assumida pelo novo Mandatário a ser eleito, dessa forma, entendemos que sob esse aspecto a propositura se encontra eivada de inconstitucionalidade, se afigurando ilegal, por desatendimento às disposições da Lei de Responsabilidade Fiscal.

Dessa forma, por desatender aos preceitos contidos na Lei Complementar nº 101, de 2000 e a Lei Orgânica do Município, o presente Projeto de Lei afronta o princípio da legalidade, contido no artigo 111 da Constituição Estadual:

"Art. 111 – A administração pública direta, indireta ou fundacional, de qualquer dos poderes do Estado, obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, razoabilidade, finalidade, motivação e interesse público."

Em face do exposto, ficam caracterizados os vícios que pesam sobre o Projeto de Lei ora vetado e que impedem a sua transformação em lei, e diante disso, restando assim demonstradas as razões que maculam a presente iniciativa, temos certeza que os Nobres Vereadores não hesitarão em manter o VETO TOTAL ora aposto.

Nesta oportunidade, renovamos nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

#### LUIZ FERNANDO MACHADO Prefeito Municipal

Ao Exmo. Sr. Vereador FAOUAZ TAHA Presidente da Câmara Municipal NESTA

#### MOÇÃO Nº 351

APELO ao Presidente da Câmara dos Deputados, para inclusão na pauta do Projeto de Lei 4.754/2016, que tipifica crime de responsabilidade dos Ministros do Supremo Tribunal Federal, a usurpação de competência do Poder Legislativo ou do Poder Executivo.

O Projeto de Lei 4.754/2016, de autoria do Deputado Sóstenes Cavalcante (PSD/RJ) e outros, busca alterar a redação do art. 39 da Lei 1.079/1950, que define os crimes de responsabilidade e regula o respectivo processo de julgamento, conhecida como Lei do Impeachment. Tal norma traz as regras para afastamento de Presidente da República, Ministros do STF, Procurador-Geral da República e Governadores, por crime de responsabilidade. O objetivo da proposta, é evitar que as decisões do STF esvaziem as atribuições do Congresso Nacional.

Pautas, por exemplo, como o aborto e ideologia de gênero não podem ser impostas à sociedade sem que haja ampla discussão no Congresso Nacional, através dos legítimos representantes do povo. A





#### **PODER LEGISLATIVO**

população brasileira é totalmente contra o aborto e contra a imposição da teoria do gênero para as crianças nas escolas, temas estes que ferem diretamente a dignidade da pessoa humana.

Apresentamos à Mesa, na forma regimental, sob apreciação do Plenário, esta MOÇÃO DE APELO ao Presidente da Câmara dos Deputados, para inclusão na pauta do Projeto de Lei 4.754/2016, que tipifica crime de responsabilidade dos Ministros do Supremo Tribunal Federal, a usurpação de competência do Poder Legislativo ou do Poder Executivo.

Dê-se ciência desta deliberação a:

- 1. Presidente da República, Sr. Jair Bolsonaro;
- 2. Presidente da Câmara dos Deputados, Sr. Rodrigo Maia;
- 3. Presidente do Senado Federal, Sr. Davi Alcolumbre;
- 4. Presidente do Supremo Tribunal Federal, Ministro Luiz Fux;
- 5. Ministra da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos, Sra. Damares Alves:
- 6. Secretária Nacional da Família, Dra. Ângela Vidal Gandra Martins;
- 7. Presidente da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB), Dom Walmor Oliveira de Azevedo;
- 8. Bispo Diocesano de Jundiaí, Dom Vicente Costa;
- 9. Bispo Dom Eduardo Hoepers (Rio Grande / RS);
- 10. Bispo Dom Eduardo Malaspina (São Carlos / SP);
- 11. Padre Leandro Megeto;
- 12. Coordenador do CODEVIDA, Sr. Fábio Cuberos;
- 13. Coordenador da Pastoral Familiar, Sr. Osvaldo Amaral;
- 14. Presidente do Conselho Nacional da Renovação Carismática Cristã (RCC), Sr. Vinícius Simões;
- 15. Presidente Estadual da Renovação Carismática Cristã (RCC); Sr. Marcelo Marangon;
- 16. Deputado Estadual Reinaldo Alguz;
- 17. Líder do Bloco Parlamentar PL, PP, PSD, SOLIDARIEDADE, AVANTE, Deputado Arthur Lira;
- 18. Líder do Bloco Parlamentar PSL, PTB, PROS, Deputado Felipe Francischini;
- 19. Líder do AVANTE, Deputado Luis Tibé;
- 20. Líder do MDB, Deputado Baleia Rossi;
- 21. Líder do REPUBLICANOS, Deputado Jhonatan de Jesus;
- 22. Líder do PSDB, Deputado Carlos Sampaio;
- 23. Líder do PSB, Deputado Alessandro Molon;
- 24. Líder do PDT, Deputado Wolney Queiroz;
- 25. Líder do DEM, Deputado Efraim Filho;
- 26. Líder do PODE, Deputado Léo Moraes;
- 27. Líder do PSC, Deputado André Ferreira;
- 28. Líder do PCdoB, Deputada Perpétua Almeida;
- 29. Líder do CIDADANIA, Deputado Arnaldo Jardim;
- 30. Líder do NOVO, Deputado Paulo Ganime;
- 31. Líder do PATRIOTA, Deputado Fred Costa;
- 32. Líder do PV, Deputado Enrico Misasi;
- 33. Representante da REDE, Deputada Joenia Wapichana;
- 34. Líder do Governo, Deputado Ricardo Barros;
- 35. Líder da Maioria, Deputado Aguinaldo Ribeiro;
- 36. Líder da Oposição, Deputado André Figueiredo;
- 37. Líder da Minoria, Deputado José Guimarães;
- 38. Líder do PL, Deputado Wellington Roberto;
- 39. Líder do PSD, Deputado Diego Andrade;
- 40. Líder do SOLIDARIEDADE, Deputado Zé Silva;
- 41. Líder do PTB, Deputado Pedro Lucas Fernandes; 42. Líder do PROS, Deputado Acácio Favacho;
- 43. Deputado Silas Câmara;
- 44. Deputado Sóstenes Cavalcante;
- 45. Deputado Eros Biondini;
- 46. Deputado Pastor Eurico;
- 47. Deputado Gilberto Nascimento;
- 48. Deputado João Campos;
- 49. Deputado Diego Garcia;
- 50. Deputado Alan Rick; e
- 51. Deputado Ricardo Izar.

Sala das Sessões, em 27 de outubro de 2020.

#### **DOUGLAS MEDEIROS**

TERMO DE RATIFICAÇÃO (Processo nº 85.792) (Art. 26, "caput", da Lei Federal nº 8.666/93)

Em conformidade com os elementos do Processo nº 85.792, cujo objeto visa a renovação da assinatura da "Revista Síntese de Direito Administrativo", tendo como contratada a empresa abaixo relacionada:

#### • IOB-INFORMACOES OBJETIVAS E PUBL. JURIDICAS LTDA.

Nos termos do artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, RATIFICO o ato, nos termos acima descritos, e AUTORIZO a despesa.

Deverá a Diretoria Administrativa do Legislativo providenciar a publicação deste Termo de Ratificação e dos extratos das notas de empenho na Imprensa Oficial do Município, como condição de eficácia do ato.

#### CUMPRA-SE.

Jundiaí, 16 de outubro de 2020.

#### **FAOUAZ TAHA**

Presidente

#### **EXTRATO DE NOTA DE EMPENHO**

Nota de Empenho nº 708/0-2020, emitida em 16/10/2020.

FAVORECIDO: IOB-INFORMACOES OBJETIVAS E JURIDICAS LTDA.

OBJETO: RENOVAÇÃO DA REVISTA "SÍNTESE DE DIREITO ADMINISTRATIVO.

FUNDAMENTO LEGAL: Artigos 25 e 26 da Lei Federal nº 8.666/93.

#### TERMO DE RATIFICAÇÃO (Processo nº 85.801)

(Art. 26, "caput", da Lei Federal nº 8.666/93)

Em conformidade com os elementos do Processo nº 85.801, cujo objeto visa a renovação da assinatura e licença de uso online da "Revista Orientador Trabalhista", tendo como contratada a empresa abaixo relacionada:

#### • IOB-INFORMACOES OBJETIVAS E PUBL. JURIDICAS LTDA.

Nos termos do artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, RATIFICO o ato, nos termos acima descritos, e AUTORIZO a despesa.

Deverá a Diretoria Administrativa do Legislativo providenciar a publicação deste Termo de Ratificação e dos extratos das notas de empenho na Imprensa Oficial do Município, como condição de eficácia do ato.

#### CUMPRA-SE.

Jundiaí, 28 de outubro de 2020.

#### **FAOUAZ TAHA**

Presidente

#### **EXTRATO DE NOTA DE EMPENHO**

Nota de Empenho nº 719/000-2020, emitida em 22/10/2020.

FAVORECIDO: IOB-INFORMACOES OBJETIVAS E PUBL. JURIDICAS LTDA.

OBJETO: RENOVAÇÃO DA ASSINATURA E LICENÇA DE USO ONLINE DA "REVISTA ORIENTADOR TRABALHISTA".

FUNDAMENTO LEGAL: Artigos 25 e 26 da Lei Federal nº 8.666/93.





# APP JUNDIAÍ A PREFEITURA A UM TOQUE DE VOCÊ!









ACOMPANHE A PREFEITURA NAS REDES SOCIAIS.





