Edição

395

Processo n.º 6.083 / 2.009

Processo Administrativo Disciplinar instaurado pela Portaria n.º 3.651 / 2.009

Decisão de fls. 23:

Considerando o relatório conclusivo elaborado pela Comissão de Processo Administrativo nomeada através da Portaria nº. 3.651/2009 (fls. 06/07);

Considerando que o parecer exarado pela Secretaria Municipal dos Negócios Jurídicos (fls.20/22);

Considerando que as provas produzidas nos autos são irrefutáveis ;

Diante do contido nos autos, principalmente no que tange ao parecer jurídico elaborado pelo Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos, a qual adoto como razão de decidir:

Nos termos do artigo 136 da Lei nº. 1.777/02, ACOLHO a recomendação da Comissão Processante, me manifestando pela demissão do servidor Luiz Carlos Mariano Gonçalves, pelas razões expostas nos autos em epígrafe.

Após as formalidades de praxe, PUBLIQUE-SE, para que a presente decisão surta seus legais efeitos.

Itapeva, 30 de setembro de 2009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI

Prefeito Municipal

LEI N.º 2.962 / 2.009

ALTERA a redação dos artigos 1º e 2º da Lei Municipal n.º 2.801/2.008 que autoriza o Poder Executivo Municipal a adquirir o imóvel que especifica, através de compra.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º. Fica alterada a redação dos artigos 1º e 2º da Lei Municipal n.º 2.801/2.008 que autoriza o Poder Executivo Municipal a adquirir o imóvel que especifica, através de compra, passando a ter a seguinte redação:

Artigo 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a adquirir um imóvel com área total de 24.329,89 metros quadrados, matriculado junto ao Cartório de Registro de Imóveis sob o n.º Matrícula 28.278, que consta pertencer à empresa Elektro Eletricidade e Serviços S.A., com sede na Rua Ary Antenor de Souza, n.º 321, Bairro Jardim Nova América, Campinas/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 02.328.280/0001-97, cujas medidas e confrontações vão abaixo descritas e tem por finalidade a abrigar as futuras instalações do Município:

MEMORIAL DESCRITIVO

Gleba A Remanescente

Área = 24.329,89 m²

"Uma área de terras, com 24.329,89 metros quadrados, denominada Gleba A, remanescente da matrícula 28.278, do Cartório de Registro de Imóveis de Itapeva SP, localizada no Alto do Jardim Europa, nesta cidade de Itapeva, com as seguintes divisas e confrontações: confronta pela frente com a Avenida Vaticano numa distância de 117,67 metros; confronta pelo lado esquerdo com o Centro Educacional Sul Paulista numa distância de 190,00 metros; confronta aos fundos com Euclides Modenezi na distância de 142,04 metros, e pelo lado direito confronta com a Gleba B destacada desta mesma matrícula 28.278, na distância de 59,69 metros e com Gleba C, também destacada desta mesma matrícula 28.278, na distância de 128,70 metros. Nesta área acima delimitada existem as seguintes edificações: prédio administrativo com 1.708,00 m²; quadra poliesportiva com 37,50 m x 19,50 m; campo de futebol com 52,00 m x 35,80 m; portaria com 210,00 m²; e ainda vias pavimentadas, muros e alambrados, pátios e arborização.

Artigo 2º. O valor da aludida aquisição é de R$ 1.260.000,00 (um milhão e duzentos e sessenta mil reais), cujo pagamento será feito em 60 (sessenta) parcelas mensais, no valor de R$ 21.000,00 (vinte e um mil reais) cada uma todo dia 15 de cada mês.

Artigo 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

Palácio Prefeito Cícero Marques, 19 de outubro de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI

Prefeito Municipal

ANTONIO ROSSI JÚNIOR

Secretário Municipal de Negócios Jurídicos

LEI N.º 2.963 / 2.009

ALTERA o Plano Plurianual do Município de Itapeva para o período de 2.006/2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º. Fica aprovada a alteração do Plano Plurianual do Município de Itapeva, período de 2.006/2.009, instituído pela Lei Municipal n.º 2.353/2.005, conforme consta do Anexo I que faz parte integrante a esta Lei.

Artigo 2º. A alteração preconizada no Artigo 1º faz-se necessária visto que foi incluído naquele instrumento de planejamento o Programa 7009 – "Instalação de Nova Sede Administrativa do Governo Municipal" e a Ação 1134 - "Aquisição de Imóvel para instalação de nova sede Administrativa do Governo Municipal".

Artigo 3º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

Palácio Prefeito Cícero Marques, 22 de outubro de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI

Prefeito Municipal

ANTONIO ROSSI JÚNIOR

Secretário Municipal de Negócios Jurídicos

PROGRAMA ADITIVO À LEI N.º 2.353/2.005 - PLANO PLURIANUAL - PERÍODO DE 2.006/2.009
ANEXO I - PROGRAMAS DE GOVERNO - LEI N.º 2.963/2.009
ALTERA O PLANO PLURIANUAL 2.006/2.009

ACRÉSCIMO

PROGRAMA	**7009**	**INSTALAÇÃO DE NOVA SEDE ADMINISTRATIVA DO GOVERNO MUNICIPAL**
OBJETIVO	Centralizar e instalar adquadamente diversos órgaõs da Administração Pública Municipal, melhorando as condições de trabalho dos servidores e proporcionando melhoria no atendimento dos munícipes em seus anseios.	
ÓRGÃO RESPONSÁVEL	05.00.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

INDICADOR	**ÍNDICE MAIS RECENTE**	**ÍNDICE FINAL - PPA**
00131 - M² Adquiridos	24.329,89	24.329,89

VALORES EXPRESSOS EM R$ MILHARES DE 2.009

AÇÃO		**ORGÃO EXECUTOR**	**PRODUTO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**META FÍSICA 2.009**	**META FÍSICA 2.006 a 2.009**	**VALOR 2.009**	**VALOR - PPA 2.006/2.009**
1134	Aquisição de Imóvel para instalação de nova sede administrativa do Governo	SMARH	00098 - M² Adquiridos	00004-M² - Metros Quadrados	24.329,89	24.329,89	42	42
Função 04		**TOTAL DA AÇÃO 1134**					**42**	**42**
Subfunção 122								
TOTAL DO ACRÉSCIMO							**42**	**42**

ANULAÇÃO

PROGRAMA	**9002**	**SERVIÇO DA DÍVIDA**
OBJETIVO	Pagamento de Juros e Amortização da Dívida Pública Municipal	
ÓRGÃO RESPONSÁVEL	06.00.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

INDICADOR	**ÍNDICE MAIS RECENTE**	**ÍNDICE FINAL - PPA**
não consta	não consta	não consta

VALORES EXPRESSOS EM R$ MILHARES DE 2.009

AÇÃO		**ORGÃO EXECUTOR**	**PRODUTO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**META FÍSICA 2.009**	**META FÍSICA 2.006 a 2.009**	**VALOR 2.009**	**VALOR - PPA 2.006/2.009**
0006	Serviço da Dívida Interna	SMF	00177 - Inexistente	00025-não há			42	42
Função 28							**42**	**42**
Subfunção 843								
TOTAL DA ANULAÇÃO							**42**	**42**

JUSTIFICATIVA: Foi encaminhado ao Poder Legislativo Municipal, através da Mensagem n.º 039/2.009, Projeto de Lei dispondo sobre alteração de redação dos artigos 1º e 2º da Lei Municipal n.º 2.801/2.008 que autorizou o Poder Executivo Municipal adquirir imóvel de propriedadde da Elektro Eletricidade e Serviços S/A; No Plano Plurianual do Município referente ao período de 2.006/2.009 (Lei n.º 2.353/05 de 12 de dezembro de 2.005) não consta o Programa 7009 - "Instalação de Nova Sede Administrativa do Governo Municipal" e nem a Ação 1124 - "Aquisição de Imóvel para instalação de nova sede administrativa do Governo Municipal", portanto faz-se necessária a alteração do referido Plano Plurianual, a fim de incluir este novo Programa e nova Ação, estando contemplado também na LDO-2.009 e abrindo Créditos Especiais para fazer frente as despesas inerentes.

LEI N.º 2.964 / 2.009

INSERE nova ação no anexo III da Lei Municipal n.º 2.777/2.008 que estabeleceu as diretrizes a ser observadas na elaboração da Lei Orçamentária do Município para o exercício de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

FAZ SABER que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º. Fica inserido no Anexo III da Lei Municipal n.º 2.777/2.008 que estabeleceu as metas e prioridades da administração municipal para o exercício de 2.009, o programa e a ação, conforme consta do Anexo I que faz parte integrante desta Lei.

Artigo 2º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio Prefeito Cícero Marques, 22 de outubro de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI

Prefeito Municipal

ANTONIO ROSSI JÚNIOR

Secretário Municipal de Negócios Jurídicos

ANEXO I - LEI N.º 2.964/2.009

DEMONSTRATIVO DE NOVAS AÇÕES POR PROGRAMA INSERIDAS NO ANEXO III DA LEI MUNICIPAL N.º 2.777/2.008 QUE ESTABELECEU AS METAS E PRIORIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL PARA O EXERCÍCIO DE 2.009

VALORES EXPRESSO EM R$ MILHARES

PROGRAMA: 7009 - INSTALAÇÃO DE NOVA SEDE ADMINISTRATIVA DO GOVERNO MUNICIPAL

AÇÃO INCLUÍDA	**FUNÇÃO**	**SUBFUNÇÃO**	**ORGÃO EXECUTOR**	**PRODUTO/UNIDADE DE MEDIDA**	**META FÍSICA 2.009**	**META FÍSICA 2.006 - 2.009**	**VALOR - 2.009**	**VALOR - PPA 2.006-2.009**
1134 - Aquisição de Imóvel para instalação de nova sede administrativa do Governo Municipal	04	122	SMARH	M² Adquiridos	24329,89	24329,89	42	42
TOTAL DAS AÇÕES INCLUÍDAS							**42**	**42**

LEI N.º 2.965 / 2.009

DISPÕE sobre autorização para abertura de Crédito Adicional Especial no Orçamento do corrente exercício.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,
FAZ SABER que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1º. Fica o Executivo Municipal autorizado a abrir no Orçamento Corrente do Município de Itapeva/SP um Crédito Adicional Especial de até R$ 42.000,00 (quarenta e dois mil reais) na programação orçamentária a seguir que será adicionada no orçamento do presente exercício:

Órgão	05.00.00		Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
Unidade	05.01.00		Gabinete do Secretário e Dependências
Cat. Econômica	4.5.9.0.61.00		Aquisição de Imóveis
Função	04		Administração
Subfunção	122		Administração Geral
Programa	7009		Instalação de Nova Sede Administrativa do Governo Municipal
Ação	1134		Aquisição de Imóvel para Instalação de Nova Sede Administrativa do Governo Municipal
Fonte de Recurso	01		Tesouro
Código Aplicação	110 0000		Geral
Valor do Crédito Solicitado			**R$ 42.000,00**

Artigo 2º. A cobertura do crédito de que trata o Artigo 1º, far-se-á de conformidade com o Artigo 43, § 1º, inciso III, da Lei Federal n.° 4.320 de 17 de março de 1.964 – resultante de anulação parcial da dotação orçamentária a seguir:

Órgão	06.00.00		Secretaria Municipal de Finanças
Unidade	06.01.00		Gabinete do Secretário e Dependências
Cat. Econômica	4.6.90.71.00		Principal da Dívida Contratual Resgatada
Função	28		Encargos Especiais
Subfunção	843		Serviço da Dívida Interna
Programa	9002		Serviço da Dívida
Ação	0006		Serviço da Dívida Interna - Geral
Fonte de Recurso	01		Tesouro
Código Aplicação	110 0000		Geral
Valor do Crédito Solicitado			**R$ 42.000,00**

Artigo 3º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 22 de outubro de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal de Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.687 / 2.009

DISPÕE sobre a abertura de Crédito Adicional Suplementar no Orçamento do corrente exercício, autorizado pela Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a autorização contida no artigo 6º, inciso I, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;
DECRETA

Artigo 1º. Fica aberto crédito adicional de R$216.790,00 (duzentos e dezesseis mil, setecentos e noventa reais), suplementar a seguinte dotação do orçamento municipal vigente:

07.00.00	SECRETARIA DA SAÚDE	
07.01.00	GABINETE DO SECRETÁRIO E DEPENDÊNCIAS	
157/3.3.50.43.00 10.301 – 1009/2039 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 310 0000	1009 – GESTÃO DO SISTEMA DE SAÚDE - Manutenção dos serviços administrativos - Subvenções	R$ 6.000,00
08.00.00	SECRETARIA DA AÇÃO SOCIAL	
08.01.00	GABINETE DO SECRETÁRIO E DEPENDÊNCIAS	
274/3.3.50.43.00 08.244 – 4002/2129 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 510 0000	4002 – ASSISTÊNCIA POPULAÇÃO CARENTE - Atendimento a famílias carentes - Subvenções	R$ 6.790,00
14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.03.00	SANEAMENTO	
666/4.4.90.51.00 17.512 – 5007/1078 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	5007 – SISTEMA DE ÁGUA E ESGOTO SANITÁRIO - Construção de galerias - Investimentos	R$ 76.000,00
14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.04.00	SISTEMA VIÁRIO	
676/3.3.90.30.00 15.451 – 5003/1038 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	5003 – INFRAESTRUTURA DE TRANSPORTE - Pavimentação de vias públicas - Outras despesas correntes	R$ 31.000,00
14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.04.00	SISTEMA VIARIO	
705/4.4.90.51.00 15.451 – 5003/1038 Fonte de Recursos 02 Cód. Aplic. 100 0056	5003 – INFRAESTRUTURA DE TRANSPORTE - Pavimentação de vias públicas - Investimentos	R$ 2.000,00

14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.05.00	ILUMINAÇÃO PÚBLICA	
719/4.4.90.51.00 15.451 – 5002/1035 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 100 0008	5002 – CIDADE BONITA - Instalação de iluminação pública - Investimentos	R$ 95.000,00

Artigo 2º. A cobertura do crédito de que trata o Artigo 1º, far-se-á através de anulação parcial da seguinte dotação orçamentária:

06.00.00	SECRETARIA DE FINANÇAS	
06.01.00	GABINETE DO SECRETARIO E DEPENDÊNCIAS	
93/4.6.90.71.00 28.843 – 9002/0006 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 1100000	9002 – SERVIÇO DA DÍVIDA - Serviço da dívida interna - geral - Amortização / refinanciamento dívida	R$ 72.190,00

13.00.00	SECRETARIA DE TRANSPORTES E SERVIÇOS	
13.02.00	SISTEMA VIÁRIO RURAL	
603/3.3.90.30.00 26.782 – 5003/2176 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 130 0000	5003 – INFRAESTRUTURA DE TRANSPORTE - Conservação de estradas rurais - Outras despesas correntes	R$ 80.000,00

14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.02.00	LIMPEZA PÚBLICA	
641/3.3.90.00.00 15.452 – 5001/2168 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	5001 – CIDADE LIMPA - Varrição de ruas - Outras despesas correntes	R$ 7.600,00

14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.02.00	LIMPEZA PÚBLICA	
649/4.4.90.51.00 15.452 – 5001/1034 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	5001 – CIDADE LIMPA - Implantação de aterro sanitário - Investimentos	R$ 30.000,00

14.00.00	SECRETARIA DA OBRAS E SERVIÇOS	
14.03.00	SANEAMENTO	
653/3.3.90.39.00 17.512 – 5006/1047 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	5006 – COMBATE A ENCHENTES - Estudos de pontos críticos de enchentes - Outras despesas correntes	R$ 5.000,00

15.00.00	SECRETARIA DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO, TURISMO	
15.01.00	GABINETE DO SECRETÁRIO E DEPENDÊNCIAS	
737/4.4.90.51.00 23.573 – 6003/1059 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	6003 – DESENVOLVIMENTO DO SETOR COMÉRCIO E SERVIÇOS - Implantação de incubadora de micro - Investimentos	R$ 1.000,00

15.00.00	SECRETARIA DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO, TURISMO	
15.01.00	GABINETE DO SECRETÁRIO E DEPENDÊNCIAS	
738/4.4.90.51.00 23.661 – 6002/1057 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	6002 – FOMENTO ATIVIDADE INDUSTRIAL - Implantação de incubadora industrial - Investimentos	R$ 1.000,00

17.00.00	SECRETARIA DE DEFESA SOCIAL	
17.04.00	CORPO DE BOMBEIROS	
804/4.4.90.52.00 06.181 – 8003/2268 Fonte de Recursos 03 Cód. Aplic. 100 0002	8003 – APOIO DEF.NAC.SEG. PÚBL. E AO COMB. SINISTRO - Colab. p/ custeio e investimentos corpo bombeiros - Investimentos	R$ 20.000,00

Artigo 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.688 / 2.009

DISPÕE sobre a abertura de Crédito Adicional Suplementar no Orçamento do corrente exercício, autorizado pela Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a autorização contida no artigo 6º, inciso I, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;

DECRETA

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
854/3.1.90.11.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 96 Cód. Aplic. 265000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Pessoal e encargos sociais	R$ 74.219,88

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
970/3.3.90.30.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 96 Cód. Aplic. 265 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Outras despesas correntes	R$ 21.425,48

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
820/3.3.90.32.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 96 Cód. Aplic. 2650000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Outras despesas correntes	R$ 72.580,85

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
856/3.1.90.11.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 96 Cód. Aplic. 2650000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 191.620,05

Artigo 2º. A cobertura do crédito de que trata o Artigo 1º, far-se-á através de anulação parcial da seguinte dotação orçamentária:

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
473/3.1.90.11.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 261 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 359.846,26

Artigo 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.689 / 2.009

DISPÕE sobre a abertura de Crédito Adicional Suplementar no Orçamento do corrente exercício, autorizado pela Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a autorização contida no artigo 6º, inciso I, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;

DECRETA

Artigo 1º. Fica aberto crédito adicional de R$ 358.647,51 (trezentos e cinqüenta e oito mil, seiscentos e quarenta e sete reais e cinqüenta e um centavos), suplementar a seguinte dotação do orçamento municipal vigente:

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
475/3.1.90.13.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 261 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 7.088,99

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
488/3.3.90.36.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Outras despesas correntes	R$ 39.910,69

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
492/4.4.90.51.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Investimentos	R$ 311.647,83

Artigo 2º. A cobertura do crédito de que trata o Artigo 1º, far-se-á através de anulação parcial da seguinte dotação orçamentária:

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
392/3.1.90.04.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Pessoal e encargos sociais	R$ 9.528,63

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
398/3.1.90.11.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Pessoal e encargos sociais	R$ 63.261,79

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
410/3.1.90.16.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Pessoal e encargos sociais	R$ 1.429,46

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
426/3.3.90.30.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Outras despesas correntes	R$ 20.226,63

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.03.00	EDUCAÇÃO INFANTIL	
970/3.3.90.30.00 12.365 – 2002/2051 Fonte de Recursos 96 Cód. Aplic. 265 0000	2002 – CRECHES E PRÉ-ESCOLA C/ QUALIDADE - Funcionamento das creches - Outras despesas correntes	R$ 0,10

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
472/3.1.90.04.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 2.325,00

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
474/3.1.90.11.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 186.618,96

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
478/3.1.90.16.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Pessoal e encargos sociais	R$ 2.676,09

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
486/3.3.90.30.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Outras despesas correntes	R$ 44.134,43

09.00.00	SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	
09.04.02	ENSINO FUNDAMENTAL – RECURSO FUNDEB	
489/3.3.90.39.00 12.361 – 2001/2048 Fonte de Recursos 06 Cód. Aplic. 262 0000	2001 – ENSINO FUNDAMENTAL C/ QUALIDADE - Funcionamento do Ensino Fundamental - Fundeb - Outras despesas correntes	R$ 28.446,42

Artigo 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.690 / 2.009

DISPÕE sobre a abertura de Crédito Adicional Suplementar no Orçamento do corrente exercício, autorizado pela Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a autorização contida no artigo 6º, inciso I, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;

DECRETA

Artigo 1º. Fica aberto crédito adicional de R$ 499.000,00 (quatrocentos e noventa e nove reais), suplementar a seguinte dotação do orçamento municipal vigente:

01.00.00	CÂMARA MUNICIPAL	
01.02.00	SECRETARIA DA CÂMARA	
02/3.1.90.13.00 01.122 – 7005/2258 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 110 0000	7005 – PROCESSO LEGISLATIVO - Manutenção dos serviços administrativos - Pessoal e encargos sociais	R$ 499.000,00

Artigo 2º. A cobertura do crédito de que trata o Artigo 1º, far-se-á através de anulação parcial da seguinte dotação orçamentária:

06.00.00	SECRETARIA DE FINANÇAS	
06.01.00	GABINETE DO SECRETÁRIO E DEPENDÊNCIAS	
93/4.6.90.71.00 28.843 – 9002/0006 Fonte de Recursos 01 Cód. Aplic. 1100000	9002 – SERVIÇO DA DÍVIDA - Serviço da dívida interna - geral - Amortização / refinanciamento dívida	R$ 499.000,00

Artigo 3º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.691 / 2.009

DISPÕE sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no Município de Itapeva.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e
CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando proteção da saúde da população;
CONSIDERANDO a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, na abrangência municipal, para promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, conforme preconiza a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2.004;
CONSIDERANDO que é dever da autoridade sanitária intervir sempre que houver possibilidade de ameaça à saúde pública;
CONSIDERANDO a Portaria CVS n.º 01 de 16 de agosto de 1.993, que dispõe sobre o funcionamento dos estabelecimentos que exercem atividades de alimentação;
CONSIDERANDO a necessidade de normatizar e padronizar no Município de Itapeva, o funcionamento destes estabelecimentos;

DECRETA

Artigo 1º. Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação do Município de Itapeva.
Artigo 2º. A inobservância ou desobediência ao disposto neste Decreto configura infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas na legislação vigente.
Artigo 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 19 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
MARCO ANDRÉ F. D'OLIVEIRA
Secretário Municipal de Saúde
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

ANEXO
REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. ALCANCE
1.1. Objetivo:
Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e fornecido para população.
1.2. Âmbito de Aplicação:
Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como hipermercados; supermercados; minimercados; mercearias; armazéns; padarias; confeitarias; açougues; peixarias; quitandas; restaurantes; lanchonetes; casas de chá e sucos; cozinhas industriais; cozinhas institucionais; pastelarias; bufês; rotisserias; cantinas e congêneres.
Os estabelecimentos de terminais rodoviários ficam a critério da autoridade sanitária; os estabelecimentos denominados de "soleiras de porta"; serviços ambulantes de alimentação e semelhantes seguem orientações específicas.
2. DEFINIÇÕES
Para efeito deste Regulamento, considera-se:
2.1. Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
2.2. Antissepsia: operação que visa à redução de microorganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.
2.3. Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
2.4. Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
2.5. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
2.6. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
2.7. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
2.8. Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
2.9. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
2.10. Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
2.11. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
2.12. Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
2.13. Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
2.14. Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
2.15. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
2.16. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
2.17. Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
2.18. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
3. CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS
3.1. Hipermercados: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios: compreende as atividades dos estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios variados e que também oferecem uma gama variada de outras mercadorias, tais como: utensílios domésticos, roupas, ferragens, etc. com área de venda superior a 5000 metros quadrados.
3.2. Supermercados: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios: compreende as atividades dos estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios variados e que também oferecem uma gama variada de outras mercadorias, tais como: utensílios domésticos, roupas, ferragens, etc. com área de venda entre 300 a 5000 metros quadrados.
3.3. Minimercados: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, mercearias e armazéns: Compreende as atividades dos estabelecimentos comerciais sem auto-atendimento e com venda predominante de produtos alimentícios variados, em minimercados, mercearias, armazéns, empórios, secos e molhados, com área de venda inferior a 300 metros quadrados. Não compreende: estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios industrializados (lojas de conveniência), além de outros produtos não alimentícios, produtos alimentícios variados (lojas de delicatessen).
3.4. Padaria e confeitaria com predominância de produção própria: compreende o comércio varejista de pães e roscas, bolos, tortas e outros produtos de padaria com venda predominante de produtos produzidos no próprio estabelecimento. Não compreende as panificadoras industriais, as lojas de tortas, sorvetes, doces e salgados de fabricação própria e venda ao público, com consumo no local ou não.
3.5. Padaria e confeitaria com predominância de revenda: compreende o comércio varejista de pães e roscas, bolos, tortas e outros produtos de padaria quando a revenda de outros produtos é predominante. Não compreende as panificadoras industriais, as lojas de tortas, sorvetes, doces e salgados de fabricação própria e venda ao público, com consumo no local ou não.
3.6. Comércio varejista de laticínios e frios: compreende o comércio varejista de leite e derivados, tais como: manteiga, creme de leite, iogurte e coalhadas, frios e carnes conservadas, frutas, legumes, verduras e similares, as lojas de tortas, sorvetes, doces e salgados de fabricação própria e venda ao público, com consumo no local ou não.
3.7. Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes: compreende o comércio varejista de doces, balas, bombons, confeitos e semelhantes.

3.8. Comércio varejista de carnes: açougues. Compreende: o comércio varejista de carnes de bovino, suíno, caprino, ovino e eqüídeo frescas, frigorificadas ou congeladas; aves abatidas frescas, frigorificadas ou congeladas; pequenos animais abatidos coelhos, patos, perus, galinhas e similares. Não compete: o comércio varejista de aves vivas, coelhos e outros pequenos animais vivos para alimentação; o abate de animais associados ao comércio.
3.9. Peixaria: compreende o comércio varejista de pescados, crustáceos e moluscos frescos, congelados, conservados ou frigorificados.
3.10. Comércio varejista de bebidas: compreende o comércio varejista de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; águas (mineral natural, natural e adicionada de sais).
3.11. Comércio varejista de hortifrutigranjeiros: compreende o comércio varejista de hortifrutigranjeiros. Não compete o comércio varejista de aves vivas, coelhos e outros pequenos animais vivos para alimentação; o abate de animais associados ao comércio.
3.12. Comércio varejista de produtos alimentícios em geral, ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente: compreende comércio varejista em lojas especializadas de produtos alimentícios em geral não especificados anteriormente, tais como: produtos naturais e dietéticos, comidas congeladas, mel, café moído, sorvetes embalados; estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios industrializados (lojas de conveniência), além de outros produtos não alimentícios; estabelecimentos comerciais com venda de produtos alimentícios variados (lojas de delicatessen). Não compreende: a fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis; as lojas de tortas, sorvetes, doces e salgados de fabricação própria e venda ao público com consumo no local ou não; mercearias, armazéns e minimercados.
3.13. Restaurante e similares: compreende as atividades de manipular, preparar, armazenar, vender e servir comida preparada, com ou sem bebida alcoólica ao público em geral (ex: pizzarias, churrascarias, entre outros); os restaurantes "self-service" ou de comida a quilo; as atividades de restaurantes e bares em embarcações exploradas por terceiros. Não compreende: cozinha industrial, as atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo, rotisserias; as atividades de preparação de refeição ou prato cozido, inclusive congelado, entregue ou servido em domicílio.
3.14. Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas: compreende estabelecimento comercial varejista com atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo. Não compreende as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebida alcoólica ao público em geral, com serviço completo.
3.15. Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares: compreende o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas em estabelecimento comercial varejista que não oferece serviço completo, tais como: lanchonetes, "fast-food", pastelarias, casas de chá, casas de sucos, botequins e similares, sorveterias, com consumo no local, de fabricação própria ou não. Não compreende serviço de alimentação para o público em geral, em locais abertos, permanentes ou não, tais como: quiosque, trailers e ambulantes de alimentação; fabricação de sorvetes; cantinas privativas e estabelecimentos especializados na venda de bebidas alcoólicas.
3.16. Serviços ambulantes de alimentação: compreende os serviços de alimentação de comida preparada, para o público em geral, em locais abertos, permanentes ou não, tais como: trailer, carrocinhas; outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato; a venda de alimentos preparados em máquinas de serviços automáticas.
3.17. Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas: compreende a preparação de refeições em cozinha central (cozinha industrial), por conta de terceiros, para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte, cantinas, restaurantes de empresas e outros serviços de alimentação privativos e sob contrato.
3.18. Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar: compreende preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, entregues ou servidos em domicílio; rotisserias.
3.19. Cantina: serviço de alimentação privativo; compreende o serviço de alimentação e a venda de bebidas em caráter privativo (exploração por terceiros ou própria), para grupos de pessoas em fábricas, universidades, colégios, associações, casernas, outros públicos, etc.
3.20. Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê: compreende os serviços de alimentação fornecidos (bufê para banquetes, coquetéis, recepções, etc).
3.21. Comércio atacadista de água mineral: comércio atacadista que armazena água mineral. Não compreende: o engarrafamento na fonte, de águas minerais e água adicionada de sais.
3.22. Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante: comércio atacadista que armazena cerveja, chope, refrigerante e outras bebidas não alcoólicas. Não compete: o engarrafamento próprio ou sob responsabilidade de terceiros, regulamentados pelo órgão competente da agricultura.
3.23. Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente: comércio atacadista que armazena outras bebidas alcoólicas (vinho, cachaça, bebidas destiladas e etc.) e, não alcoólicas. Não compete o engarrafamento próprio ou sob responsabilidade de terceiros, regulamentados pelo órgão competente da agricultura.
3.24. Comércio atacadista de leite e laticínios: comércio atacadista que armazena margarinas, leite resfriado, pasteurizado, aromatizado e em pó, derivados do leite, tais como manteigas, iogurtes, queijos, requeijões e similares.
3.25. Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais: comércio atacadista que armazena carnes e derivados de caprinos, ovinos, eqüídeos, coelhos e outros animais, frescas, frigorificadas ou congeladas. Não compreende o comércio atacadista de carne fresca, frigorificada ou congelada, de bovinos e suínos, aves abatidas frescas, frigorificadas ou congeladas, peixes e outros frutos do mar, frescos, frigorificados ou congelados. Não compete: o comércio atacadista de coelhos e outros pequenos animais vivos para alimentação.
3.26. Comércio atacadista de pescados e frutos do mar: o comércio atacadista que armazena peixes e outros frutos do mar, frescos, frigorificados ou congelados.
3.27. Comércio atacadista de aves abatidas e derivados: comércio atacadista que armazena aves abatidas frescas e seus derivados, frigorificados e congelados.
3.28. Comércio atacadista de aves vivas e ovos: comércio atacadista que armazena ovos. Não compete: o comércio atacadista de aves vivas.
3.29. Comércio atacadista de café em grão: o comércio atacadista que armazena café em grão, em coco ou verde.
3.30. Comércio atacadista de soja: comércio atacadista que armazena soja.
3.31. Comércio atacadista de cacau: comércio atacadista que armazena cacau em amêndoas.
3.32. Comércio atacadista de cereais e leguminosas – beneficiados: comércio atacadista que armazena cereais beneficiados (arroz, feijão, milho, trigo, centeio, sorgo).
3.33. Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas: comércio atacadista que armazena farinhas, amidos e féculas.
3.34. Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos: comércio atacadista que armazena: frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, submetidos a processos iniciais como descascamento, desconchamento, remoção das partes não comestíveis, fracionamento, procedimentos de higienização e embalagem, entre outros. Não compreende: o comércio atacadista de frutas e legumes em conservas e congeladas.
3.35. Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel: o comércio atacadista que armazena café torrado, moído e solúvel.
3.36. Comércio atacadista de açúcar: comércio atacadista que armazena açúcar.
3.37. Comércio atacadista de óleos e gorduras: comércio atacadista que armazena óleos refinados e gorduras de origem animal e vegetal.
3.38. Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares: comércio atacadista que armazena pães, bolos, biscoitos e similares. Não compreende: o comércio atacadista de massas alimentícias.
3.39. Comércio atacadista de massas alimentícias: comércio atacadista que armazena massas alimentícias em geral. Não compreende: o comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares.
3.40. Comércio atacadista de sorvetes: comércio atacadista que armazena sorvetes, picolés, tortas gelada/s e similares.
3.41. Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes: comércio atacadista que armazena chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes. Não compreende o comércio atacadista de produtos de padaria: pães, bolos, biscoitos e similares.
3.42. Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente: comércio atacadista que armazena:
- chás, mel, sucos e conservas de frutas e legumes, frutas secas, etc;
- condimentos e vinagres;
- alimentos preparados em frituras (batata frita e similares);
- alimentos congelados para preparo em microondas;
- complementos e suplementos alimentícios.
3.43. Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral: comércio atacadista que armazena outros produtos alimentícios em geral
4. BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
4.1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios:
4.1.1. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
4.1.2. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações, seguindo as especificações deste regulamento:
a) Quitandas, empórios, mercearias, armazéns e congêneres serão constituídos, no mínimo, por área de venda não inferior a 10,00 m^2 com dimensão mínima de 2,50 m.
b) Cafés, bares, botequins e congêneres serão constituídos, no mínimo, por área de venda com consumação não inferior a 10,00 m^2 com dimensão mínima de 2,50 m.
c) Os restaurantes, lanchonetes, pastelarias e congêneres terão cozinha no mínimo com 10,00 m^2 e dimensão mínima de 2,50 m; depósito e área de venda com consumação de no mínimo 10,00 m^2 com dimensão mínima de 2,50 m.
d) Estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café terão dependência destinada à torrefação, moagem e embalagem independentes ou não, a critério da autoridade sanitária, depósito e área de venda, esta com área mínima de 10,00 m^2.
e) Docerias, bufê e congêneres terão sala de manipulação com no mínimo 20,00 m^2 e dimensão mínima de 4,00 m; depósito e área de venda com consumação não inferior a 10,00 m^2 com dimensão mínima de 2,50 m.
f) Padarias, fábrica de massas, sorveterias e congêneres terão, no mínimo, sala de manipulação com no mínimo 20,00 m^2 e dimensão mínima de 4,00 m; depósito e área de venda não inferior a 10,00 m^2 com dimensão mínima de 2,50 m.
g) Açougues, peixarias e congêneres terão área mínima de 20,00 m^2 e dimensão mínima de 4,00 m.
h) Supermercados e congêneres terão área mínima de 400,00 m^2 com dimensão mínima de 10,00 m.

4.1.3. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável, lavável e de cor clara. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
4.1.3.1. O pé direito dos locais referidos nesta seção será como regra, não inferior a 3,00 metros, podendo ser admitidas, desde que devidamente justificadas, reduções até 2,70 metros.
4.1.3.2. As paredes da área de manipulação devem ser revestidas por material liso, impermeável, lavável, cerâmico, de cor clara, com altura, no mínimo de 2,00 metros.
4.1.4. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
4.1.5. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
4.1.6. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
4.1.7. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
4.1.8. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
4.1.9. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
4.1.10. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
4.1.11. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
4.1.12. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
4.1.13. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
4.1.13.1. Os bares, quitandas, mercearias, armazéns, minimercados, açougues, peixarias e congêneres devem possuir no mínimo, um sanitário para atendimento ao público.
4.1.13.2. Fica estabelecido aos estabelecimentos com área de consumação, como por exemplo, as lanchonetes, pastelarias, sorveterias, padarias, restaurantes, supermercados e congêneres a necessidade de dois sanitários para atendimento ao público (um feminino e um masculino).
4.1.13.3. É facultativa a existência de sanitário nos estabelecimentos alimentícios localizados nos terminais rodoviários e congêneres, desde que exista um sanitário para atendimento ao público próximo ao local.
4.1.14. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
4.1.15. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequando estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
4.1.16. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
4.1.17. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
4.2. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios:
4.2.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com freqüência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
4.2.2. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
4.2.3. As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
4.2.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
4.2.5. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
4.2.6. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
4.2.7. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
4.3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:
4.3.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
4.3.2. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
4.3.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.
4.4. Abastecimento de água
4.4.1. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
4.4.2. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
4.4.3. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
4.4.4. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
4.5. Manejo dos resíduos:
4.5.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
4.5.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
4.5.3. Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
4.6. Manipuladores:
4.6.1. O programa de saúde dos trabalhadores deve contemplar:
a) acompanhamento periódico das condições de saúde dos trabalhadores, com realização de exames clínicos anuais, incluindo necessariamente aqueles indicados para detecção de moléstias infecto-contagiosas, notadamente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador;
b) Os atestados de saúde ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que requisitados.
4.6.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
4.6.3. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim.
4.6.4. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
4.6.5. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
4.6.7. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
4.6.8. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
4.7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens:
4.7.1. Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
4.7.2. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
4.7.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
4.7.4. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
4.7.5. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
4.7.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
4.8. Preparação do alimento:
4.8.1. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
4.8.2. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
4.8.3. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
4.8.4. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
4.8.5. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
4.8.6. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
4.8.7. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
4.8.8. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
4.8.9. A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
4.8.10. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
4.8.11. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
4.8.12. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
4.8.13. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
4.8.14. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
4.8.15. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
4.8.16. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
4.8.17. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
4.8.18. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
4.8.19. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
4.8.20. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
4.9. Armazenamento e transporte do alimento preparado:
4.9.1. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
4.9.2. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
4.9.3. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
4.10. Exposição ao consumo do alimento preparado:
4.10.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
4.10.2. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
4.10.3. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.
4.10.4. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
4.10.5. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
4.10.6. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.
4.10.7. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11. Documentação e registro:
4.11.1. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
4.11.2. Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
4.11.3. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
4.11.4. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
c) Higienização do reservatório;
d) Higiene e saúde dos manipuladores.
4.11.5. Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
4.11.6. Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
4.11.7. Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.
4.11.8. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
4.11.9. Todos os documentos devem estar disponíveis para consulta na ocasião de inspeção da autoridade sanitária competente.
4.11.10. A licença ou cadastro de funcionamento deve permanecer afixada em local visível ao público e à disposição da autoridade sanitária.
4.12. Responsabilidade:
4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.
4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
a) Contaminantes alimentares;
b) Doenças transmitidas por alimentos;
c) Manipulação higiênica dos alimentos;
d) Boas Práticas.
5. ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS PARA SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO
5.1. Os serviços ambulantes de alimentação, somente poderão exercer tais atividades se satisfazerem às exigências deste regulamento.
5.1.1. Devem possuir Cadastro de Funcionamento da Vigilância Sanitária e mantê–lo afixado, em local visível ao público, à disposição da autoridade sanitária.
5.1.2. Os trabalhadores devem atender às seguintes exigências:
a) Utilizar uniforme; gorro ou lenço protegendo todo o cabelo; e guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso.
b) Utilizar máscaras, luvas e pegadores para preparar os alimentos.
c) Manter as unhas limpas e curtas, cabelos e barbas feitas ou aparadas.
d) Lavar as mãos sempre que necessário e após o uso do banheiro.
e) Fica proibido fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando alimentos.
f) O programa de saúde dos trabalhadores deve atender o disposto no item 4.6.1. deste regulamento.
g) Os trabalhadores devem possuir curso de boas práticas em serviços de alimentação de acordo com item 4.12.2.
5.1.3. A infra–estrutura contemplar as seguintes exigências:
a) O local deve possuir área livre de focos de insalubridade, ausência de acúmulo de lixo nas imediações, animais e roedores na área externa e vizinhança (incluindo calçada e meio-fio).
b) A área externa deve permanecer livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
c) As paredes, piso e teto devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros), devidamente higienizados e desinfetados e em perfeitas condições de limpeza.
d) O local de comercialização deverá ser coberto de modo a proteger o alimento dos raios solares, poeira, chuva e outras formas de contaminação.
e) As portas, janelas e aberturas devem possuir superfície lisa, de fácil limpeza, em bom estado de conservação (ajustados aos batentes, sem falhas de revestimento) e proteção contra insetos e roedores, em perfeitas condições de limpeza.
f) A iluminação deve ser natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e as luminárias limpas e em bom estado de conservação.
g) Nos trailers deve existir sistema de exaustão.
h) Devem dispor de reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho, e reservatório para coleta de água servida.
i) A freqüência de higienização das instalações deve ser no mínimo diária.
j) O lixo no interior do estabelecimento deve permanecer acondicionado em sacos de lixo apropriado, em recipientes tampados de acondicionamento não manual, limpos, de fácil transporte e higienizados constantemente, e a retirada dos resíduos deve ser freqüente, evitando focos de contaminação.
5.1.4. Os equipamentos e utensílios devem contemplar as seguintes exigências:
a) Serem dotados de superfície que seja de fácil higienização, de material não contaminante, em bom estado de conservação e funcionamento e em perfeitas condições de limpeza.
b) Os utensílios como talheres, guardanapos e outros, devem permanecer acondicionados em embalagens plásticas fechadas.
c) Os utensílios de uso dos consumidores devem ser descartáveis.
5.1.5. No que se refere a produção do alimento, as seguintes exigências devem ser cumpridas:
a) Toda e qualquer matéria-prima utilizada deve ser certificada de que não seja de procedência duvidosa.
b) Fica proibida a utilização de bisnaga de uso repetido para acondicionar condimentos, molhos, temperos e similares, deve ser utilizado sachê de uso individual.
5.1.6. Com relação ao armazenamento e conservação dos alimentos, as seguintes exigências devem ser cumpridas:
a) Os alimentos deverão ser armazenados, transportados, expostos à venda ou consumo de modo seguro, separados dos produtos sanitários, drogas veterinárias, agrotóxicos e afins. Só poderão ser oferecidos ao consumo de alimentos mantidos sob condições adequadas de conservação.
b) Os alimentos perecíveis devem ser acondicionados em equipamentos limpos e higienizados.
c) Deve possuir refrigerador, balcão frigorífico ou dispositivo que assegure boas condições de armazenamento de produtos perecíveis.
d) Alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65 °C.
e) Deve ser realizado o controle da validade dos alimentos.
6. ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO AO FUNCIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS DENOMINADOS "SOLEIRA DE PORTA" EM ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS
6.1. Os estabelecimentos que comercializam alimentos, utilizando peculiaridades cognominadas de "equipamentos de soleira de portas", tais como: "churros", "frango assado", "churrasco grego", "massas semi-preparadas" e outras atividades análogas e afins, somente poderão exercer tais atividades se satisfazerem às exigências deste regulamento.
6.1.2. A comercialização de alimentos na forma do item anterior somente poderá ser permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada em sentido oposto ao da via ou logradouro público.
6.1.3. Quando para o exercício desta atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer, ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, serão exigidas as seguintes condições:
a) local apropriado para a manipulação prévia com área mínima de 4,00m^2, sendo a largura mínima de 2,00m;
b) pé direito de 3,00m de altura;
c) piso de cor clara, revestido com material cerâmico ou outro material de fácil limpeza e higienização, não podendo ser madeira.
d) paredes de cor clara, revestida até a altura mínima de 2,00 m de material cerâmico vidrado ou outro material de fácil limpeza e higienização, desde que mantidos boas condições de higiene não podendo ser madeira.
e) pia com água corrente.
f) local ou dispositivo para guarda dos produtos pré-manipulados ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

DECRETO N.º 6.692 / 2.009

CONVOCA a 4ª Conferência Regional das Cidades e dá outras providências.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado e São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal n.º 5.790/06, na Resolução Normativa n.º 10/09 do Ministério das Cidades e no Decreto Estadual n.º 54.703/09;

DECRETA

Artigo 1º. Fica convocada a 4ª Conferência Regional da Cidade de Itapeva, a realizar-se na cidade de Itapeva, em conjunto com os seguintes Municípios: Apiaí, Campina do Monte Alegre, Itaberá, Nova Campina, Ribeirão Branco, Ribeirão Grande e Taquarivaí, no dia 11 de Dezembro de 2.009, sob a coordenação da Secretaria Municipal da Obras e Serviços.
Artigo 2º. A 4ª Conferência Regional desenvolverá seus trabalhos a partir do lema "Cidades para todos e todas com gestão democrática, participativa e controle social" e do tema "Avanços, dificuldades e desafios na implementação da política de desenvolvimento urbano".
Artigo 3º. O Secretário Municipal de Obras e Serviços instituirá, no prazo de 10 (dez) dias úteis, mediante resolução, a Comissão Preparatória Municipal, que deverá ter a seguinte composição:
I. 1/3 (um terço) de representantes do Poder Público Municipal, sendo 2/3 (dois terços) destes do Poder Executivo e 1/3 (um terço) do Poder Legislativo;
II. 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade.
Parágrafo Único. À Comissão Preparatória Regional caberá definir data, local, critério de participação, temário, pauta da Conferência e critério para a eleição de delegados para a etapa estadual, respeitados os dispositivos legais atinentes a este processo.

Artigo 4º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições ao contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 23 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
FRANCISCO VASCONCELOS ARAÚJO
Secretário Municipal de Obras e Serviços
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos

DECRETO N.º 6.693 / 2.009
de 23 de agosto de 2.009

DISPÕE sobre exoneração de cargo em comissão de livre provimento e exoneração de Assessor de Administração - Ref. 8A, sob a orientação da Secretaria Municipal de Saúde , da Sra. Silvana Ramos Rezende , retroagindo seus efeitos a partir de 21 de setembro de 2.009.

PORTARIA N.º 3.741 / 2.009

CONSTITUI Comissão de Processo Administrativo Disciplinar.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e
CONSIDERANDO a necessidade de se apurar responsabilidades, objeto do Procedimento Administrativo autuado sob o n.º 7.688/2.009, que trata sobre eventuais irregularidades ocorridas no âmbito da Secretaria Municipal de Defesa Social;
CONSIDERANDO a gravidade das denúncias apresentadas aos autos;
CONSIDERANDO que tal conduta está enquadrada no artigo 127, caput, da Lei Municipal n.º 1.777/2.002 e pode prejudicar o bom desenvolvimento dos trabalhos junto a Administração Pública, bem como a confiança no Poder Público;

RESOLVE

Artigo 1º. Constituir Comissão de Processo Administrativo Disciplinar a fim de apurar as responsabilidades do servidor público L.D.A., registrado sob o n.º 7.698.
Artigo 2º. A Comissão prevista no artigo anterior será composta pelos servidores abaixo mencionados, sem qualquer ônus para o Município, e sob a presidência do primeiro:

I. Juliane de Cássia Silveira Camargo (Presidente);

II. Helena Vasconcelos Miranda Marczuk (Relator);

III. Paulo Roberto Furtado (Membro).
Artigo 3º. Para o desempenho dos seus trabalhos, a comissão poderá requisitar ou intimar servidores de qualquer setor da Administração, requisitar ou vistoriar documentos, promover diligências externas, etc., e terá prioridade no atendimento às suas solicitações em qualquer departamento da Administração Municipal.
Artigo 4º. A Comissão terá o prazo de 60 (sessenta) dias para a conclusão do processo, podendo ser prorrogado por igual período mediante requerimento fundamentado ao Prefeito Municipal.

Artigo 5º. Esta Portaria entrará em vigor nesta data, ficando revogadas as disposições em contrário.

Palácio Prefeito Cícero Marques, 19 de outubro de 2.009.

LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal
ADELÇO BÜHRER JÚNIOR
Secretário Municipal de Administração e Finanças
ANTONIO ROSSI JÚNIOR
Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos.

ATO N.º 017 / 2.009

MODIFICA as fontes de recursos indicadas na Lei Orçamentária vigente.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,
CONSIDERANDO os termos do disposto no artigo 8º, Parágrafo Único, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;
CONSIDERANDO as justificativas constantes do Processo nº 001/09;

RESOLVE

Artigo 1º. Modificar, na forma do anexo único deste Ato, as fontes de recursos indicadas na Lei Orçamentária vigente.
Artigo 2º. Este Ato entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a partir de 16 de outubro de 2.009, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal

ANEXO DO ATO N.º 17 DE 16 OUTUBRO DE 2.009

PROGRAMA DE TRABALHO - ACRÉSCIMO — **MODIFICAÇÃO FONTES DE RECURSOS**

ORGÃO	FUNCIONAL	PROGRAMA	AÇÃO	DESCRIÇÃO	FICHA	GRUPO DESPESA	FONTE	COD. APLI	VALOR (R$)
09.03.00	12.365	2002	2051	FUNCIONAMENTO DAS CRECHES	970	33.90.30.00	96	265 0000	0,10
13.02.00	26.782	5003	2176	CONSERVAÇÃO DE ESTRADAS RURAIS	971	44.90.51.00	2	100 0072	50,00
TOTAL ACRÉSCIMO									**50,10**

PROGRAMA DE TRABALHO - REDUÇÃO — **MODIFICAÇÃO FONTES DE RECURSOS**

ORGÃO	FUNCIONAL	PROGRAMA	AÇÃO	DESCRIÇÃO	FICHA	GRUPO DESPESA	FONTE	COD. APLI	VALOR (R$)
09.03.00	12.365	2002	2051	FUNCIONAMENTO DAS CRECHES	426	33.90.30.00	6	262 0000	0,10
13.02.00	26.782	5003	2176	CONSERVAÇÃO DE ESTRADAS RURAIS	616	44.90.51.00	1	110 0000	50,00
TOTAL REDUÇÃO									**50,10**

ATO N.º 018 / 2.009

MODIFICA as fontes de recursos indicadas na Lei Orçamentária vigente.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,
CONSIDERANDO os termos do disposto no artigo 8º, Parágrafo Único, da Lei Municipal n.º 2.836 de 05 de dezembro de 2.008;
CONSIDERANDO as justificativas constantes do Processo nº 001/09;

RESOLVE

Artigo 1º. Modificar, na forma do anexo único deste Ato, as fontes de recursos indicadas na Lei Orçamentária vigente.
Artigo 2º. Este Ato entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a partir de 18 de outubro de 2.009, ficando revogadas as disposições em contrário.
Palácio Prefeito Cícero Marques, 16 de outubro de 2.009.
LUIZ ANTONIO HUSSNE CAVANI
Prefeito Municipal

ANEXO DO ATO N.° 18 DE 18 OUTUBRO DE 2.009

PROGRAMA DE TRABALHO - ACRÉSCIMO — **MODIFICAÇÃO FONTES DE RECURSOS**

ORGÃO	FUNCIONAL	PROGRAMA	AÇÃO	DESCRIÇÃO	FICHA	GRUPO DESPESA	FONTE	COD. APLI	VALOR (R$)
11.01.00	27.812	3007	1030	IMPLANTACAO DE INFRA-ESTRUTURA ESPORTE	980	4.4.90.51.00	5	100 0073	1,00
TOTAL ACRÉSCIMO									**1,00**

PROGRAMA DE TRABALHO - REDUÇÃO — **MODIFICAÇÃO FONTES DE RECURSOS**

ORGÃO	FUNCIONAL	PROGRAMA	AÇÃO	DESCRIÇÃO	FICHA	GRUPO DESPESA	FONTE	COD. APLI	VALOR (R$)
11.01.00	27.812	3007	1030	IMPLANTACAO DE INFRA-ESTRUTURA ESPORTE	539	4.4.90.51.00	1	110 0000	1,00
TOTAL REDUÇÃO									**1,00**

Editais de: - Pregão Eletrônico N. 63, Pregões Presenciais nºs 64, 65 e 66, e Conc. Públ. n. 05 /2.009 e revogação da Concorrência nº 03/2009
Acham-se abertas nesta Prefeitura as seguintes licitações: –

Pregão Eletrônico Nº 63/2009
Pregão Eletrônico Nº 63/09 do tipo Menor Preço por ITEM; OBJETO: Aquisição de Equipamento Médico "videocolonoscópio" – para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Saúde – Recebimento das Propostas: a partir das 09:00 horas do dia 26/10/2009; Abertura das Propostas às 09:00 horas do dia 06/11/2.009. Abertura da SESSÃO DA DISPUTA DE PREÇOS às 14:00 horas do dia 06/11/2.009. O Edital completo disponível no Site:- www.itapeva.sp.gov.br, Informações elzi@itapeva.sp.gov.br – fone(s) (15) 3522-3208 - 3526-8079. Demais detalhes serão fornecidos na Seção de Compras, no horário normal de expediente à Praça Duque de Caxias, nº 22 – Centro – Itapeva –SP.
Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009.
ELZI C. MACIEL – Pregoeira

Pregão Presencial nº 64/2.009.
Pregão Presencial Nº 64/09 do tipo Menor Preço por ITEM; OBJETO: Aquisição de Concreto Betuminoso Usinado à Quente – C.B.U.Q – para atender as necessidades da Secretaria de Obras e Serviços. Credenciamento, início da sessão às 14:00 horas do dia 06/11/2.009. O Edital completo disponível no Site:- www.itapeva.sp.gov.br, Informações renatacompras@itapeva.sp.gov.br – fone(s) (15) 3522-1002 - 3526-8107. Demais detalhes serão fornecidos na Seção de Compras, no horário normal de expediente à Praça Duque de Caxias, nº 22 – Centro – Itapeva –SP.
Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009.
RENATA FERREIRA DE A. E MOURA – Pregoeira

Pregão Presencial Nº 65/2009
Pregão Presencial Nº 65/09 do tipo Menor Preço por LOTE; OBJETO: Aquisição de Materiais de Construção para Obra de Cozinha Comunitária, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Obras e Serviços. Credenciamento início às 09:00 horas do dia 09/11/2.009. O Edital completo disponível no Site:- www.itapeva.sp.gov.br, Informações elzi@itapeva.sp.gov.br – fone(s) (15) 3522-3208 - 3526-8107. Demais detalhes serão fornecidos na Seção de Compras, no horário normal de expediente à Praça Duque de Caxias, nº 22 – Centro – Itapeva –SP.
Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009.
ELZI C. MACIEL – Pregoeira

Pregão Presencial Nº 66/2009
Pregão Presencial Nº 66/09 do tipo Menor Preço por LOTE; OBJETO: Aquisição de Materiais de Construção para Obra do Anexo Funcional da Casa da Cultura, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal da Cultura. Credenciamento início às 09:00 horas do dia 10/11/2.009. O Edital completo disponível no Site:- www.itapeva.sp.gov.br, Informações renatacompras@itapeva.sp.gov.br – fone(s) (15) 3522-1002 - 3526-8107. Demais detalhes serão fornecidos na Seção de Compras, no horário normal de expediente à Praça Duque de Caxias, nº 22 – Centro – Itapeva –SP.
Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009.
RENATA FERREIRA DE A. E MOURA – Pregoeira

Concorrência Pública Nº 05/2.009.

Concorrência Nº 05/09 - Fornecimento de Materiais Didáticos para Professores e Alunos, inclusive Acesso em Portal de Educação, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Encerramento às 14:00 horas do dia 08/12/2.009. O Edital completo disponível no Site:- www.itapeva.sp.gov.br, Informações compras@itapeva.sp.gov.br – fone(s) (15) 3522-3208 - 3522-8004. Demais detalhes serão fornecidos na Seção de Compras, no horário normal de expediente à Praça Duque de Caxias, nº 22 – Centro – Itapeva –SP.

Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009.
ISMAEL RODRIGUES DE MORAIS – Enc. Seção de Compras

CONCORRÊNCIA PÙBLICA Nº 03/2009 - REVOGAÇÃO.

Comunicamos aos interessados, que foi REVOGADO a Concorrência Pública nº 03/2009, referente ao fornecimento de Materiais Didáticos.

Prefeitura Municipal de Itapeva, 21 de outubro de 2.009
ISMAEL RODRIGUES DE MORAIS – Enc. Seção de Compras

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 02/2009: CONTRATAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA PARA CONSTRUÇÃO DE CASAS POPULARES NO CONJUNTO HABITACIONAL ITAPEVA "F"

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

PARA APRESENTAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS 04/2009

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA informa aos aprovados no PROCESSO SELETIVO 02/2009 para a função de CARPINTEIRO (listados abaixo), cujo resultado foi publicado na Imprensa Oficial do Município na data de 28 de março de 2009 e homologado conforme Edital publicado na Imprensa Oficial do Município no dia 04 de abril de 2009, que deverão comparecer na data, horário e local estabelecidos neste Edital na Coordenadoria de Recursos Humanos, localizada à Rua Coronel Levino Ribeiro, n° 1006 – Centro, para fins de COMPROVAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS, EXAME MÉDICO PRÉ-ADMISSIONAL E ORIENTAÇÃO QUANTO À ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO PARA ADMISSÃO.

O NÃO COMPARECIMENTO, NA DATA E HORÁRIO ESPECIFICADOS, BEM COMO A NÃO REALIZAÇÃO DO EXAME MÉDICO, IMPLICARÁ ELIMINAÇÃO AUTOMÁTICA DO PROCESSO SELETIVO E, PORTANTO, PERDA DOS DIREITOS QUANTO À VAGA.

OS CANDIDATOS DEVERÃO APRESENTAR O ORIGINAL E O XEROX DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

2ª VIA DO EXAME MÉDICO
CARTEIRA PROFISSIONAL
PIS/PASEP
CARTEIRA DE IDENTIDADE
CPF
TÍTULO DE ELEITOR E COMPROVANTE DE VOTO NA ÚLTIMA ELEIÇÃO (OU CERTIDÃO DE QUITAÇÃO ELEITORAL)
ANTECEDENTES CRIMINAIS
CERTIDÃO DE NASCIMENTO
CERTIDÃO DE CASAMENTO
CERTIDÃO DE NASCIMENTO DOS FILHOS MENORES DE 18 ANOS (FILHOS COM ATÉ 7 ANOS, TRAZER CÓPIA DA CARTEIRA DE VACINAÇÃO; FILHOS ENTRE 8 E 14 ANOS, TRAZER O COMPROVANTE DE FREQÜÊNCIA ESCOLAR)
DIPLOMA
CERTIFICADO MILITAR
COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
1 FOTO 3X4

FUNÇÃO: CARPINTEIRO

DATA: 03 de novembro de 2009 (terça-feira)

HORÁRIO: 8h10min

10º lugar: JURANDIR DINIZ MACIEL

Prefeitura Municipal de Itapeva, 23 de outubro de 2009.

Luiz Antonio Hussne Cavani

Prefeito Municipal

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 05/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

PARA APRESENTAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS 06/2009

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA informa aos aprovados no PROCESSO SELETIVO 04/2009 para a função de AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (listados abaixo), cujo resultado foi publicado na Imprensa Oficial do Município na data de 30 de maio de 2009 e homologado conforme Edital publicado na Imprensa Oficial do Município no dia 29 de agosto de 2009, que deverão comparecer na data, horário e local estabelecidos neste Edital na Coordenadoria de Recursos Humanos, localizada à Rua Coronel Levino Ribeiro, n° 1006 – Centro, para fins de COMPROVAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS, EXAME MÉDICO PRÉ-ADMISSIONAL E ORIENTAÇÃO QUANTO À ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO PARA ADMISSÃO.

O NÃO COMPARECIMENTO, NA DATA E HORÁRIO ESPECIFICADOS, BEM COMO A NÃO REALIZAÇÃO DO EXAME MÉDICO, IMPLICARÁ ELIMINAÇÃO AUTOMÁTICA DO PROCESSO SELETIVO E, PORTANTO, PERDA DOS DIREITOS QUANTO À VAGA.

OS CANDIDATOS DEVERÃO APRESENTAR O ORIGINAL E O XEROX DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

- 2ª VIA DO EXAME MÉDICO
- CARTEIRA PROFISSIONAL
- PIS/PASEP
- CARTEIRA DE IDENTIDADE
- CPF
- TÍTULO DE ELEITOR E COMPROVANTE DE VOTO NA ÚLTIMA ELEIÇÃO (OU CERTIDÃO DE QUITAÇÃO ELEITORAL)
- ANTECEDENTES CRIMINAIS
- CERTIDÃO DE NASCIMENTO
- CERTIDÃO DE CASAMENTO
- CERTIDÃO DE NASCIMENTO DOS FILHOS MENORES DE 18 ANOS (FILHOS COM ATÉ 7 ANOS, TRAZER CÓPIA DA CARTEIRA DE VACINAÇÃO; FILHOS ENTRE 8 E 14 ANOS, TRAZER O COMPROVANTE DE FREQÜÊNCIA ESCOLAR)
- DIPLOMA
- CERTIFICADO MILITAR
- COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
- 1 FOTO 3X4

FUNÇÃO: Auxiliar de serviços gerais

DATA: 03 de novembro de 2009 (terça-feira)

HORÁRIO: 9h00min

86º lugar: MESSIAS DE OLIVEIRA

Prefeitura Municipal de Itapeva, 23 de outubro de 2009.

Luiz Antônio Hussne Cavani

Prefeito Municipal

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 05/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

PARA APRESENTAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS 07/2009

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA informa aos aprovados no PROCESSO SELETIVO 04/2009 para as funções de GARI e COLETOR (listados abaixo), cujo resultado foi publicado na Imprensa Oficial do Município na data de 30 de maio de 2009 e homologado conforme Edital publicado na Imprensa Oficial do Município no dia 24 de outubro de 2009, que deverão comparecer na data, horário e local estabelecidos neste Edital na Coordenadoria de Recursos Humanos, localizada à Rua Coronel Levino Ribeiro, n° 1006 – Centro, para fins de COMPROVAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS, EXAME MÉDICO PRÉ-ADMISSIONAL E ORIENTAÇÃO QUANTO À ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO PARA ADMISSÃO.

O NÃO COMPARECIMENTO, NA DATA E HORÁRIO ESPECIFICADOS, BEM COMO A NÃO REALIZAÇÃO DO EXAME MÉDICO, IMPLICARÁ ELIMINAÇÃO AUTOMÁTICA DO PROCESSO SELETIVO E, PORTANTO, PERDA DOS DIREITOS QUANTO À VAGA.

OS CANDIDATOS DEVERÃO APRESENTAR O ORIGINAL E O XEROX DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

2ª VIA DO EXAME MÉDICO
CARTEIRA PROFISSIONAL
PIS/PASEP
CARTEIRA DE IDENTIDADE
CPF
TÍTULO DE ELEITOR E COMPROVANTE DE VOTO NA ÚLTIMA ELEIÇÃO (OU CERTIDÃO DE QUITAÇÃO ELEITORAL)
ANTECEDENTES CRIMINAIS
CERTIDÃO DE NASCIMENTO
CERTIDÃO DE CASAMENTO
CERTIDÃO DE NASCIMENTO DOS FILHOS MENORES DE 18 ANOS (FILHOS COM ATÉ 7 ANOS, TRAZER CÓPIA DA CARTEIRA DE VACINAÇÃO; FILHOS ENTRE 8 E 14 ANOS, TRAZER O COMPROVANTE DE FREQÜÊNCIA ESCOLAR)
DIPLOMA
CERTIFICADO MILITAR
COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
1 FOTO 3X4

FUNÇÃO: GARI

DATA: 03 de novembro de 2009 (terça-feira)

HORÁRIO: 9h00min

1º lugar: MARGARIDA DOS SANTOS LEITE

2º lugar: IVONETE DE OLIVEIRA

3º lugar: UBIRAJARA DA SILVA MARTINS

4º lugar: ANDRÉIA REGINA DE OLIVEIRA FRANCO

5º lugar: CLAUDIA MARIA CRUZ ROCHA

6º lugar: VALDELICE DE OLIVEIRA

7º lugar: MARIA JACIRA JARDIM DE SOUZA

8º lugar: OSMARINA APARECIDA SANTOS

9º lugar: CRISTINA LIMA DUARTES

10º lugar:NOEMI DOS REIS OLIVEIRA

FUNÇÃO: COLETOR

DATA: 03 de novembro de 2009 (terça-feira)

HORÁRIO: 9h00min

1º lugar: JESIEL GONÇALVES DE OLIVEIRA

2º lugar: CARLOS CEZAR CARVALHO DE OLIVEIRA

3º lugar: NARCISO DO NASCIMENTO RODRIGUES

4º lugar: MAURÍCIO SILVA ARAÚJO

5º lugar: JOAQUIM FORTES DO NASCIMENTO

6º lugar: ROBSON ALVES DIAS

7º lugar: ROBYSON RODRIGUES DE SOUZA

Prefeitura Municipal de Itapeva, 24 de outubro de 2009.

Luiz Antônio Hussne Cavani

Prefeito Municipal

CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2008

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

PARA APRESENTAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS 24/2009

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA informa aos aprovados no Concurso Público para Provimento de Cargos do Quadro de Pessoal (Edital nº. 001/2008) para o cargo de AUXILIAR DE BIBLIOTECA (listados abaixo), cujo resultado foi publicado na Imprensa Oficial do Município de 28 de junho de 2008 (edição 314) e homologado conforme Edital publicado na Imprensa Oficial do Município de 03 de julho de 2008 (edição 315), que deverão comparecer na data, horário e local estabelecidos neste Edital na Coordenadoria de Recursos Humanos, localizada à rua Coronel Levino Ribeiro, n° 1006 – Centro, para fins de COMPROVAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS, EXAME MÉDICO PRÉ-ADMISSIONAL E ORIENTAÇÃO QUANTO À ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO PARA NOMEAÇÃO.

O NÃO COMPARECIMENTO, NA DATA E HORÁRIO ESPECIFICADOS, BEM COMO A NÃO REALIZAÇÃO DE ALGUMA DESSAS ETAPAS, IMPLICARÁ ELIMINAÇÃO AUTOMÁTICA DO CONCURSO E, PORTANTO, PERDA DOS DIREITOS QUANTO À VAGA.

OS CANDIDATOS DEVERÃO APRESENTAR O ORIGINAL E O XEROX DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

Certificado de conclusão de escolaridade prevista no Anexo I do Edital de Abertura do Concurso Público (conforme exigência do cargo) – Diploma
Carteira de Trabalho e Previdência Social, com baixa do cargo anterior, se for o caso, e atualizada;
02 (duas) fotos 3 x 4 recentes (coloridas e sem data);
Certidão de Casamento, se casado;
Certidão de Nascimento;
Cédula de Identidade (original e xerox);
Cartão de Identificação do Contribuinte – CIC ou Cadastro de Pessoa Física – CPF (original e xerox);
Título de Eleitor;
Comprovante de votação ou justificativa (última eleição);
Certificado Militar (sexo masculino);
Certidão de Nascimento dos filhos com até 21 anos de idade ou até 24 anos, se universitário;
Caderneta de Vacinação atualizada dos filhos menores de 5 anos;
Extrato de participação no PIS ou PASEP;
Comprovante de residência (conta de luz ou conta de telefone - original e xerox);
Certidão de distribuições cíveis e criminais na comarca da cidade onde reside;
Carteira do Conselho Regional, quando for o caso;

Não serão aceitos protocolos dos documentos exigidos.

CARGO: AUXILIAR DE BIBLIOTECA

DATA: 05 de novembro de 2009 (quinta-feira)

HORÁRIO: 8h10min

RELAÇÃO DE APROVADOS CONVOCADOS:

25º lugar: EDMILSON PEDRO DE OLIVEIRA

26º lugar: KATIA CRISTINA DOMINGUES DE SOUZA

Prefeitura Municipal de Itapeva, 23 de outubro de 2009.

Luiz Antônio Hussne Cavani

Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

Processo seletivo 04/2009
Secretaria de Transportes e Serviços Rurais

EDITAL DE HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito Municipal de Itapeva, no uso das atribuições que lhe confere a Lei e à vista dos relatórios referentes à realização do Processo Seletivo 04/2009, regido pelo Edital 04/2009, cuja publicação se deu na Imprensa Oficial de Itapeva na edição de 22/04/2009 e divulgação dos resultados em 30/05/2009, torna pública a **HOMOLOGAÇÃO** das funções de **COLETOR E GARI**.

Prefeitura Municipal de Itapeva – Palácio Cícero Marques, 23 de outubro de 2009.

Luiz Antônio Hussne Cavani
Prefeito Municipal de Itapeva

01. Comunicado de DEFERIMENTO DE AUTO DE IMPOSIÇÃO DE MULTA

No. Protocolo: 02.1469/2009 Data de Protocolo: 14/09/2009
No. CEVS: 352240601-561-000752-0-5 Data de Vencimento: / /
Razão Social: MARIA INES BARBOSA DOS SANTOS ME
CNPJ/CPF: 011.141.326/0001-55( )
Endereço: R TUPA,305 VNS DE FATIMA
Município: ITAPEVA CEP: 18409-070 UF: SP
Resp. Legal: MARIA INES BARBOSA DSO SANTOS CPF: 081.885.188-08
Resp. Técnico: CPF: . . -
CBO: Conselho Prof: No. Inscr.: UF:

A Gerente Técnico, Vivian Ferrari Lima Scaranello da VISA MUNICIPAL DE ITAPEVA, comunica o deferimento da defesa de AUTO DE IMPOSIÇÃO DE MULTA SÉRIE AB Nº 341.
ITAPEVA, quinta-feira, 22 de outubro de 2009.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

RESULTADO DE LICITAÇÕES

Tornamos público para o conhecimento dos interessados que foram adjudicadas e homologadas as seguintes licitações:

Concorrência Pública Nº. 02/2009: ACB – TRANSP. ITAPEVA LTDA – ME (linhas 51, 52, 53, 124, 141, 142, 143, 226, 228, 230, 282, 338), ADELIA CRISTIANE FOGAÇA – ME (linhas 27, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 298, 314), ADRIANO ALMEIDA SANTOS – ME (linhas 05, 06, 07, 08, 19, 125, 210, 293, 294, 310, 312), AMADEU DOMINGUES DOS SANTOS (linha 11), ARGEMIRO MELO CORREA (linhas 24, 25), BENEDICTO DE OLIVEIRA BUENO (linha 177), BENEDITO GONÇALVES DE ALMEIDA (linhas 26, 28), CLÓVIS ANTONIO DO PRADO (linhas 116, 315) COLINA DO SUL TRANSPORTES LTDA – ME (linhas 38, 48, 49, 50, 195, 196, 218), DARCY GOMES PEREIRA (linhas 40, 41, 63), DENILSON ROQUE DOS SANTOS (linhas 43, 44, 45), EDGAR FOGAÇA DE ALMEIDA (linhas 56, 57, 307), EDNA VALERIO DA SILVEIRA BUENO (linhas 58, 59), ELVIS FOGAÇA DA CRUZ (linhas 80, 289), ERINEU RIBEIRO FOGAÇA – ME (linhas 88, 89, 90), FRANCISCO DONIZETH DE ALMEIDA (linha 91), GILMAR MELO CORREA – ME (linhas 113, 114, 115, 261, 308, 318), HUMBERTO CHARLES DE SOUZA BARROS – ME (linhas 67, 118, 119, 120, 313), IRANI ROCHA DE OLIVEIRA – ME (linhas 70, 73, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 157), IRINEU VIEIRA DOS SANTOS TRANSP.–ME (linhas 158, 260), IVAIR APARECIDO DE SOUZA (linhas 128, 129, 130), J.C. VIEIRA DE ALMEIDA TRANSPORTES – ME (linha 55), J.M. CARDOZO DE BARROS ITAPEVA – ME (linhas 164, 165, 262, 281), J.M.R. DE ALMEIDA TRANSPORTES – ME (linhas 223, 224, 229, 240, 263), J.N. TRANSPORTES ITAPEVA LTDA – ME (linhas 62, 93, 94, 97, 99, 100, 102, 127, 136, 137, 139, 241, 243, 245, 247, 250, 264, 265), JOÃO BATISTA DE ALMEIDA (linha 140), JOÃO DARCI DA CRUZ – ME (linhas 148, 149, 213, 297, 302), JOÃO VIEIRA DOS SANTOS – ME (linhas 170, 171, 172, 174, 284, 285, 286, 321, 330, 331, 332), JOAQUIM PEREIRA DA SILVA (linhas 18, 20, 23), JOSÉ CARLOS DA SILVA (linhas 160, 161, 162), JOSÉ OLIMPIO FERREIRA (linhas 167, 168, 169), JULIO CARDOSO DO NASCIMENTO (linhas 166, 231), JURANDIR MACHADO DA SILVA (linha 215), KLEBER FOGAÇA BUENO (linhas 176, 178, 309), LAJES PAVIMENT LTDA – ME (linhas 36, 37, 39, 75, 77, 78, 101, 134, 135, 202, 204, 214, 217), MARIA CLÁUDIA DE ALMEIDA FOGAÇA – ME (linhas 03, 04, 21, 22, 64, 68, 69, 242, 248, 249), MAX WELL REZENDE DE COSTA (linhas 275, 328), MOISÉS BATISTA DE PAULA TRANSPORTE – ME (linhas 47, 203, 216, 219, 324), NARCISO DE MORAIS ROCHA JUNIOR – ME (linhas 33, 42, 46, 79, 150, 151, 154, 163, 175, 205, 206, 207, 209, 211, 212, 222, 225, 276, 277, 291, 319, 320), NILTON BUENO DE CAMARGO – ME (linhas 09, 10, 13, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 54, 121, 131, 132, 133, 152, 153, 159, 220, 237, 238, 239, 256, 266, 278, 279, 280, 292, 299, 301, 317, 322, 323, 326, 336), NILTON DO CARMO NICOLETTI BARROS – ME (linhas 61, 103, 104, 105, 122, 123, 208, 227, 283, 303, 304, 339), OLAVO FERREIRA FOGAÇA (linhas 232, 233), PEDRO DE PROENÇA FERREIRA – ME (linha 337), RENATO FERREIRA FOGAÇA (linhas 251, 252), RICARDO DE ALMEIDA NICOLETTI – ME (linhas 253, 254, 255, 257, 334), ROBERTO APARECIDO PINHEIRO GARCIA (linha 14), ROBERTO SERGIO FERREIRA DE ARAUJO (linhas 197, 258, 259), RUBENS LOPES DE BARROS (linhas 12, 221, 325), SEBASTIÃO FABRICIO NUNES (linhas 16, 17, 144), TAINARA TRANSPORTES ESCOLAR LTDA – ME (linhas 01, 02, 186, 187, 188, 190, 191, 192, 199, 201, 235), VAINER PINHEIRO GARCIA (linhas 117, 267, 268), VALDIR ALVES DE MORAES (linha 274), VERÔNICA DE OLIVEIRA PINTO – ME (linhas 180, 333). e decorrente da desclassificação dos concorrentes em consonância com o parecer da Comissão de Julgamento de Licitações, em favor dos segundos colocados das linhas: IRANI ROCHA DE OLIVEIRA-ME (linhas: 71, 72, 155, 156, 194, 234, 269, 270, 271 e 311), MARIA CLAUDIA DE ALMEIDA FOGAÇA-ME (linha:182), TAINARA TRANSPORTES ESCOLAR LTDA-ME (linhas: 185, 189, 193, 198, 236, 290 e 306), VALDIR ALVES DE MORAIS (linha: 273) e TRANSPORTES GOMES ITAPEVA LTDA-ME (linha 316).

✓ Concorrência Pública Nº. 03/2009: R E V O G A D O;

Prefeitura Municipal de Itapeva, 29 de outubro de 2.009

ISMAEL RODRIGUES DE MORAIS - Encarregado da Seção de Compras

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA

RESULTADO DE LICITAÇÕES

Tornamos público para o conhecimento dos interessados que foram adjudicadas e homologadas as seguintes licitações:

✓ Pregão Eletrônico Nº 49/2009: em favor de: COMERCIAL CIRURGICA RIOCLARENSE LTDA (itens: 01, 03, 07, 09, 12 e 13), ALFALAGOS LTDA - EPP (itens: 02 e 05), DIMACI/SP – MATERIAL CIRURGICO LTDA. (itens: 08 e 11), DUPATRI HOSPITALAR COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO (item: 06) e MED CENTER COMERCIAL LTDA-EPP (itens 04 e 10);

✓ Pregão Presencial Nº 50/2009 em favor de: RM.IN.B PLANEJAMENTO URBANO LTDA;

✓ Pregão Presencial Nº 51/2009 em favor de: FOXFER PRODUTOS SIDERURGICOS LTDA (lote: 01), LAJES KAU LTDA-ME (lotes: 02 e 19), IRMÃOS SOLDERA LTDA (lotes: 03, 05, 07, 16, 17 e 18), W. MENDES COMERCIAL LTDA. (lotes: 04, 15 e 20), ANDREA SANTORO-ME (lotes: 06 e 08) e QUEILA VIEIRA SANTOS-ME (lotes: 09, 10, 11, 12, 13 e 14);;

✓ Pregão Presencial Nº 52/2009 em favor de: COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA;

✓ Pregão Presencial Nº 54/2009 em favor de: IRMÃOS SOLDERA LTDA (lotes: 01, 03, 05, 07 e 09),. LAJES KAU LTDA-ME (lotes: 02 e 12), QUEILA VIEIRA SANTOS-ME (lotes: 04, 08, 11 e 13), PAVIMENT INDÚSTRIA DE PAVIMENTAÇÕES EM CONCRETO ITAPEVA LTDA-ME (lotes: 08), ANDREA SANTORO-ME (lotes: 10);

✓ Pregão Presencial Nº 55/2009 em favor de: DIGITAL SHOP COMÉRCIO DE INFORMÁTICA E ELETRÔNICOS LTDA-ME (itens: 01 e 03) e JOÃO PAULO FERRAZ CAPÃO BONITO-ME (item: 02);

✓ Pregão Presencial Nº 56/2009 em favor de: KONRAD COMÉRCIO DE CAMINH]OES LTDA.;

✓ Pregão Presencial Nº 58/2009 em favor de: ANTONIO M. DINIZ JUNIOR-ME (item: 01);

✓ Pregão Presencial Nº 59/2009 em favor de: ANDREA SANTORO-ME;

✓ Tomada de Preços Nº. 12/2009: R E V O G A D O;

✓ Tomada de Preços Nº. 13/2009: R E V O G A D O;

✓ Tomada de Preços Nº. 14/2009: em favor de: JURANDIR MACHADO DA SILVA (linhas: 01, 02 e 03) e TAINARA TRANSPORTE ESCOLAR LTDA (linhas: 04 e 06);

Prefeitura Municipal de Itapeva, 29 de outubro de 2.009
ISMAEL RODRIGUES DE MORAIS - Encarregado da Seção de Compras