



Jornal Oficial de Socorro

Órgão de Publicação da Imprensa Oficial do Município de Socorro

ANO IX - Nº 272 - Distribuição Gratuita

www.socorro.sp.gov.br

Socorro, 14 de novembro de 2013

Socorro é a primeira cidade do estado a implantar o “Cidades Digitais”

Selecionada na primeira chamada do projeto “Cidades Digitais” do Ministério das Comunicações, Socorro é a pioneira do estado de São Paulo a implantar a fibra ótica para internet de alta velocidade. Ao todo, incluindo a primeira e segunda chamada, São Paulo teve 35 municípios selecionados, dentre os 342 contemplados a nível nacional.

A empresa Petcon, licitada pelo Ministério e responsável pela implantação dos 16 km de fibra ótica em Socorro, iniciou os trabalhos, coordenados pela Divisão de Informática da Prefeitura, no final de outubro com previsão de conclusão em dezembro, então se iniciará uma fase de testes e treinamentos, até meados de 2014, quando o sistema estará de fato operante.

Socorro atendeu todas as exigências técnicas e legais em tempo hábil e conseguiu ser a primeira no estado de São Paulo a implantar a fibra ótica, que interligará 20 prédios públicos municipais. Além disso, serão disponibilizados três pontos de acesso gratuito à população, que serão a Praça da Matriz, Biblio-



teca Municipal (Palácio das Águias) e Rodoviária. Depois de implantada a fibra ótica será doada ao município, que poderá estudar formas de ampliar sua utilização.

O projeto “Cidades Digitais” proporcionará ao município, além da implantação da fibra ótica, a instalação de sistemas administrativos conhecidos como “e-gov”, nas áreas financeira, de tributação, educação e saúde, bem como a capacitação dos servidores municipais para o uso e gestão da rede. Estes sistemas trarão maior agilidade e melhor qualidade no atendimento à população, assim como na transparência pública.

Em função do “Cidades Digitais”, o Pronatec – Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego, irá destinar a Socorro vagas exclusivas para capacitar profissionais em manutenção de redes e sistemas, entre outros. O acordo foi firmado no início deste ano pelo Prefeito André Bozola, durante o Encontro Nacional de Novos Prefeitos e Prefeitas em Brasília.

Prédio do Centro Cultural é reconhecido como propriedade da Prefeitura

Fundamentada no artigo 550 do antigo Código Civil (1916) e artigo 941 do Código de Processo Civil, a Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, ingressou em 04 de fevereiro de 2002, com uma Ação de Usucapião, do imóvel localizado à Avenida XV de Novembro, nº 200, Centro, Socorro, SP, onde encontra-se o Centro Cultural da Cidade.

O imóvel está a várias décadas em posse da Prefeitura, e durante este período foi utilizada como feira livre, mercado municipal, escola de comércio, etc., mas nunca houve um documento que comprovasse a propriedade da municipalidade sobre o mesmo.

Após o ingresso da ação, esta permaneceu por um longo tempo sem uma definição, mesmo sendo julgada procedente. A partir da gestão atual, com a criação da Secretaria Municipal de Habitação e Regularização Fundiária, coordenada por Sílvia Aparecida Cardoso, ficou evidente a necessidade de colocar em ordem os bens públicos, e a exemplo de outros imóveis já regulariza-

dos com sucesso como o Centro de Exposições e o Ginásio de Esportes, foi requerido, juntamente com a Secretária dos Negócios Jurídicos, o desarquivamento do processo, e a expedição do mandado de registro de Usucapião, e este foi levado a registro junto ao Oficial de Registro de Imóveis local.

E finalmente, a Prefeitura Municipal da Estância de Socorro tem não só a posse, mas também o direito de propriedade sobre o Centro Cultural, garantindo assim a segurança jurídica necessária para continuar levando a população socorrense espetáculos e entretenimentos, e investindo cada vez mais na cultura em nossa Cidade.

A Secretaria de Habitação e Regularização Fundiária continua fazendo o levantamento das demais áreas públicas, para que exista um maior controle sobre os bens imóveis de propriedade da municipalidade, sendo que esta organização foi sempre deixada de lado, e nunca existiu um meio para que essas informações pudessem ser consultadas.



22 DE NOVEMBRO

ESTÁ CHEGANDO A HORA DE SOCORRO SEDIAR O NATAL MAIS ILUMINADO E SUSTENTÁVEL DE TODA REGIÃO

FERIADOS

Em função de feriados, a Prefeitura Municipal não terá expediente nos dias abaixo:

Sexta-feira 15/11 - Proclamação da República
Segunda-feira 18/11 - Dia da Consciência Negra
(antecipado pelo Decreto nº 3221/2013)

Portarias

PORTARIA Nº 6469/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Fica revogada a Portaria nº 5606/2011 de 05 de Maio de 2011, que reduziu a jornada de trabalho da servidora **Maria Giselle Alonso Gonçalves**, a pedido, nos termos do protocolo nº 11030/2013.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 07 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

PORTARIA Nº 6470/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Fica prorrogada a licença gestante das servidoras abaixo relacionadas, nos termos da Lei Municipal nº 3295/2009 de 21 de maio de 2009:
 - **Giovana Aparecida Goulart de Oliveira Ferreira** - CTPS 77308 - Série 00310-SP, ocupante do emprego permanente de **Auxiliar de Desenvolvimento Infantil**, a partir de 27 de Novembro de 2013.
 - **Gisele Silva Pinto** - CTPS 63377 - Série 002440-SP, ocupante do emprego permanente de **Escriturário**, a partir de 20 de Novembro de 2013.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 08 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procurador Jurídico

PORTARIA Nº 6471/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Desligar do Serviço Público Municipal, por morte, **Lourdes Sueli Bueno da Silva Godoy** - CTPS 016422 - Série 442-SP, ocupante do emprego permanente de **Servente** a partir de 02 de Novembro de 2013.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 08 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procurador Jurídico

PORTARIA Nº 6472/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Suspender a partir de 01 de novembro de 2013 os efeitos da Portaria nº 3535/2003 que designou **José Orlando Muciacito** - CTPS 24713 - Série 0028-SP, para ocupar o emprego em comissão de Comandante da Guarda Municipal - referência 50, retornando na mesma data para o emprego permanente de **Guarda Municipal - Classe Especial** - referência 33.
Art. 2º - Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 08 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

PORTARIA Nº 6473/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Desligar do Serviço Público Municipal, a pedido **Walmir Franco** - CTPS 087858 - Série 414-SP, ocupante do emprego em comissão de **Chefe da Divisão de Contabilidade** a partir de 06 de Novembro de 2013.
Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 08 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

PORTARIA Nº 6474/2013

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, RESOLVE:

Art. 1º - Nomear **Sérgio Gomes** - CTPS 066957 - Série 318-SP, para ocupar o emprego em comissão de **Comandante da Guarda Municipal** - referência 50, a partir de 01 de novembro de 2013.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 08 de novembro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

Decretos

DECRETO Nº. 3208/2013

Suplementação de Dotação Orçamentária

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, DECRETA:

Art. 1º. – Fica aberto na Secretaria de Finanças – Contabilidade um crédito adicional suplementar no valor de R\$ 546.236,54 (Quinhentos e Quarenta e Seis Mil e Duzentos e Trinta e Seis Reais e Cinquenta e Quatro Centavos), para reforço das seguintes dotações do orçamento vigente:

02.01.01	3.3.90.30.00	04.122.0002.2.003	GAB. PREFEITO E DEPENDENCIAS	R\$	2.500,00
02.01.01	3.3.90.39.00	04.122.0002.2.003	GAB. PREFEITO E DEPENDENCIAS	R\$	13.000,00
02.01.01	4.4.90.52.00	04.122.0002.2.003	GAB. PREFEITO E DEPENDENCIAS	R\$	36.000,00
02.01.02	4.4.90.52.00	06.181.0023.2.032	GUARDA MUNICIPAL	R\$	3.500,00
02.02.01	3.3.90.39.00	04.122.0003.2.004	MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO	R\$	76.000,00
02.02.01	3.3.90.47.00	04.122.0003.2.004	MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO	R\$	8.000,00
02.02.01	4.4.90.52.00	04.122.0003.2.004	MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO	R\$	2.000,00
02.02.03	3.3.90.39.00	04.123.0005.2.006	DEP. COMPRAS E ALMOXARIFADO	R\$	5.000,00
02.03.01	3.3.90.93.00	04.123.0004.2.005	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	24.000,00
02.06.01	3.3.90.30.00	10.302.0013.2.014	ASSISTENCIA M. HOSPITALAR	R\$	85.000,00
02.06.01	4.4.90.52.00	10.302.0013.2.014	ASSISTENCIA M. HOSPITALAR	R\$	17.950,00
02.07.01	3.3.90.36.00	08.244.0015.2.018	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	20.000,00
02.07.01	3.3.90.39.00	08.244.0015.2.018	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	13.000,00
02.07.01	4.4.90.52.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.14	R\$	29.500,00
02.07.01	4.4.90.52.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.44	R\$	30.286,54
02.08.01	3.3.90.39.00	23.695.0014.2.021	DIVISÃO DE TURISMO	R\$	30.000,00
02.08.02	3.3.90.30.00	13.392.0016.2.022	DIVISÃO DE CULTURA	R\$	11.000,00
02.08.02	3.3.90.39.00	13.392.0016.2.022	DIVISÃO DE CULTURA	R\$	9.000,00
02.10.02	3.3.90.30.00	15.452.0019.2.025	LIMPEZA PUBLICA	R\$	10.000,00
02.10.03	3.3.90.30.00	15.452.0020.2.026	LOGRADOUROS PUBLICOS	R\$	20.000,00
02.10.05	4.4.90.52.00	15.452.0022.2.028	SERVIÇO DE TRANSITO	R\$	60.000,00
02.13.01	3.3.90.39.00	27.812.0025.2.034	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	18.000,00
02.16.01	3.3.90.30.00	17.512.0028.2.031	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	11.500,00
02.16.02	3.3.90.30.00	15.452.0027.2.036	DEPART. PAISAG. E URBANISMO	R\$	1.000,00
02.19.01	3.3.90.39.00	04.122.0003.2.056	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	10.000,00
TOTAL DAS SUPLEMENTAÇÕES.....				R\$	546.236,54

Art. 2º. – O valor do presente crédito será coberto com recursos provenientes da anulação parcial das seguintes dotações do orçamento vigente:

02.01.01	3.3.90.47.00	04.122.0002.2.003	GAB. PREFEITO E DEPENDENCIAS	R\$	3.000,00
02.01.02	3.3.90.30.00	06.181.0023.2.032	GUARDA MUNICIPAL	R\$	3.500,00
02.02.01	3.3.90.36.00	04.122.0003.2.004	MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO	R\$	8.000,00
02.02.01	3.3.90.92.00	04.122.0003.2.004	MANUTENÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO	R\$	2.000,00
02.06.01	4.4.90.52.00	10.302.0013.2.014	ASSIS. M. HOSPITALAR - V 05.300.11	R\$	5.000,00
02.06.01	4.4.90.52.00	10.302.0013.2.052	ASSISTENCIA M.HOSPITALAR	R\$	6.950,00
02.07.01	3.3.90.30.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.44	R\$	20.632,48
02.07.01	3.3.90.36.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.14	R\$	19.500,00
02.07.01	3.3.90.36.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.44	R\$	5.000,00
02.07.01	3.3.90.39.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.14	R\$	10.000,00
02.07.01	3.3.90.39.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.44	R\$	794,06
02.07.01	4.4.90.52.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.14	R\$	1.500,00
02.07.01	4.4.90.52.00	08.244.0015.2.018	DIR. E DEPENDENCIAS - V 05.500.20	R\$	2.360,00
02.10.02	4.4.90.52.00	15.452.0019.2.025	LIMPEZA PUBLICA	R\$	10.000,00
02.10.03	3.3.90.39.00	15.452.0020.2.026	LOGRADOUROS PUBLICOS	R\$	20.000,00
02.10.05	3.3.90.39.00	15.452.0022.2.028	SERVIÇO DE TRANSITO	R\$	60.000,00
02.13.01	3.3.90.30.00	27.812.0025.2.034	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	3.000,00
02.13.01	3.3.90.36.00	27.812.0025.2.034	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	15.000,00
02.18.01	4.4.90.39.00	04.122.0030.1.037	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	340.000,00
02.19.01	3.3.90.39.00	04.122.0003.2.056	DIRETORIA E DEPENDENCIAS	R\$	10.000,00
TOTAL DAS ANULAÇÕES.....				R\$	546.236,54

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

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 03 de Outubro de 2013.

Publique-se.
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

Conselhos Municipais anunciam reuniões

COMAD – Conselho Municipal Anti Drogas
 Extraordinária - 14 de novembro – 19h30 horas – Sala de Educação
 Ordinária – 28 de novembro – 19h30 horas – Sala dos Conselhos

CMI – Conselho Municipal do Idoso
 Ordinária - 10 de dezembro – 19 horas – Sala dos Conselhos

CMAS – Conselho Municipal de Assistência Social
 Extraordinária - 14 de novembro - 16 horas - Sala dos Conselhos
 Ordinária – 05 de dezembro – 16 horas – Sala dos Conselhos

COMDEF – Conselho Municipal dos Direitos das Pessoas com Deficiência
 Ordinária – 04 de dezembro – 15 horas – Sala dos Conselhos

COMUC - Conselho Municipal de Cultura
 Ordinária – 17 de dezembro – 20 horas – Sala dos Conselhos

A Sala dos Conselhos se localiza no Centro Administrativo da Prefeitura Municipal da Estância de Socorro

EXPEDIENTE



Jornal Oficial de Socorro

Órgão de Publicação da Imprensa Oficial do Município de Socorro

O **Jornal Oficial de Socorro** é uma publicação da **Prefeitura Municipal da Estância de Socorro**, criado pela Lei Municipal Nº 3095/2005. Distribuição Gratuita em bancas de jornais e repartições públicas.

Rafael Pompeu
 Secretário de Comunicação Social
 MTb 59.923/SP

Otávio de Assis
 Chefe da Divisão de Imprensa
 MTb 44.024/SP

Fotos: Secretaria de Comunicação Social **E-mail:** imprensa@socorro.sp.gov.br
Impressão: Jornal Cidade de Rio Claro Ltda. **Tel:** (19) 3855-9614 / 3855-9671
Tiragem: 2.000 exemplares **Site:** www.socorro.sp.gov.br

DECRETO nº 3223/2013

“Altera o 2863/2010 que designou o Conselho de Alimentação Escolar – CAE, alterado pelos Decretos nº 3003/2011 e 3169/2013”.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, DECRETA:

Art. 1º - Os incisos III e IV do Decreto nº 2863/2010 de 12 de agosto de 2010, alterado pelos Decretos 3003/2011 e 3169/2013, passam a ter a seguinte redação:

III – Dois Representantes dos Pais de Alunos da Rede Municipal de Ensino:

Titular: Marta Aparecida da Silva Santos
Titular: Izaque de Souza
Suplente: Nanci Mitiê Granconato

IV – Dois representantes da Sociedade Civil Local:

Titular: Aparecida Lima de Araújo Coghi
Titular: Sidney Barrel
Suplente: Elias Rodrigues de Moraes

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

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado e Afixado em igual data no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

DECRETO nº 3224/2013

“Regulamenta a Lei nº 3768 de 11 de novembro de 2013, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos embutidos derivados de carnes, sua comercialização e fiscalização no Município de Socorro – SP”

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

Considerando a necessidade da Regulamentação da Lei Municipal nº 3768 de 11 de novembro de 2013, que dispõe sobre a elaboração de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal no município.

DECRETA:

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - Baixar as normas técnicas de produção e classificação de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção.

Art. 2º - São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, os produtos obtidos a partir da manipulação e ou transformação de carnes de pequenos, médios e grandes animais, sendo que deverão ser obrigatoriamente oriundas de estabelecimentos sob inspeção oficial (Federal, Estadual ou Municipal).

Art. 3º - Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos embutidos derivados de carnes, produzidos dentro de normas higiênico-sanitárias adequadas. § 1º - É considerada de pequena escala, a produção de embutidos de carnes dentro do seguinte limite, por produtor:

I – Até setenta (70) quilogramas diários de carnes provenientes de pequenos, médios e grandes animais.

§ 2º - Para a produção de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal, devem ser obedecidas as seguintes normas:

I – Os produtos de que trata este parágrafo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

II – Será considerada imprópria para consumo, a carne que apresentar características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, estados putrefativos ou quaisquer outras alterações.

III – Só podem ser adicionados aos produtos cárneos: sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitratos e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

IV - Os ingredientes como sal (cloreto de sódio), açúcares diversos, condimentos diversos (alho, cebola, salsinha, pimentas entre outros), vinagre de vinho, deverão ser mantidos em locais adequados.

V – São permitidos como envoltórios: as tripas, bexigas e outras membranas animais para os produtos embutidos, bem como, envoltórios artificiais aprovados pelo DIPOA/MAPA.

VI – Os produtos elaborados com carne de equídeos, parcial ou totalmente, exigem a seguinte declaração nos rótulos: “Preparado com Carne de Equídeos” ou ainda, “Contém Carne de Equídeo”.

VII – Os produtos embutidos derivados de carnes, que sejam mistos, devem declarar a percentagem de carne que for usada como matéria prima. Neste caso, tal indicação será feita no rótulo.

Art. 4º - A fiscalização será exercida por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 5º - Ao Médico Veterinário responsável técnico pelo estabelecimento, cabe realizar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos embutidos derivados de carnes, conforme a alínea “ f “, do artigo 5º, da lei Federal nº 5.517 de 23/10/1968.

Parágrafo único: O responsável técnico de que cuida este artigo, fará cumprir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento e demais legislações Federais e Estaduais relacionadas com produtos de origem animal artesanais.

Art. 6º - O processador artesanal de produtos embutidos derivados de carnes deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1º - Para fins deste registro o produtor de embutidos derivados de carnes, deverá apresentar os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA (anexo I).

II – Prova da condição de produtor rural, quando for o caso.

III – Atestados ou exames, ao critério do SIM/POA.

IV – Planta baixa do estabelecimento.

V – Análise da água (físico-químico e microbiológico), quando em zona rural e conta de água (SABESP), quando situado na zona urbana.

VI – Atestado de Saúde Ocupacional das pessoas que irão trabalhar no estabelecimento de produtos embutidos derivados de carnes, devendo apresentar-se em boas condições de saúde.

VII – Requerimento para solicitação de rotulagem (anexo 2).

VIII – Xerox da cédula de identidade profissional (frente e verso) do responsável técnico e declaração de Responsabilidade Técnica do mesmo (anexo 3).

Art. 7º - As embalagens e rótulos dos produtos embutidos derivados de carnes deverão conter: I – Todas as informações necessárias sobre o produto, tais como: composição ou ingredientes, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido, dados do produtor e endereço do estabelecimento.

II – A indicação de que é produto artesanal (anexo 4a).

III – O seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

IV – A indicação “Serviço de Inspeção Municipal SIM” (anexo 4b).

Parágrafo único - Os produtos embutidos derivados de carnes deverão ser acondicionados em embalagens plásticas, transparentes, feitas de material atóxico, de boa qualidade, resistentes ao rompimento, que não transfira odores ao produto e que sejam fechadas a vácuo.

Art. 8º - Os estabelecimentos que produzam embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal, só poderão funcionar se devidamente instaladas em dependências mínimas e com equipamentos e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

1 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza.

2 - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco (5) metros. Na frente não poderá ocorrer formação de poeira ou lama.

3 - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências. A iluminação artificial deverá ter as lâmpadas protegidas, sendo proibido o uso de luz colorida que determine falsa impressão na coloração dos produtos.

4 - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, podendo ser externo desde que feita através de condutes.

5 - Possuir piso de material de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar o escoamento de águas residuais, facilitando a limpeza do local.

6 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com barrado de no mínimo dois (2) metros de altura

e de cor clara. Possuir pé direito de três (3) metros e forro de material resistente à umidade e a vapores e proporcione boa higienização.

1 - Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho. Dispor de água fria abundante para manipulação dos produtos.

2 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a rede de esgoto e instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes.

3 - Deve dispor de instalações frigoríficas, tais como freezers e geladeiras, funcionando em temperatura adequada entre 4º e 8º C (quatro e oito Celsius positivos, em geladeiras) e no máximo 15º C (quinze graus Celsius negativos em freezers).

4 - Não deve possuir banheiro comunicando com a área de produção e nem ter comunicação com cômodos do imóvel.

5 - Dispor de instalações para higienização de mãos e botas (bloqueio sanitário), no local de acesso às dependências.

6 - Os funcionários deverão estar adequadamente vestidos com roupas brancas (calça e camiseta), botas brancas, gorro para cabeça e luvas de borracha.

7 - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir a entrada de insetos.

8 - Dispor de armários para guarda de ingredientes, embalagens e outros componentes.

9 - Dispor de eficiente controle de roedores.

Art. 9º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que os seguintes itens sejam atendidos:

1 - Todas as dependências e equipamentos do estabelecimento devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

2 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados no estabelecimento devem ser lavados diariamente, com água sob pressão com detergentes e sanitizantes aprovados.

3 - Na limpeza dos equipamentos não podem ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza de pisos, paredes e tetos.

4 - Os estabelecimentos de vem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, roedores e quaisquer outros insetos.

5 - É proibida a permanência de animais domésticos no estabelecimento.

6 - É proibido fumar, cuspir, escarrar ou manifestar-se de forma anti-higiênica em qualquer dependência de trabalho.

7 - Durante a fabricação, armazenamento, embarque ou transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

8 - As pessoas que trabalham no estabelecimento deverão portar carteira de saúde, renovada anualmente. Sempre que ficar comprovada a presença de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, deverão ser afastadas do serviço.

9 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou containers que tenham servido a produtos não comestíveis.

10 - Os que forem processar, manipular e embalar os produtos embutidos derivados de carnes, deverão lavar copiosamente as mãos com detergentes e após, enxaguá-las. Após o qual, deverão ser utilizadas luvas de borracha para manipulação destes produtos e sua matéria prima.

11 - Deverão ser tomadas precauções a fim de se evitar contaminações físicas, químicas e microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

12 - Os produtos embutidos derivados de carnes deverão ser armazenados em condições tais, que garantam proteção contra contaminações e reduzam ao mínimo, danos e deteriorações.

13 - Os produtos embutidos derivados de carnes deverão ser transportados em caixas isotérmicas, em boas condições de conservação e de higiene, devendo as mesmas ser lavadas uma (01) vez por semana com detergentes neutros. Após a colocação de produtos em seu interior, a tampa deverá ser perfeitamente fechada, conservando assim, a temperatura adequada. Estas caixas não poderão ser transportadas em caçambas abertas, evitando-se assim, a exposição ao tempo e consequente degradação do produto.

Art. 10 - Do estabelecimento:

I - O estabelecimento deverá ter dimensões compatíveis com os trabalhos de processamento de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal. A recepção, fabricação, embalagem e expedição, poderão se situar no mesmo cômodo, sem a necessidade de divisórias, desde que haja distância compatível entre eles e não interfira na qualidade do produto final.

2 - Dos equipamentos:

I) Mesas de aço inox;

II) Tanque com torneira de água fria e quente para lavagem de utensílios;

III) Tanques, cubas ou recipientes de plásticos contendo soluções desinfetantes para guarda, repouso ou desinfecção de material leve como objetos cortantes;

IV) Os utensílios deverão estar em perfeito acabamento com superfícies lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes;

V) A salga assim como a adição de temperos, deve ser feita em mesa apropriadas e o sal empregado, de primeira qualidade;

VI) Os produtos embutidos derivados de carnes, devidamente embalados, devem ser mantidos sob refrigeração até 5º C.

VII) Os equipamentos (máquina de moer carne, misturadeira e canhão ou ensacadeira) e utensílios (facas, afiadores, colheres, etc), deverão ser higienizados antes e depois dos trabalhos realizados.

Art. 11 - Das penalidades e infrações:

I - O não cumprimento do disposto neste Regulamento implicará em:

I) Advertência nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II) Multa, até o limite de 100 (cem) UFMES;

III) Apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos, adulterados ou que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam;

IV) Suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária ou de embarço à ação fiscalizadora;

V) Interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de condições de inexistência de condições higiênico-sanitária;

VI) Cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1º - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2º - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 12 - As multas previstas no inciso II, do artigo 10º deste regulamento, ficam fixadas nos seguintes valores:

I – 10 (dez) UFMES:

a) Aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam atestado de saúde ocupacional;

b) Aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

c) Aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme.

II – 20 (vinte) UFMES:

a) Aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação não procederem à limpeza e a higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

b) Aos que ultrapassarem a capacidade máxima de industrialização ou beneficiamento;

III – 40 (quarenta) UFMES:

a) Aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição do produto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

b) Aos que utilizarem água não potável e não tratada.

IV – 60 (sessenta) UFMES:

a) Aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

b) Aos que enviarem para o consumo, produtos embutidos derivados de carnes sem rotulagem;

c) Aos que lançarem no mercado, produtos embutidos derivados de carnes cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

d) Aos que utilizarem embalagens que fogem do padrão ou mantê-las em locais inadequados.

V – 80 (oitenta) UFMES:

a) Aos que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

b) Aos que não apresentarem a prova (nota fiscal) da compra de matéria-prima (carnes), de estabelecimentos sob inspeção oficial (federal estadual ou municipal).

VI – 100 (cem) UFMES:

a) Aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos embutidos derivados de carnes;

b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

c) Aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do serviço de fiscalização no exercício de suas atribuições ou contra eles usarem de violência;

d) Aos que elaborarem produtos embutidos derivados de carnes com comprovadamente puder ou vier a colocar em risco a saúde pública.

§ 1º - As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V e VI do artigo 10º deste decreto.

§ 2º - No caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro.

§ 3º - Em se tratando de reincidência nas infrações previstas nas alíneas a, b, c e d do inciso VI,

o infrator perderá a condição de produtor rural processador de produtos lácteos artesanais.

§ 4º - Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento.

ANEXOS 4A e 4B

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM N° _____

PRODUTO ARTESANAL
ESTÂNCIA DE SOCORRO – SP

Observação: Os dizeres acima deverão ser limitados por linhas no formato retangular e então, inseridos no rótulo.

DECRETO N° 3767/2013

Regulamenta a Lei n° 3767, de 11 de novembro de 2013, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos derivados do leite, sua comercialização e fiscalização no Município de Socorro – SP.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

Considerando a necessidade da Regulamentação da Lei Municipal n° 3767 de 11 de novembro de 2013, que dispõe sobre a elaboração de produtos derivados do leite, sob a forma artesanal no município.

DECRETA:

Das Disposições Preliminares

Art. 1° - Baixar as normas técnicas de produção e classificação de produtos derivados de leite, sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção.

Art. 2° - São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, os produtos obtidos a partir da manipulação e ou transformação do leite, tais como os diferentes tipos de queijos, iogurtes, manteigas, ricotas, bebidas lácteas, requeijões, entre outros.

Art. 3° - Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos lácteos com características tradicionais.

§ 1° - É considerada de pequena escala a produção dentro dos seguintes limites, por produtor: I – Até 300 (trezentos) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos.

§ 2° - Para a produção de alimentos lácteos, sob a forma artesanal, devem ser obedecidas as seguintes normas: I – Os produtos de que trata este parágrafo, deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

II – Será considerado impróprio para a fabricação de produtos lácteos para consumo, o leite que apresentar características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço.

III – Os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir de leite pasteurizado.

IV – O leite deverá ser pasteurizado, quando as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas assim o exigirem, aceitando-se a pasteurização lenta, consistente no aquecimento do leite por 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos, seguido de imediato resfriamento a 4° C (quatro graus centígrados), devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação do leite nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo.

V – Para avaliação da eficiência da pasteurização, deverão ser realizadas provas mediante tiras reagentes para fosfatase alcalina e peroxidase. Neste caso, deverá apresentar o seguinte resultado: negativo (-) para fosfatase alcalina e positivo (+) para peroxidase.

VI – Os ingredientes como sal (cloreto de sódio), cloreto de cálcio, corantes ou coelhos, açúcar, polpa de frutas, fermento lácteo, conservantes, gordura láctea, entre outros, deverão ser mantidos em locais adequados.

VII – Caso o produtor rural não possua gado de leite e tenha interesse em processar produtos lácteos sob a forma artesanal, poderá fazê-lo, desde que apresente relação atualizada de fornecedores da matéria-prima com os respectivos endereços e quantidades médias dos fornecimentos. Também neste caso, o rebanho leiteiro dos fornecedores deverá passar por controle sanitário segundo normas da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, conforme determina o artigo 6° deste DECRETO.

Art. 4° - A fiscalização será exercida por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 5° - Ao Médico Veterinário responsável técnico pelo estabelecimento, cabe realizar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos lácteos, conforme a alínea “f”, do artigo 5°, da lei Federal n° 5.517 de 23/10/1968.

Parágrafo único: O responsável técnico de que cuida este artigo, fará cumprir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento e demais legislações Federais e Estaduais relacionadas com produtos de origem animal artesanais.

Art. 6° - O produtor rural está obrigado a efetuar o controle sanitário dos rebanhos leiteiros que gerem a matéria-prima para sua produção, observando a orientação dos órgãos de Defesa Sanitária Animal da Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Art. 7° - O produtor rural processador artesanal de produtos lácteos deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1° - Para fins deste registro o produtor rural deverá apresentar os seguintes documentos: I – Requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA (anexo 1).

II – Prova da condição de produtor rural.

III – Atestados ou exames, ao critério do SIM/POA.

IV – Planta baixa do estabelecimento.

V – Análise da água (físico-químico e microbiológico), quando em zona rural e conta de água (SABESP), quando situado na zona urbana.

VI – Atestado de Saúde Ocupacional dos processadores de produtos lácteos.

VII – Requerimento para solicitação de rotulagem (anexo 2).

VIII – Xerox da cédula de identidade profissional (frente e verso) do responsável técnico e declaração de Responsabilidade Técnica do mesmo (anexo 3).

Art. 8° - As embalagens e rótulos dos produtos lácteos artesanais deverão conter:

I - Todas as informações necessárias sobre o produto, tais como: composição ou ingredientes, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido, dados do produtor e endereço do estabelecimento.

II - A indicação de que é produto artesanal (anexo 4a).

III - O seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

IV - A indicação “Serviço de Inspeção Municipal SIM” (anexo 4b).

Art. 9° - Os estabelecimentos que produzam produtos lácteos sob a forma artesanal, só poderão funcionar se devidamente instalados em dependências mínimas e com equipamentos e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

1 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza.

2 - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco (5) metros. Na frente não poderá ocorrer formação de poeira ou lama.

3 - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências. A iluminação artificial deverá ter as lâmpadas protegidas, sendo proibido o uso de luz colorida que determine falsa impressão na coloração dos produtos.

4 - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, podendo ser externo desde que feita através de condutas.

5 - Possuir piso de material de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar o escoamento de águas residuais, facilitando a limpeza do local.

6 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com barrado de no mínimo dois (2) metros de altura e de cor clara. Possuir pé direito de três (3) metros e forro de material resistente à umidade e a vapores e proporcione boa higienização.

7 - Dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho. Dispor de água fria abundante para manipulação dos produtos.

8 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a rede de esgoto e instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes.

9 - Deve dispor de instalações frigoríficas, tais como freezers e geladeiras, funcionando em temperaturas adequadas entre 4° e 8° C (quatro e oito Celsius positivos, em geladeiras) e no máximo 15° C (quinze graus Celsius negativos, em freezers).

10 - Não deve possuir banheiro comunicando com a área de produção e nem ter comunicação com cômodos do imóvel.

11 - Dispor de instalações para higienização de mãos e botas (bloqueio sanitário), no local de acesso às dependências.

12 - Os funcionários deverão estar adequadamente vestidos com roupas brancas (calça e camiseta), botas brancas, gorro para cabeça e luvas de borracha.

13 - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir a entrada de insetos.

14 - Dispor de armários para guarda de ingredientes, embalagens e outros componentes.

15 - Dispor de eficiente controle de roedores.

Art. 10 - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que os seguintes itens sejam atendidos:

1- Todas as dependências e equipamentos do estabelecimento devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

2- Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados no estabelecimento devem ser lavados diariamente, com água sob pressão com detergentes e sanitizantes aprovados.

3- Na limpeza dos equipamentos não podem ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outro material de uso na limpeza de pisos, paredes e tetos.

4- Os estabelecimentos de vem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, roedores e quaisquer outros insetos.

5- É proibida a permanência de animais domésticos no estabelecimento.

6- É proibido fumar, cuspir, escarrar ou manifestar-se de forma anti-higiênica em qualquer

§ 5° - Para o cálculo das multas, deverá ser considerado o valor da UFMES vigente no dia em que se lavrar o Auto de Infração.

Art. 13 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias por servidor do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, consignando:

I – Nome, qualificação e endereço do autuado;

II – Data e local da lavratura;

III – Citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;

IV – Assinatura do infrator, preposto ou representante legal, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas e do servidor responsável pela lavratura;

V – Notificação de prazo e local para apresentar defesa.

§ 1° - Nas hipóteses da lavratura de Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato ou de impossibilidade ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento.

§ 2° - Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração e não implicará em sua nulidade.

§ 3° - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal Oficial de Socorro.

§ 4° - A primeira e terceira vias do Auto de Infração serão arquivadas no Serviço de Inspeção Municipal e a segunda, entregue ao autuado.

§ 5° - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houverem, que lhe sirvam de instrução.

Art. 14 - O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Diretor de Agricultura e Abastecimento, que se baseará por relatório elaborado pelo Médico Veterinário do SIM/POA.

Parágrafo único: A defesa deverá ser protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura da Estância de Socorro e enviada ao Departamento de Agricultura e Abastecimento desta, para julgamento.

Art. 15 - O Diretor decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como seu prazo e, julgando procedente a autuação, aplicará a penalidade.

Art. 16 - Acolhida a defesa do mérito, o Diretor de Agricultura e Abastecimento determinará o cancelamento do Auto de Infração.

Art. 17 - Da decisão que julgar improcedente, à defesa caberá recurso ao Prefeito Municipal da Estância de Socorro, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 18 - Na hipótese de acolhimento de recurso, o Prefeito Municipal determinará o cancelamento do Auto de Infração e demais documentos, com arquivamento do processo.

Art. 19 - O infrator deverá ser notificado pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, da decisão que julgar procedente ou improcedente a autuação.

Art. 20 - O prazo para pagamento da multa é de 15 (quinze) dias, a contar da notificação pessoal ou por meio de aviso de recebimento.

Parágrafo único: Os valores correspondentes às multas serão recolhidos juntos aos cofres públicos do município.

Art. 21 - Mantida a decisão e decorrido o prazo de recolhimento sem o respectivo pagamento, o Departamento de Agricultura e Abastecimento, através de seu Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, remeterá o processo à Procuradoria do Município da Estância de Socorro para inscrição do débito da dívida ativa e sua cobrança judicial.

Parágrafo único: Os débitos não recolhidos até o vencimento serão atualizados na data de efetivo pagamento e acrescidos de juros de mora de 0,5% ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.

Art. 22 - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento, conforme o caso, responderá pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos embutidos derivados de carnes, elaborados de forma artesanal.

Art. 23 - Este Decreto entrará em vigor, após cento e vinte (120) dias da data de sua publicação.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado e Afixado em igual data no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

ANEXO I

Modelo de requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA

Ilmo. Sr.
Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA
Estância de Socorro – SP

A empresa _____, CNPJ/N° de produtor rural _____, estabelecida _____, Bairro _____, neste município, representada pelo seu proprietário _____, RG n° _____, CPF n° _____, residente _____, Bairro _____, nesta cidade, telefone _____, vem pelo presente, solicitar aprovação prévia de seu projeto, objetivando registro neste Serviço de Inspeção Municipal. Para tanto, anexa prova de produtor rural, planta baixa do estabelecimento, análise da água (Físico-químico e microbiológico), atestado de saúde ocupacional dos processadores de produtos embutidos de derivados de carnes, requerimento para solicitação de rotulagem, Xerox da cédula de identidade profissional do responsável técnico e declaração do mesmo em atestados e exames solicitados pelo SIM/POA .

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

Nestes Termos,
Aguarda Deferimento.

ANEXO 2

Requerimento para Solicitação de Rotulagem
Ilmo Sr Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA
A firma abaixo qualificada, através de seu representante e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste Serviço, o atendimento da solicitação específica deste documento.

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

- 1) Identificação do Estabelecimento:
- 2) N° de Produtor Rural:
- 3) Endereço:
- 4) Bairro:
- 5) CEP:
- 6) Município de Socorro – SP.
- 7) Características do Rótulo e Embalagem:
 - 7.1) Rótulo:
 - 7.2) Embalagem:

- 8) Indicação de quantidade (gramas ou litros):
 - 9) Composição do Produto (matéria-prima e ingredientes):
 - 10) Armazenamento:
 - 11) Lay out do rótulo:
- Proprietário do estabelecimento:
Responsável Técnico do Estabelecimento:
Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal:

ANEXO 3

Modelo de Declaração de Responsabilidade Técnica

Eu, _____, CRMVSP n° _____, RG n° _____, CPF n° _____, residente e domiciliado à (rua, avenida, estrada) _____, n° _____, Bairro _____, nesta cidade, DECLARO para o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, que sou Responsável Técnico da empresa _____, CNPJ/N° de Produtor Rural _____, situado (rua, estrada) _____, Bairro _____, nesta cidade, no ramo de produtor artesanal de produtos lácteos.

Comprometo-me acatar toda e qualquer Legislação que disciplina a fiscalização e inspeção destes produtos e de toda orientação, solicitação ou determinação emanada do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do responsável técnico

dependência de trabalho.

7- Durante a fabricação, armazenamento, embarque ou transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

8- As pessoas que trabalham no estabelecimento deverão portar carteira de saúde, renovada anualmente. Sempre que ficar comprovada a presença de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, deverão ser afastadas do serviço.

9- Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou containers que tenham servido a produtos não comestíveis.

10- Os que forem processar, manipular e embalar os produtos lácteos, deverão lavar copiosamente as mãos com detergentes e após, enxaguá-las. Após o qual, deverão ser utilizadas luvas de borracha para manipulação destes queijos e sua matéria prima.

11- Deverão ser tomadas precauções a fim de se evitar contaminações físicas, químicas e microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

12- Os produtos lácteos deverão ser armazenados em condições tais, que garantam proteção contra contaminações e reduzam ao mínimo, danos e deteriorações.

13- Os produtos lácteos deverão ser transportados em caixas isotérmicas, em boas condições de conservação e de higiene, devendo as mesmas ser lavadas uma (01) vez por semana com detergentes neutros. Após a colocação de produtos em seu interior, a tampa deverá ser perfeitamente fechada, conservando assim, a temperatura adequada. Estas caixas não poderão ser transportadas em caçambas abertas, evitando-se assim, a exposição ao tempo e conseqüente degradação do produto.

Art. 11 - Do estabelecimento:

1- O estabelecimento deverá ter dimensões compatíveis com os trabalhos de processamento de produtos derivados do leite, sob a forma artesanal. A recepção, fabricação, maturação, embalagem e expedição, poderão se situar no mesmo cômodo, sem a necessidade de divisórias, desde que haja distância compatível entre eles e não interfira na qualidade do produto final.

2- Dos equipamentos:

I) Tanque de recepção em aço inox;

II) Tanque de coagulação em aço inox;

III) Mesa de aço inox;

IV) Tanque com torneira de água fria e quente para lavagem de utensílios;

V) Tanques, cubas ou recipientes de plásticos contendo soluções desinfetantes para guarda,

repouso ou desinfecção de material leve;

VI) Coadores ou filtros de aço inox ou plástico, de alta resistência, com espaçamento de 60

a 90 meshes para coagem no tanque de recepção, sendo proibido o uso de panos nesta coagem;

VII) Pás e liras, verticais e horizontais, em aço inox ou polietileno;

VIII) As formas de queijo deverão ter formato cilíndrico e serem de aço inox ou plástico;

IX) As prateleiras para maturação dos queijos deverão ser de plásticos ou polietileno;

X) As mesas deverão ser de aço inox;

XI) Os materiais dos utensílios e equipamentos empregados na fabricação de produtos

lácteos deverão permitir fácil higienização, sendo proibida a utilização de objetos como latas de óleo, cuias, cabaças ou outros materiais similares;

XII) Os utensílios deverão estar em perfeito acabamento com superfícies lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes;

XIII) Os dessoradores devem ser adequados não sendo permitido o uso de panos;

XIV) Os tanques de salga não poderão ser de fibrocimento amianto em hipótese alguma;

ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção;

XVI) A salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado, de primeira qualidade;

XVII) A salmoura deve ser substituída sempre que necessário;

XVIII) Os produtos lácteos, devidamente embalados, devem ser mantidos sob

refrigeração até 5° C.

XIX) As embalagens plásticas deverão ser atóxicas, de boa qualidade, que não

transfira sabores ao produto lácteo, devem ser descartáveis e possuírem tampa com lacre. No estabelecimento, deverão ser armazenadas em lugares secos e limpos, não sendo permitido que fiquem em contato com o piso.

Art. 12 - Das penalidades e infrações:

I) O não cumprimento do disposto neste Regulamento implicará em:

l) Advertência nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II) Multa, até o limite de 100 (cem) UFMES;

que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam;

IV) Suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária ou de embarço à ação fiscalizadora;

V) Interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de condições de inexistência de condições higiênico-sanitária;

VI) Cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1° - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2° - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 13 - As multas previstas no inciso II, do artigo 10° deste regulamento, ficam fixadas nos seguintes valores:

I – 10 (dez) UFMES:

a) Aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam atestado de saúde ocupacional;

b) Aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

c) Aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme.

II- 20 (vinte) UFMES:

a) Aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação não procederem à limpeza e a higienização rigorosa das dependências e equipamentos;

b) Aos que ultrapassarem a capacidade máxima de industrialização ou beneficiamento;

c) Aos que não realizarem as provas de fosfatase alcalina e peroxidase no leite após pasteurização (eficiência da pasteurização);

III – 40 (quarenta) UFMES:

a) Aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição do produto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

b) Aos que utilizarem água não potável e não tratada.

IV – 60 (sessenta) UFMES:

a) Aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

b) Aos que enviarem para o consumo, produtos lácteos sem rotulagem;

c) Aos que lancem no mercado produtos lácteos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

d) Aos que utilizarem embalagens que fogem do padrão ou mantê-las em locais inadequados.

V – 80 (oitenta) UFMES:

a) Aos que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

VI – 100 (cem) UFMES:

a) Aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos lácteos;

b) Aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

c) Aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do serviço de fiscalização no exercício de suas atribuições ou contra eles usarem de violência;

d) Aos que elaborarem produtos lácteos que comprovadamente puder ou vier a colocar em risco a saúde pública.

§ 1° - As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V e VI do artigo 10° deste decreto.

§ 2° - No caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro.

§ 3° - Em se tratando de reincidência nas infrações previstas nas alíneas a, b, c e d do inciso VI, o infrator perderá a condição de produtor rural processador de produtos lácteos artesanais.

§ 4° - Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento.

§ 5° - Para o cálculo das multas, deverá ser considerado o valor da UFMES vigente no dia em que se lavrar o Auto de Infração.

Art. 14 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias por servidor do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, consignando:

I – Nome, qualificação e endereço do autuado;

II – Data e local da lavratura;

III – Citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;

IV – Assinatura do infrator, preposto ou representante legal, de duas testemunhas, quando houver, devidamente qualificadas e do servidor responsável pela lavratura;

V – Notificação de prazo e local para apresentar defesa.

§ 1° - Nas hipóteses da lavratura de Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato ou de impossibilidade ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento.

§ 2° - Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração e não implicará em sua nulidade.

§ 3° - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Jornal Oficial de Socorro.

§ 4° - A primeira e terceira vias do Auto de Infração serão arquivadas no Serviço de Inspeção Municipal e a segunda, entregue ao autuado.

§ 5° - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houverem, que lhe sirvam de instrução.

Art. 15 - O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Diretor de Agricultura e Abastecimento, que se baseará por relatório elaborado pelo Médico Veterinário do SIM/POA.

Parágrafo único: A defesa deverá ser protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura da Estância de Socorro e enviada ao Departamento de Agricultura e Abastecimento desta, para julgamento.

Art. 16 - O Diretor decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como seu prazo e, julgando procedente a autuação, aplicará a penalidade.

Art. 17 - Acolhida a defesa do mérito, o Diretor de Agricultura e Abastecimento determinará o cancelamento do Auto de Infração.

Art. 18 - Da decisão que julgar improcedente, à defesa caberá recurso ao Prefeito Municipal da Estância de Socorro, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Art. 19 - Na hipótese de acolhimento de recurso, o Prefeito Municipal determinará o cancelamento do Auto de Infração e demais documentos, com arquivamento do processo.

Art. 20 - O infrator deverá ser notificado pessoalmente ou por via postal, com aviso de recebimento, da decisão que julgar procedente ou improcedente a autuação.

Art. 21 - O prazo para pagamento da multa é de 15 (quinze) dias, a contar da notificação pessoal ou por meio de aviso de recebimento.

Parágrafo único: Os valores correspondentes às multas serão recolhidos juntos aos cofres públicos do município.

Artigo 22 - Mantida a decisão e decorrido o prazo de recolhimento sem o respectivo pagamento, o Departamento de Agricultura e Abastecimento, através de seu Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, remeterá o processo à Procuradoria do Município da Estância de Socorro para inscrição do débito da dívida ativa e sua cobrança judicial.

Parágrafo único: Os débitos não recolhidos até o vencimento serão atualizados na data de efetivo pagamento e acrescidos de juros de mora de 0,5% ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.

Art. 23 - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento, conforme o caso, responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos lácteos elaborados de forma artesanal.

Art. 24 - Este Decreto entrará em vigor, após cento e vinte (120) dias da data de sua publicação.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado e Afixado em igual data no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

ANEXO I

Modelo de requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA

Ilmo. Sr.

Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA

Estância de Socorro – SP

A empresa _____, CNPJ/N° de produtor rural _____,

estabelecida _____, Bairro _____,

neste município, representada pelo seu proprietário _____,

RG n° _____, CPF n° _____,

residente _____, Bairro _____, nesta cidade, telefone _____,

vem pelo presente, solicitar aprovação prévia de seu projeto, objetivando registro neste Serviço de Inspeção Municipal. Para tanto, anexa prova de produtor rural, planta baixa do estabelecimento, análise da água (Físico-químico e microbiológico), atestado de saúde ocupacional dos processadores de produtos lácteos, requerimento para solicitação de rotulagem, Xerox da cédula de identidade profissional do responsável técnico e declaração do mesmo em atestados e exames solicitados pelo SIM/POA.

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

Nestes Termos,

Aguarda Deferimento.

ANEXO 2

Requerimento para Solicitação de Rotulagem

Ilmo Sr Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA

A firma abaixo qualificada, através de seu representante e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste Serviço, o atendimento da solicitação específica deste documento.

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

- 1) Identificação do Estabelecimento:
- 2) N° de Produtor Rural:
- 3) Endereço:
- 4) Bairro:
- 5) CEP:
- 6) Município de Socorro – SP.
- 7) Características do Rótulo e Embalagem:
 - 7.1) Rótulo:
 - 7.2) Embalagem:

8) Indicação de quantidade (gramas ou litros):

9) Composição do Produto (matéria-prima e ingredientes):

10) Armazenamento:

11) Lay out do rótulo:

Proprietário do estabelecimento

Responsável Técnico do Estabelecimento

Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal

ANEXO 3

Modelo de Declaração de Responsabilidade Técnica

Eu, _____, CRMVSP n° _____, RG

n° _____, CPF n° _____, residente e

domiciliado à (rua, avenida, estrada) _____, n° _____,

Bairro _____, nesta cidade, DECLARO para o Serviço de Inspeção

Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, que sou Responsável Técnico

da empresa _____, CNPJ/N° de Produtor Rural _____, situado (rua, estrada) _____,

Bairro _____, nesta cidade, no ramo de produtor artesanal de produtos lácteos.

Comprometo-me acatar toda e qualquer Legislação que disciplina a fiscalização e inspeção destes produtos e de toda orientação, solicitação ou determinação emanada do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Socorro, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do responsável técnico

ANEXOS 4 A e 4B

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SIM N° _____

PRODUTO ARTESANAL

ESTÂNCIA DE SOCORRO – SP

Observação: Os dizeres acima deverão ser limitados por linhas no formato retangular e então, inseridos no rótulo.

DECRETO nº 3226/2013

“*Prorroga o prazo de recolhimento das obrigações fiscais do ISSQN*”

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

Considerando especialmente aquelas contidas na Lei Orgânica e Lei Complementar nº 59/2001 - Código Tributário Municipal e suas alterações;

Considerando a necessidade de prorrogar o prazo do recolhimento das obrigações fiscais do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza - ISSQN, por exigência da Caixa Econômica Federal na validação do leiaute do boleto de arrecadação via web;

DECRETA:

Art. 1º. O prazo para o recolhimento do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza - ISSQN referente à competência do mês de setembro fica alterado para o dia 20 de novembro de 2013 e o recolhimento do mês de outubro, fica alterado para o dia 27 de novembro de 2013.

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

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário, retroagindo seus efeitos a 30 de outubro.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado e Afixado em igual data no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

DECRETO nº 3227/2013

“*cria a Comissão Municipal de Valores Imobiliários*”

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS,

Considerando especialmente aquelas contidas na Lei Complementar 206/2013, no artigo 85, parágrafo 1º, que determina a criação de uma Comissão Municipal de Valores Imobiliários para assegurar a compatibilização com os valores praticados no mercado no município e o arbitramento feito pelo Setor de Tributação e Arrecadação da Prefeitura Municipal de Socorro; Considerando a necessidade de validar os processos de arbitramento para fins do cálculo do valor real de mercado do Imposto sobre a Transmissão “Inter Vivos” a qualquer título, por ato oneroso de bens imóveis;

DECRETA:

Art. 1º - Fica instituída à **Comissão Municipal de Valores Imobiliários** sob Presidência do primeiro entre os nomes a seguir:

Felipe Nunes Tasca – Secretário de Planejamento

Marcelo Mantovani Fratini – Secretário de Tributação, Arrecadação e Fiscalização

Rodrigo Francisco Cabral Teves – Secretário dos Assuntos Jurídicos

Otávio Lúcio de Camargo Pimentel – Representante da Associação dos Engenheiros e Corretores do município de Socorro (Engenheiro Civil e Agrimensor)

Flávio Luis Bassi – Corretor de Imóveis

Art. 2º - A **Comissão Municipal de Valores Imobiliários**, fará reunião uma vez por mês para validar dos processos de avaliação e arbitramento para fins de recolhimento do **Imposto Sobre a Transmissão “Inter Vivos”** a Qualquer Título, por ato oneroso.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando - se as disposições em contrário.

Prefeitura da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

Leis**LEI Nº 3765/2013**

“*Dá denominação a EM Aparecidinha de Profª Elisabeth Frias Pares*”.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

Art. 1º. Fica denominada “**Profª Elisabeth Frias Pares**” a **EM Aparecidinha**, localizada à Rua Capitão Barduíno s/n.

Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei nº 3750/2013 de 10 de setembro de 2013.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

LEI Nº 3766/2013

“*Denomina o CMEI localizado na Rua Otávio Zucato, 453, conforme específica*”.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

Art. 1º - Fica denominado “**CMEI Professora Tarsila Picarelli Marcolino**” o próprio municipal, localizado na Rua Otávio Zucato, nº 453, nesta cidade.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Lei nº 3745/2013 de 22 de agosto de 2013.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica

LEI Nº 3767/2013

“*Dispõe sobre a produção e comercialização de produtos derivados do leite, no município de Socorro e dá outras providências*”.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

Capítulo I

Das Disposições Gerais

Art. 1º - A elaboração de produtos derivados do leite, sob a forma artesanal, bem como sua comercialização no Município de Socorro, Estado de São Paulo, deverá se sujeitar às normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º - A elaboração destes produtos lácteos sob a forma artesanal será permitida aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria ou de terceiros, desde que satisfeitas a legislação de defesa sanitária animal.

Art. 3º - Entende-se por forma artesanal, o processo utilizado na elaboração em pequena escala de produtos lácteos, produzidos dentro de normas higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadrar dentro do limite de 300 (trezentos) litros de leite diário, como matéria-prima para produtos lácteos.

§ 2º - O leite deverá ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

§ 3º - Os produtos de que trata este artigo, poderão se comercializados no município de Socorro, Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta Lei.

§ 4º - Os produtos de que trata este artigo, deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

Art. 4º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Departamento de Agricultura e Abastecimento do município de Socorro, Estado de São Paulo, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica destes produtos artesanais de que trata esta Lei.

Art. 5º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, a prestação de orientação técnica aos interessados em processarem tais produtos lácteos.

Art. 6º - O produtor rural processador artesanal de produtos lácteos, deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal de produtos de Origem Animal.

§ 1º - Para os fins deste artigo, o produtor rural deverá apresentar:

1. Requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA;

2. Prova da condição de produtor rural;

3. Atestados ou exames, a critério do SIM/POA;

4. Planta baixa do estabelecimento;

5. Análise da água (físico-químico e microbiológico), quando em zona rural e conta de água (SABESP), quando em área urbana;

6. Atestado de Saúde Ocupacional dos processadores de produtos lácteos;

7. Requerimento para solicitação de rotulagem.

8. Xerox da cédula de identidade profissional (frente e verso) do responsável técnico e Declaração de Responsabilidade Técnica do mesmo.

Art. 7º - O produtor artesanal de que trata esta Lei, deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção bem como manter livro para registro de informações, recomendações e visitas de fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico do produto.

Art. 8º - Cada produto de que trata esta Lei, deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, observadas as normas técnicas.

Art. 9º - As instalações do estabelecimento processador de produtos lácteos de forma artesanal observarão preceitos simplificados no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em regulamento do SIM/POA.

Art. 10 - O produtor rural está obrigado a efetuar o controle sanitário dos rebanhos leiteiros que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos de Defesa Sanitária Animal da Coordenaria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Art. 11 - O transporte e a armazenagem dos produtos derivados de leite artesanais deverão obedecer às condições estabelecidas em regulamento do SIM/POA.

Art. 12 - As embalagens e os rótulos dos produtos lácteos artesanais deverão conter:

I – Todas as informações necessárias sobre o produto, tais como: composição ou ingredientes, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido, dados do produtor e endereço do estabelecimento;

II – A indicação de que é produto artesanal;

III – O seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

IV – A indicação “Serviço de Inspeção Municipal – SIM”.

Capítulo II

Das Penalidades

Art. 13 - Os infratores desta Lei, de seu regulamento e demais normas dela decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé.

II – Multa de até 100 (cem) UFMES nos casos não compreendidos no inciso anterior.

III – Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulterados.

IV – Suspensão de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora.

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias, previstas em normas técnicas.

VI – Cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscalizadora, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º - A suspensão das atividades de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de facilitação da ação fiscalizadora.

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

Capítulo III

Das Taxas

Art. 14 - Fica instituída taxa de registro de estabelecimento de produtos lácteos na forma artesanal.

§ 1º - O valor da taxa será de 20 (vinte) UFMES.

§ 2º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFMES vigente no primeiro dia do mês em que se efetivar o recolhimento.

§ 3º - Esta taxa será recolhida junto aos cofres da administração pública municipal.

Capítulo IV

Das Disposições Finais

Art. 15 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 16 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se

Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto

Prefeito Municipal

Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.

Darleni Domingues Gigli

Procuradora Jurídica



LEI Nº 3768/3013

“Dispõe sobre a produção e comercialização de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal, no município de Socorro e dá outras providências”.

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

**Capítulo I
Das Disposições Gerais**

Art. 1º - A elaboração de produtos embutidos derivados de carnes, sob a forma artesanal, bem como sua comercialização no Município de Socorro, Estado de São Paulo, deverão se sujeitar às normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 2º - A elaboração destes produtos embutidos, sob a forma artesanal, deverá ser utilizada matéria-prima que satisfaça a legislação de defesa sanitária animal.

§ 1º - O animais destinados à elaboração de produtos embutidos derivados de carnes, deverão ser abatidos em estabelecimentos sob inspeção higiênico-sanitária oficial (SIF, SISP ou SIM). Entende-se por estabelecimento sob inspeção oficial: os matadouros-frigoríficos, matadouros e matadouros ou abatedouros de pequenos e médios animais. Para sua comprovação, o estabelecimento processador deverá apresentar, quando da fiscalização por este Serviço de Inspeção Municipal, as notas fiscais que comprovem terem sido estas carnes adquiridas nestes estabelecimentos.

Art. 3º- Entende-se por forma artesanal, o processo utilizado na elaboração em pequena escala, de produtos embutidos derivados de carnes, produzidos dentro de normas higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadrar dentro do limite de 70 (setenta) quilogramas diários de carnes provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos embutidos derivados de carnes.

§ 2º - Entendem-se por embutidos, os produtos cárneos industrializados, obtidos de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico adequado. São conhecidos também como linguiças, salames, salsichas e mortadelas.

§ 3º - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no município de Socorro, Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta Lei.

§ 4º - Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

Art. 4º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Departamento de Agricultura e Abastecimento do município de Socorro, Estado de São Paulo, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos artesanais de que trata esta Lei.

Art. 5º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, a prestação de orientação técnica aos interessados em processarem produtos embutidos.

Art. 6º - O produtor de embutidos de derivados de carnes deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

§ 1º - Para os fins deste artigo, o produtor artesanal de embutidos deverá apresentar:

1. Requerimento ao Médico Veterinário do SIM/POA;
2. Prova da condição de produtor rural, quando for o caso;
3. Atestados ou exames, a critério do SIM/POA;
4. Planta baixa do estabelecimento;
5. Análise da água (físico-químico e microbiológico), quando em zona rural e conta de água (SABESP), quando em área urbana;
6. Atestado de Saúde Ocupacional das pessoas que irão trabalhar no estabelecimento de produtos embutidos derivados de carnes, devendo apresentar-se em boas condições de saúde;
7. Requerimento para solicitação de rotulagem.
8. Xerox da cédula de identidade profissional (frente e verso) do responsável técnico e Declaração de Responsabilidade Técnica do mesmo.

Art. 7º - O produtor artesanal de que trata esta Lei, deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção bem como manter livro para registro de informações, recomendações e visitas de fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico do produto.

Art. 8º - Cada produto de que trata esta Lei deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, observadas as normas técnicas.

Art. 9º - As instalações dos estabelecimentos de produtos embutidos derivados de carnes, na forma artesanal, observarão preceitos simplificados no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em regulamento do SIM/POA.

Art. 10 - O transporte e a armazenagem dos produtos embutidos derivados de carnes deverão obedecer às condições estabelecidas em regulamento do SIM/POA.

Art. 11 -As embalagens e os rótulos dos produtos embutidos derivados de carnes deverão conter: I – Todas as informações necessárias sobre o produto, tais como: composição ou ingredientes, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido, dados do produtor e endereço do estabelecimento;

- II – A indicação de que é produto artesanal;
- III – O seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;
- IV – A indicação “Serviço de Inspeção Municipal – SIM”.

**Capítulo II
Das Penalidades**

Art. 12 - Os infratores desta Lei, de seu regulamento e demais normas dela decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

- I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé.
- II – Multa de até 100 (cem) UFMES nos casos não compreendidos no inciso anterior.
- III – Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulterados.
- IV – Suspensão de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora.
- V – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias, previstas em normas técnicas.
- VI – Cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscalizadora, levando-se em conta além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º - A suspensão das atividades de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de facilitação da ação fiscalizadora.

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

**Capítulo III
Das Taxas**

Art. 13 - Fica instituída taxa de registro de estabelecimento de produtos embutidos derivados de carnes, na forma artesanal.

- § 1º - O valor da taxa será de 20 (vinte) UFMES.
- § 2º - A conversão em moeda corrente far-se-á pelo valor da UFMES vigente no primeiro dia do mês em que se efetivar o recolhimento.
- § 3º - Esta taxa será recolhida junto aos cofres da administração pública municipal.

**Capítulo IV
Das Disposições Finais**

Art. 14 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 15 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

LEI Nº 3769/2013

“Dispõe sobre a inclusão do Desfile de Cavaleiro e Amazonas no calendário oficial de eventos do município”.

“De autoria da Vereadora Maria Bernadete Moraes Rodrigues de Paula – PV”

DR. ANDRÉ EDUARDO BOZOLA DE SOUZA PINTO, PREFEITO MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO, ESTADO DE SÃO PAULO, USANDO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

Art. 1º - Fica incluído no calendário oficial de eventos do município de Socorro o Desfile de Cavaleiro e Amazonas a ser realizado anualmente na primeira semana do mês de Maio.

Art. 2º - Compete ao Executivo regulamentar a presente Lei.

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

Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, 11 de novembro de 2013.

Publique-se
Dr. André Eduardo Bozola de Souza Pinto
Prefeito Municipal
Publicado no jornal oficial e Afixado no mural da Prefeitura.
Darleni Domingues Gigli
Procuradora Jurídica

Licitação

Processo Nº 170/2013/PMES – Leilão Nº 001/2013.

O Município de Socorro comunica a todos os interessados que se encontra aberto na Divisão de Licitações o seguinte processo:

Processo Nº 170/2013/PMES – Leilão Nº 001/2013. Objeto: Alienação (venda) de Bens Móveis, Sucatas e Veículos inservíveis para a Administração, conforme relação descrita no anexo II do Edital. Tipo: Maior Lance por Lote. Encerramento para a entrega de ficha de credenciamento até às 13h do dia **06/12/2013**, e realização do Leilão às 14h e 30min do mesmo dia. Período de Disponibilização do Edital: **19/11/2013 à 05/12/2013.** Vistoria dos Bens: **19/11/2013 à 05/12/2013**, no horário das 8h 30min até às 11h e das 13h até às 16h e em 06/12/2013 das 8h até às 11h, exceto aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, que devem ser agendadas com a Divisão, Manutenção e Controle de Frota, pelo fone: (19) 3895-9550. Socorro, 13 de novembro de 2013.

O Edital completo será disponibilizado no site www.socorro.sp.gov.br no link de licitações e maiores informações poderão ser obtidas junto à Divisão de Licitações do Município de Socorro, pessoalmente, à Avenida José Maria de Faria, nº 71, centro, Socorro, São Paulo, ou pelo telefone (19) 3855-9610, no horário comercial, exceto aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, com Eliandro, Tânia ou Cláudio.

As datas acima referem-se aos dias úteis e em que haja expediente no Município de Socorro, quer seja, excluindo-se os sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, bem como no horário das 8h 30min às 17h.

Eliandro Francisco Cotrim – Presidente da Comissão de Licitações

COMUC

COMUC se reúne na próxima terça-feira

A reunião mensal do Conselho Municipal de Cultura, COMUC, acontece na próxima terça-feira dia 19/11/2013, às 20h, na Sala dos Conselhos no Centro Administrativo Municipal, localizado à Av. José Maria de Faria, 71.

Durante a reunião serão discutidos assuntos referentes às ações de desenvolvimento da Cultura da cidade. O convite se estende aos representantes de setores, população e demais interessados.

Educação

ELEIÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

O Conselho Municipal de Educação convida os Diretores de Escola, Professores, Funcionários, Pais de alunos das Redes Municipal, Estadual, Particular de Ensino e APAE para participarem da Eleição do Conselho Municipal de Educação para o biênio 2014/2015.

A eleição será no próximo dia 20 de novembro (quarta-feira), das 8 às 17 horas, no Centro Cultural Municipal, na Rua XV de Novembro. Participem seu voto é muito importante.

Orientação aos eleitores

- Cédula de Diretor- Assinalar 5 nomes
- Cédula de Professor- Assinalar 4 nomes
- Cédula de Pais- Assinalar 3 nomes
- Cédula de Funcionários- Assinalar 2 nomes
- Cédula da APAE- Assinalar 2 nomes

Socorro, 13 de novembro de 2013.

Presidente do Conselho Municipal de Educação.
Viviane Casagrande Ribeiro

Câmara Municipal

CONVOCAÇÃO DE SESSÃO ORDINÁRIA

Data: 19 de novembro de 2013 - terça-feira

Horário: 20h

Comissão Processante nº 01/2013: Votação do parecer que opina pelo arquivamento da denúncia contra o vereador Thiago Bittencourt Balderi, nos termos do Art. 5º, inciso III, do Decreto- Lei 201/67.

ORDEM DO DIA

Em única discussão e votação

Projeto de Decreto Legislativo n.º 04/2013 do Vereador João Pinhoni Neto: dispõe sobre a entrega de títulos e diploma Policial e Guarda Municipal Padrão do Ano; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Resolução n.º 13/2013 do Vereador João Pinhoni Neto: institui o Programa Câmara nas Escolas no âmbito da Câmara Municipal da Estância de Socorro e dá outras providências; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Resolução n.º 12/2013 da Vereadora Maria Bernadete Moraes Rodrigues de Paula: institui título "Professor Dimas Silveira Costa" para os professores destaque do ano; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Emendas 1 e 2 ao Projeto de Lei n.º 88/2013 do vereador Pedro Sabio Nunes: alteram o projeto de lei n.º 88/2013, que Estima a Receita e fixa a Despesa do Município de Socorro para o Exercício de 2014, conforme especificam. (matérias em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Emenda 1 ao Projeto de Lei n.º 89/2013 do vereador João Pinhoni Neto: dá nova redação a ementa e art. 1º deste projeto. (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Em 2.ª discussão e votação

Projeto de Lei n.º 80/2013 do Vereador Thiago Bittencourt Balderi: declara de utilidade pública a Associação Bodas de Caná. Deliberação do Plenário: aprovado por unanimidade.

Em 1.ª discussão e votação

Projeto de lei n.º 88/2013 do senhor Prefeito: estima a Receita e fixa a Despesa do Município de Socorro para o Exercício de 2014; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 89/2013 do vereador João Pinhoni Neto: dá denominação a via pública de Estrada das Duas Vertentes, conforme especifica; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 91/2013 de autoria do Vereador Thiago Bittencourt Balderi: dispõe sobre propagandas e patrocínios de bebidas alcoólicas associadas ao esporte, no município de Socorro; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 92/2013 do Vereador João Pinhoni Neto: denomina a Avenida de Marciano Pereira do Nascimento, conforme especifica; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 95/2013 do senhor Prefeito: autoriza o Poder Executivo Municipal a celebrar convênio com o Serviço Social da Indústria, Departamento Regional de São Paulo; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 96/2013 do senhor Prefeito: altera os artigos 2.º, 4.º, 8.º e 11 da Lei Municipal n.º 3.388/2010 (COMDEF); (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

Projeto de Lei n.º 97/2013 do Vereador José Carlos Tonelli: atribui competência à Guarda Civil Municipal; (matéria em análise e apreciação pelas Comissões Permanentes)

CONVOCAÇÃO DE 1ª SESSÃO EXTRAORDINÁRIA

Data: 19 de novembro de 2013 – terça-feira

Horário: ao término da sessão ordinária desta data

ORDEM DO DIA: Projetos de lei n.ºs 88, 89, 91, 92, 95, 96 e 97/2013 se aprovados em 1ª discussão e votação.

RELATÓRIO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

Audiência Pública para apresentação e sugestões ao Projeto de Lei n.º 88/2013, do Executivo Municipal, que estima a Receita e fixa a Despesa do Município de Socorro para o Exercício de 2014.

Local: Sala das Sessões da Câmara Municipal

Data: 07 de novembro de 2013, quinta-feira, 19hs

Composição da Mesa Diretora dos Trabalhos: vereador João Henrique Meira Sousa, Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento, vereador Tarcísio Francisco Sartori Junior, relator da Comissão de Finanças e Orçamento; vereador Luis Benedito Alves de Oliveira, membro da Comissão de Finanças e Orçamento.

Presidência da Audiência Pública: vereador João Henrique Meira Sousa, Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento. (Art. 292 do Regimento Interno da Câmara)

Vereadores presentes: João Pinhoni Neto, Lauro Aparecido de Toledo, Pedro Sabio Nunes e Thiago Bittencourt Balderi.

- Após a composição da Mesa, o senhor Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento, vereador João Henrique Meira Sousa, declarou aberta a audiência pública para apresentação e sugestões ao Projeto de Lei n.º 88/2013.

- Em seguida o senhor Presidente em exercício solicitou ao relator da Comissão de Finanças e Orçamento, que esclarecesse o procedimento aplicável à audiência pública;

- O Diretor do Departamento de Finanças da Prefeitura Municipal da Estância de Socorro, Sr. Diogo Pereira do Nascimento procedeu a apresentação pertinente ao Projeto de Lei n.º 88/2013, expondo a estimativa de Receita do Município que compreende a arrecadação de tributos, rendas e outras Receitas Correntes e de Capital e a Despesa fixada para o Exercício de 2014, cujo orçamento Geral do Município está fixado em R\$ 77.070.000,00 (Setenta e sete Milhões e Setenta Mil Reais);

- O vereador Pedro Sabio Nunes fez a apresentação das seguintes propostas de sua autoria: Emenda n.º 1 ao Projeto de Lei n.º 88/2013, que da nova redação a classificação funcional 10.301.0047.2.219 – UNIDADE BASICAS DE SAÚDE – UBS, visando a aquisição de uma Van ou similar para transporte de pacientes e Emenda n.º 02 ao Projeto de Lei n.º 88/2013, que da nova redação a classificação funcional 26.782.0026.2.195 – CONSERVAÇÃO DAS ESTRADAS, visando a compra de cascalho;

- Não havendo mais exposições a serem feitas, na conformidade do cronograma, o senhor Presidente em exercício suspendeu a audiência pública por 10 (dez) minutos para que os presentes se manifestassem.

- Procedida a contagem foi solicitado ao vereador Tarcísio Francisco Sartori que procedesse a leitura das manifestações, verificando-se onze manifestações, conforme folha de opiniões distribuídas e numeradas seguidamente, sendo essas as seguintes: nove manifestações favoráveis ao Projeto de Lei n.º 88/2013, do Executivo Municipal, que estima a Receita e fixa a Despesa do Município de Socorro para o Exercício de 2014; seis manifestações favoráveis e quatro desfavoráveis à Emenda I e sete manifestações favoráveis e três contrárias à Emenda n.º 02, foram apresentadas as seguintes sugestões: Aquisição de Micro Ônibus com 28 lugares com bancos confortáveis e com banheiro para transporte de pacientes que fazem tratamento fora do domicílio; destinação do valor R\$ 80.000,00 para o COMUC; aumento da subvenção do repasse ao Lar Dom Bosco e Lar das Meninas; emenda suplementar a verba da Câmara Municipal de Socorro no valor de 7.000,00; aumento do valor previsto para o Departamento da Pessoa com Deficiência;

- Fizeram uso da palavra: o vereador João Pinhoni Neto que sugeriu a compra de um veículo para o transporte de pacientes dotado de banheiro; o vereador Pedro Sabio Nunes para destacar que sua emenda visava a compra de um veículo tipo Van ou similar; o vereador João Henrique Meira Sousa que solicitou informação ao Secretário de Finanças quanto a construção de prédios para a Saúde; o vereador João Pinhoni Neto que perguntou ao Secretário de Finanças quanto a receita da Saúde era destinada à folha de pagamento de pessoal, uma vez que além de equipamentos e prédios necessitavam de pessoal; o vereador Pedro Sabio Nunes esclareceu que sua emenda para aquisição de um veículo para transporte de pacientes anula valor de Pessoa Jurídica mas que ainda restará um saldo de R\$ 740.000,00;

- Nada mais havendo a tratar, o senhor Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento, vereador João Henrique Meira Sousa, declarou encerrados os trabalhos, solicitando à Assistência Legislativa que fosse lavrada uma ata desta audiência e que, posteriormente, a mesma fosse encaminhada à Comissão competente. Por fim, agradeceu a presença de todos, solicitando aos presentes que assinassem o Livro de Presenças.

COMUNICADO TRANSMISSÃO AO VIVO DAS SESSÕES

A Câmara Municipal da Estância de Socorro, através de seu presidente, informa que as próximas sessões da Câmara se realizarão no dia 19 de novembro, terça-feira, a partir das 20h, e será transmitida ao vivo pela Rádio Nossa Senhora do Socorro 1570 KHz e via internet pelos sites www.radiosocorro.com.br e www.camarasocorro.sp.gov.br

João Pinhoni Neto – Presidente

Dedetização é realizada nos prédios públicos de Socorro



Tendo como ação preventiva o controle de pragas urbanas e principalmente infestação de pombos e morcegos, a Prefeitura Municipal da Estância de Socorro está realizando um procedimento com desinsetização, desratização, descupinização, nas dependências municipais de todos os departamentos da municipalidade.

Para tal foi contratada empresa especializada sob fiscalização e responsabilidade da Técnica de Segurança do Trabalho, Cilene Maria da

Cunha Gomes. A empresa desenvolverá uma operação durante o período de 12 meses, sendo que no momento atende a programação do primeiro lote contendo 12 itens.

Estão sendo dedetizadas todas as Escolas Municipais, Áreas Administrativas, Cemitério, Postos de Saúde, Galpão dos Agronegócios, Almoarifado e dependências, Meio Ambiente, Turismo e Cultura, Prefeitura antiga, Promoção Social, CRAS, Verm Ser I, Verm Ser II e Centro do Idoso. Ginásio e dependências.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE SOCORRO APRESENTA

16 de NOVEMBRO
NA ESTAÇÃO SOCORRO
(ANTIGA RODOVÁRIA)

MEGASARAU
SOCORRO 2013

PROGRAMAÇÃO GRATUITA O DIA TODO

09h00
OFICINA DE GRAFITE
COM ARTISTA PLÁSTICO ULYSSES FARIAS

14h00
OFICINA DE PINTURA EM AZULEJO
COM ARTISTA PLÁSTICO ROSANGELA POLITANO

16h30
AS AGUAS VÃO ROLAR
EXIBIÇÃO DO FILME NO CINE ESTAÇÃO

20h30
MUSICA E TEATRO
APRESENTAÇÕES DIVERSAS

EXPOSIÇÃO DE QUADROS DOS ARTISTAS
ALCINDO, ROSANGELA E ULYSSES

Material desenvolvido pela Secretaria Municipal de Comunicação Social